



การพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม
ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1
Enhancing Development of Local Food based on Cultural Uniqueness
in Upper North-Eastern Cluster 1

จารุพร มีทรัพย์ทอง

สาขาวิชาการตลาดดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

234 ถ.เลย-เชียงคาน อ.เมือง ต.เมือง จ.เลย 42000

Jaruporn Meesuptong

Department of Digital Marketing, Faculty of Management Science, Loei Rajabhat University

234 Loei- Chiankan Highway, Muang, Loei 42000

Email : jaruporn.mee@Lru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อคัดสรรต้นแบบอาหารท้องถิ่นและพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ซึ่งได้แก่ จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดเลย ด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือในการวิจัยใช้การระดมสมองผ่านการสนทนากลุ่ม การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง และใช้การวิเคราะห์เนื้อหา ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ของแต่ละจังหวัดประกอบไปด้วย คณะกรรมการตัดสิน 3 คน ตัวแทนผู้ว่าราชการจังหวัด 1 คน ตัวแทนสื่อมวลชน 2 คน ตัวแทนชุมชนผู้มีประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว 30 คน ตัวแทนหน่วยงานผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 12 คน โดยการคัดเลือกแบบเจาะจง ผลการวิจัยพบว่าการคัดสรรต้นแบบอาหารท้องถิ่นสำหรับเป็นอาหารเอกลักษณ์ประจำจังหวัดจำนวนรวมทั้งสิ้น 15 ต้นแบบ (จากจังหวัดละ 3 ต้นแบบ อาหารคาว 2 อย่าง หวาน 1 อย่าง ของ 5 จังหวัด) ซึ่งรายการอาหารที่ผ่านการพัฒนาต้นแบบอาหารท้องถิ่นฯ สามารถส่งมอบคุณค่าในด้านการรังสรรค์อาหารให้เหมาะกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน

คำสำคัญ : การพัฒนาต่อยอด อาหารท้องถิ่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน1 อาหารอีสาน

Abstract

This research aimed at identifying a prototype of local food based on cultural identity and developing a new prototype in Upper Northeastern Cluster 1 which consists of Udon



Thani Province, Nong Khai Province, Bueng Kan Province, Nong Bua Lamphu Province, and Loei Province. This research adopted qualitative research method: focus groups, participatory observation, semi-structured selection interviews to collect the data and analyzed by content analysis technique. The population and sample of each province consists of 3 members of the jury, 1 representative from the governor, 2 media representatives, 30 representatives from the community with experience in local cooking to welcome tourists, and 12 representatives from stakeholders by purposive sampling. The findings revealed that there were 15 prototypes of local food based on cultural identity in Upper Northeastern Cluster (from 3 prototypes per province, which consists of 2 meat diet and 1 sweet dish in each of the 5 provinces). The results revealed that the food items that were developed in the local food model were able to deliver value in creating food to suit the lifestyles of today's consumers.

Keywords : Local food, Enhancing Development, Upper Northeastern Cluster 1, Isan Food

บทนำ

อาหารท้องถิ่นเป็นทุนทางวัฒนธรรมการกินในแต่ละพื้นที่ซึ่งมีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ และจากภูมิปัญญาของผู้คนในท้องถิ่นที่ได้สะสมองค์ความรู้ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นมาอย่างยาวนาน แต่เมื่อสภาพแวดล้อมมีการเปลี่ยนแปลง สภาพเมืองมีความทันสมัยมากขึ้นและการไหลมาของวัฒนธรรมต่างชาติ ความเจริญของสังคมเมืองขยายเข้าสู่ชุมชนต่าง ๆ ทำให้วิถีชีวิตของคนในชุมชนมีความซับซ้อนมากขึ้น อีกทั้งความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย และความหลากหลายของเชื้อชาติที่เข้ามาาร่วมกันอยู่อาศัยในชุมชน ทำให้เกิดการหล่อหลอมวัฒนธรรมอาหารของต่างชาติเข้ามาสู่ชุมชนท้องถิ่น ตลอดจนมีการขยายการลงทุนเพิ่มขึ้นของร้านอาหารสัญชาติต่างประเทศเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะในปี 2560 มีการลงทุนถึง 20,082 ล้านบาท (กองข้อมูลธุรกิจ, 2560) เกิดการผสมผสานกระแสวัฒนธรรมจากต่างชาติและส่งผลกระทบต่อความเป็นอยู่ของผู้คนดั้งเดิมที่ได้สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนจนอาจจะสูญหายไป (สุนีย์ วัฒนายน, 2557)

ทั้งนี้พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารมีหลากหลายทางเลือกมากขึ้นในสังคมปัจจุบัน และด้วยรูปแบบการใช้ชีวิตที่เร่งรีบของผู้คนในสมัยนี้ ทำให้ไม่ค่อยมีเวลาในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารเพื่อการรับประทานกันเองภายในครัวเรือนลดลงไปเรื่อย ๆ ผู้คนจำนวนมากหันไปพึ่งบริการร้านอาหารหรือร้านสะดวกซื้อเพิ่มมากขึ้นเพื่อความสะดวกสบาย จะเห็นได้ว่าพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของผู้คนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม จนกลายเป็นสาเหตุที่ทำให้การทำอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมมีความเสี่ยงต่อการสูญหายและถูกกลืนทางวัฒนธรรมด้านอาหารได้ง่าย ทำให้เกิดปัญหาการขาดผู้สืบทอดการสืบสานภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในชุมชน (ประวีณา นามพระประสม, 2561)



จากงานวิจัยที่ผ่านมา พบว่าอาหารท้องถิ่นมีปัญหาในด้านคุณภาพและมาตรฐาน อีกทั้งมีความสามารถในการตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลายกลุ่มได้ค่อนข้างน้อย พบจุดอ่อนในการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการเน้นการส่งมอบความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้น้อย การมีช่องทางการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นที่มีจำกัด กลุ่มผู้ซื้อที่ค่อนข้างจำกัด คนที่ทำการผลิตอาหารท้องถิ่นก็ขาดความรู้ด้านการตลาด และเงินทุน (อรอนงค์ ทองมี, 2558) รวมทั้งคนรุ่นใหม่ยังมีแนวโน้มของการรับอิทธิพลจากการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสแห่งสังคมสมัยใหม่ เนื่องจากอิทธิพลของเครื่องมือสื่อสารทางการตลาดจากธุรกิจร้านอาหารนานาชาติที่มีเงินทุนสูง ทำให้ผู้บริโภคมีการเลื่อนไหลในการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมไปสู่การทานอาหารรูปแบบใหม่ของต่างวัฒนธรรม อันสังเกตได้จากการเพิ่มขึ้นของจำนวนร้านอาหารต่างประเทศที่พบเห็นได้มากทั้งในกลุ่มร้านอาหารริมทาง และในห้างสรรพสินค้า ยิ่งส่งผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของผู้คนในท้องถิ่น สอดคล้องกับ Zepeda และ Leviten-Reid (2004) ที่กล่าวว่าผู้บริโภคชาวแอฟริกันในอเมริกาให้ความสนใจต่อหลากหลายอาหารท้องถิ่นน้อยลง แม้ว่าพวกเขาจะมีความสนใจในคุณภาพของอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่มีความสด และเป็นอาหารที่ให้การสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่นรวมทั้งเป็นการสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ผลิตอาหารก็ตาม

อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นสามารถนำไปสร้างประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วยการประยุกต์วัฒนธรรมภูมิปัญญาดั้งเดิม ผสมผสานเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีประวัติศาสตร์ มรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา มีความประณีตละเอียดอ่อนในการสร้างสรรค์ผลงาน จนกลายเป็นธุรกิจที่ยั่งยืนได้ (อรอนงค์ ทองมี, 2558) ด้วยการร่วมมือทั้งภาคประชาชน ภาครัฐ และภาควิชาการ ให้เกิดกระบวนการขับเคลื่อนการสืบสานและต่อยอดภูมิปัญญาการผลิตอาหารท้องถิ่น ที่นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้เหมาะสมต่อยุคสมัย (นันทินา ดำรงวัฒนกุลและคณะ, 2558) ขณะที่การท่องเที่ยวเชิงอาหารกำลังเป็นจุดสนใจของนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เพราะมีความสนใจอยากจะเรียนรู้วัฒนธรรม วิถีชีวิต และการทำอาหารของคนในท้องถิ่นนั้น (Sormaz, et al., 2016; Cordova-Buiza, et al., 2021)

วรรณกรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น พบว่างานวิจัยส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่พื้นที่ภาคเหนือกับภาคใต้ ขณะที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดเลย โดยใช้เกณฑ์การกำหนดขอบเขตกลุ่มจังหวัดจากพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยการบริหารจังหวัดและกลุ่มจังหวัดแบบบูรณาการ พ.ศ. 2551 เพื่อส่งเสริมการบริหารงานแบบบูรณาการ พบว่ามีการศึกษาค่อนข้างจำกัด ทั้ง ๆ ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ชนพื้นเมืองซึ่งมีวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอยู่หลากหลายกลุ่ม และจังหวัดยังไม่ได้มีการเสนอชื่อรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ประจำจังหวัด เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ดังนั้นเพื่อให้จังหวัดได้มีต้นแบบอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ประจำจังหวัด และให้มีการปรับให้เข้ากับยุคสมัย เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวและรับมือกับการแข่งขันที่มากขึ้นของธุรกิจอาหารนานาชาติ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาการพัฒนาต่อยอดอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 1 สำหรับการสืบสานภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไม่ให้สูญหายไป โดยเน้นการมีส่วนร่วม



ระหว่างภาคประชาชนในชุมชน ภาครัฐบาลที่ดูแลและส่งเสริมวัฒนธรรม ภาคการศึกษาในท้องถิ่น และภาคเอกชนในพื้นที่ เพื่อเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันทางมรดกวัฒนธรรมด้วยการต่อยอดสู่การฟื้นฟูภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไม่ให้สูญหายไป

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อคัดสรรต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนบน 1
2. เพื่อพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ให้กลายเป็นอาหารเอกลักษณ์ประจำจังหวัด

คำถามหลักในการวิจัย

อาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดเลย ควรเป็นรายการอาหารใด และจะมีการพัฒนาต่อยอดเป็นอาหารเอกลักษณ์ประจำจังหวัดอย่างไร

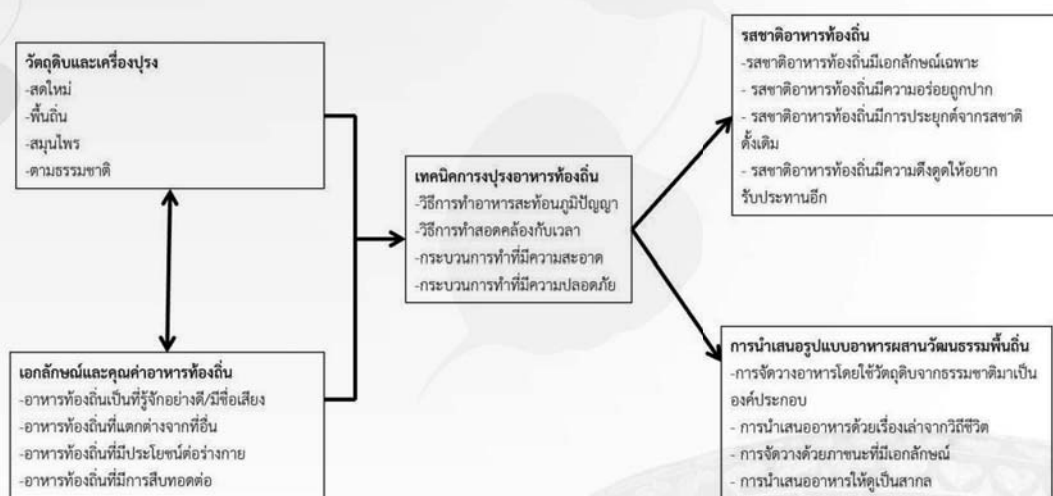
ทบทวนวรรณกรรม

อาหารท้องถิ่น อาหารพื้นเมืองหรืออาหารพื้นบ้าน เป็นคำที่ถูกนำมาใช้ในงานวิจัยที่แตกต่างกันไป ภายใต้ความหมาย ที่ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นตัวแทนของวัฒนธรรมในชุมชนซึ่งมีการถ่ายทอดสืบมาจากรุ่นสู่รุ่นที่สะท้อนภูมิปัญญาของวัฒนธรรมในพื้นที่นั้น ซึ่งให้คุณค่าทางโภชนาการ มีความสมดุลทางโภชนาการ ความหลากหลายของวัตถุดิบนานาชนิดที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น และกรรมวิธีการปรุงอาหารที่เรียบง่าย ไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาน้อย ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้เนื้อสัตว์น้อย จากปลา ไก่ ไข่ หมูและสัตว์อื่นๆ ในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ ที่ทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ระบบขับถ่ายที่ดี ช่วยรักษาการเจ็บป่วยได้ และยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของคนในครอบครัวให้ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างรับ ประทานอาหารด้วย (สุนีย์ วัชรณายน, 2557) สอดคล้องกับ Phengphol (2011) กล่าวว่าอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้นๆ ลักษณะเฉพาะตัวที่ประกอบด้วย สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และรูปแบบกรรมวิธีในการประกอบอาหาร อีกทั้ง อำไพ พุดวิระพงศ์กุล, (2551) ได้กล่าวว่า อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ ที่ได้จากการใช้เครื่องปรุง และวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ โดยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และที่มาจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป โดยเฉพาะวัตถุดิบที่ได้มาจากป่า จะมีรสชาติที่อร่อยมากกว่าวัตถุดิบที่ปลูกเอง (Somnasang & Moreno-Black, 2000) สอดคล้องกับ สุกัญญา ไหมเครือแก้วและคณะ (2559) พบว่าเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น ประกอบไปด้วย จุดเด่นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กับบริบท



พื้นที่ กรรมวิธีการผลิต คุณค่าทางโภชนาการและมูลค่าผลิตภัณฑ์จากการถนอมอาหาร ขณะที่ซิณพณศ์ ศิริโชติ นิศากร (2559) และพิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์ (2561) พบว่าความต้องการของนักท่องเที่ยวต่อรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วย เครื่องปรุงและวัตถุดิบที่แสดงออกถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่น เอกลักษณ์และคุณค่าของอาหารไทยพื้นถิ่น เทคนิคการปรุงอาหารพื้นถิ่น รสชาติความเป็นไทยของอาหารพื้นถิ่น และการนำเสนออาหารในรูปแบบอาหารผสวนวัฒนธรรม

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้กระบวนการวิจัยแบบปฏิบัติการ (Action Research) 4 ขั้นตอน ประกอบด้วย การวางแผน (Plan) เพื่อการค้นหารายการอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด การคัดสรรการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด 2) การปฏิบัติการ (Act) จัดกิจกรรมการคัดเลือกการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด 3) ขั้นสังเกต (Observe) คือ เก็บข้อมูลจากการจัดกิจกรรมเพื่อนำไปสู่การสรุปผล และ 4) ขั้นสะท้อนผล (Reflection) ผู้วิจัยทำการประเมินผลและสรุปผลที่ได้จากการศึกษาส่งให้กับหน่วยงานที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับทราบ

ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตในการวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ ส่วนการกำหนดเกณฑ์การคัดสรรประกอบไปด้วยผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้มีประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัยที่เคยเข้าร่วมประกวดการแข่งขันอาหารท้องถิ่น เคยทำอาหารต้อนรับผู้มาเยือนในชุมชน และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ได้แก่ ตัวแทนจากหน่วยงาน



ภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน หน่วยงานภาคสื่อมวลชน หน่วยงานจากภาคการศึกษา กลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชน ซึ่งมีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรงกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด ตัวแทนพัฒนาชุมชนจังหวัด ตัวแทนพาณิชย์จังหวัด ตัวแทนประชาสัมพันธ์จังหวัด ตัวแทนการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด ตัวแทนสถาบันการศึกษา ตัวแทนหอการค้าจังหวัด ตัวแทนปราชญ์ชาวบ้าน และตัวแทนผู้มีประสบการณ์ทำอาหารท้องถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในพื้นที่ ซึ่งมีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรงกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่ จำนวน 12 คนต่อจังหวัด เพื่อใช้การระดมสมองผ่านกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group) และสำหรับการพัฒนาต่อยอดอาหารท้องถิ่น ประกอบไปด้วย คณะกรรมการตัดสิน 3 คนต่อจังหวัด ตัวแทนผู้ว่าราชการจังหวัดของแต่ละจังหวัด สื่อมวลชน 2 คนต่อจังหวัด ตัวแทนชุมชนผู้มีประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว 30 คนต่อจังหวัด ตัวแทนนักท่องเที่ยวจำนวนไม่น้อยกว่า 50 คนต่อจังหวัด

2. ขอบเขตพื้นที่ในการศึกษาวิจัย ได้แก่ ชุมชนที่ทำอาหารท้องถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดเลย

3. ขอบเขตเนื้อหา ผู้วิจัยกำหนดเนื้อหาในการวิจัยในด้านความคิดสำหรับการสร้างเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่ จากมุมมองของผู้ที่เข้าร่วมประชุมใช้การระดมสมองผ่านกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ร่วมกันพิจารณารายชื่ออาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพมีชื่อเสียงและสอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน โดยวิธีการดำเนินการวิจัย (Research Method) แบ่งการศึกษาวิจัยออกเป็น 4 ระยะ ดังนี้ ระยะที่ 1 ศึกษาองค์ความรู้อาหารท้องถิ่น ระยะที่ 2 ศึกษาแนวทางการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด ระยะที่ 3 การดำเนินกิจกรรมการคัดสรรการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ระยะที่ 4 การสรุปรายชื่ออาหารท้องถิ่นที่ถูกคัดสรรให้เป็นอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ทำการเผยแพร่ข้อมูลส่งให้หน่วยงานที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม ตั้งแต่ระยะที่ 1 ถึง ระยะที่ 3

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ร่วมกับข้อมูลที่ถอดเทป และจับประเด็นสำคัญที่ได้จากการสัมภาษณ์ และใช้การระดมสมอง โดยเริ่มจากการตัดทอนข้อมูล ทำการเลือกเฟ้นข้อมูลที่น่าสนใจและตัดข้อมูลที่ไม่เกี่ยวข้องออกไป หลังจากนั้นทำการสรุปย่อ จำแนกข้อมูลเป็นหมวดหมู่ตามความหมายที่เข้าข่ายกับเรื่องที่ทำกรวิเคราะห์ เรียบเรียงเป็นความเรียง หลังจากนั้นทำการทดสอบนำข้อมูลที่ได้อธิบายและเขียนเป็นรายงานเสร็จ นำกลับไปให้ผู้ให้ข้อมูลตรวจสอบข้อมูลและการตีความของผู้วิจัยเที่ยงตรงตามที่ผู้ให้ข้อมูลได้เสนอได้แสดงความคิดเห็น แล้วจึงสรุปเนื้อหา

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้การตรวจสอบความน่าเชื่อถือ (Credibility) ของข้อมูลด้วยวิธีตรวจสอบด้วยเทคนิควิธีสามเส้า (Triangulation) ของ Patton (สุภางค์ จันทวานิช, 2553) เพื่อตรวจสอบว่าข้อมูลที่ได้จาก การสนทนากลุ่ม การสังเกต การสัมภาษณ์ มีความถูกต้องหรือไม่ ด้วยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน ในด้านเวลา สถานที่ บุคคล โดยนำข้อมูลที่เป็นคำตอบจากคำถามประเด็นเดียวกัน ถามจากต่างบุคคล เช่น ถามก่อนก่อนเข้าร่วมการคัดสรรอาหารท้องถิ่น ถามระหว่างคัดสรร



อาหารท้องถิ่น และหลังการคัดสรรอาหารท้องถิ่น ต่างสถานที่ เช่น ที่ทำการกลุ่ม สถานที่จัดกิจกรรม ว่าข้อมูลได้ยังเหมือนเดิมหรือไม่ และถ้าเปลี่ยนผู้ให้ข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่ หากข้อมูลที่ได้รับมาไม่สอดคล้องกัน ผู้วิจัยเข้าไปหากลุ่มผู้ให้ข้อมูลซ้ำ พร้อมกับใช้วิธีการสังเกตประกอบเพื่อหาข้อมูลในการตรวจสอบข้อมูลจากการสัมภาษณ์อีกครั้ง

ผลการศึกษา

ตามวัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อคัดสรรต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 พบว่าจังหวัดอุดรธานี มีชาติพันธุ์ ชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม ชาวไทยเชื้อสายญไทย ชาวไทยเชื้อสายอเมริกาและยุโรป ซึ่งแต่ละเชื้อชาติจะมีอาหารประจำวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน สอดคล้องกับ สุกัญญา ไหมเครือแก้วและคณะ (2559) อธิบายว่า วัฒนธรรมอาหาร คือ ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหว เปลี่ยนแปลง มีการแลกเปลี่ยน และรับเอาจากวัฒนธรรมอื่น มีการเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม และข้อมูลที่ได้จากการใช้การระดมสมองผ่านการสนทนากลุ่ม

“ลาบแปดอุดร มีกระบวนการปรุงที่ใช้ส่วนผสมสมุนไพรอัดแน่น มีกระบวนการทำให้เนื้อแปดไม่มีกลิ่นสาบแปด จึงเป็นเมนูที่คนที่มาอุดรจะพากันมาทาน” (ตัวแทนพัฒนาชุมชน จากการสนทนากลุ่ม, 9 พฤศจิกายน 2563)

“สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ประจำจังหวัดอุดร ต้องการสร้างอุดรธานีให้เป็นเมืองสมุนไพร” (ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จากการสนทนากลุ่ม, 9 พฤศจิกายน 2563)

“ชุมชนโนนสวรรค์ เป็นอยู่ในตำบลทาลี่ อำเภอกุมภวาปี แหล่งท่องเที่ยวสะพานหิน มีการนำเนื้อมาปิ้งย่างบนหินได้จากภูเขาไฟ บริเวณสะพานหินจะทำให้เนื้อที่ผ่านการย่างเนื้อจะนุ่มลิ้นเป็นเอกลักษณ์ จากการใช้หินในพื้นที่” (ตัวแทนวัฒนธรรมชุมชน จากการสนทนากลุ่ม, 9 พฤศจิกายน 2563)

“ชุมชนมีการนำนางลิ้ว หรือดักแด่ที่ผลิตใหม่ มาเป็นส่วนผสมในการทำอาหาร ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชน” (ตัวแทนการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด คนที่ 1 จากการสนทนากลุ่ม, 9 พฤศจิกายน 2563)

จังหวัดหนองคายเป็นจังหวัดที่ติดแม่น้ำโขงถึง 300 กิโลเมตร ทำให้อาหารที่เกี่ยวข้องกับปลาได้รับความนิยมจากคนในพื้นที่ และยังเป็นแหล่งเลี้ยงปลานิลในกระชังริมแม่น้ำโขงที่ขึ้นชื่อ เนื่องจากแม่น้ำโขงมีการไหลลงอย่างเดียวทำให้ปลาที่เลี้ยงในกระชังมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากแม่น้ำสายอื่น กล่าวคือ เป็นปลาที่แข็งแรงเพราะว่ายทวนน้ำ มีกล้ามเนื้อมาก คนพื้นที่เรียกว่า “ปลาพืดเน็ด” เวลาทานเนื้อปลาจะมีไขมันน้อย “ลักษณะเนื้อปลาจะสู้ฟัน” มีลักษณะดังตั้ง

“ปลานิลที่เลี้ยงในกระชังในแม่น้ำโขง เรียกว่า ปลา Fitness เป็นปลาที่แข็งแรงมีการว่ายทวนน้ำ ซึ่งในชุมชนมี 300 กระชัง และกำลังรอขอขึ้นทะเบียน GI เพราะเนื้อปลาจะมีไขมันน้อย เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นคาวรสชาติกลมกล่อม เนื้อปลาจะสู้ฟัน” (ตัวแทนชุมชน คนที่ 2 จากการสนทนากลุ่ม, 12 พฤศจิกายน 2563)



จังหวัดบึงกาฬมีชาติพันธุ์ประกอบไปด้วย ชาวไทยเชื้อสายลาวใต้ ชาวไทยเชื้อสายไทพวน ชาวไทยเชื้อสายภูไท ชาวไทยเชื้อสายโย้ย ชาวไทยเชื้อสายญ้อ ซึ่งมีค่อนข้างหลากหลายกลุ่มจึงทำให้อุดมไปด้วยภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย มีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ต่อพืชนานาพันธุ์จำนวนมากมาย

“ซุบซาวมีที่มาจาก ผัก 20 ชนิด เป็นเมนูถวายสมเด็จพระเทพด้วย” (ตัวแทนพัฒนาชุมชนจังหวัดจากสนทนากลุ่ม, 13 พฤศจิกายน 2563)

“มะแปมเป็นพืชที่มีใยอะในบึงโขงหลงซึ่งจะขึ้นที่เดียว มีรสเปรี้ยว และวิตามินซีสูง อยู่ภูถ้ำงา” (ตัวแทนพัฒนาชุมชนจังหวัด จากสนทนากลุ่ม, 13 พฤศจิกายน 2563)

จังหวัดหนองบัวลำภู มีชาติพันธุ์ ชาวไทยเชื้อสายไทลาว ชาวไทยเชื้อสายอีสาน ชาวไทยเชื้อสายเขมร ชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม ซึ่งชาวไทยเชื้อสายไทลาวมีจำนวนค่อนข้างเยอะ และลักษณะภูมิศาสตร์เป็นที่ราบสูง มีความโดดเด่นคือทรัพยากรป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์

“แกงหวานมีในพื้นที่ในชุมชนเยอะเพราะมีป่า แต่หวานจะมีรสขม” (ตัวแทนพัฒนาชุมชนจังหวัด จากสนทนากลุ่ม, 4 พฤศจิกายน 2563)

“ปิ้งตอง เอาใบตองใส่วัตถุดิบ เช่น ส้มปลา ใส่สมุนไพร ใส่พริก ใส่เครื่องปรุงเอาไปปิ้งไฟ วัตถุดิบแล้วแต่ที่อยากกิน เป็นที่ขึ้นชื่อของจังหวัดหนองบัวลำภู” (ตัวแทนพัฒนาชุมชนจังหวัด จากสนทนากลุ่ม, 4 พฤศจิกายน 2563)

จังหวัดเลยมีชาติพันธุ์ ชาวไทยเชื้อสายไทเลย ชาวไทยเชื้อสายไทดำ ชาวไทยเชื้อสายไทพวน ชาวไทยเชื้อสายไทใต้ สถาปัตยกรรมของจังหวัดเลยเป็นที่ราบสูง มีภูเขาสูงกระจาย และขึ้นชื่อเรื่องอากาศหนาว

“เมี่ยงคั้นเป็นอาหารแสดงออกถึงความรักและความสามัคคี มีสรรพคุณหลายอย่าง ขับลม บำรุงธาตุ เจริญอาหาร ต้านโควิด ซึ่งน้ำทั่วไปจะใส่น้ำปลาร้าแต่ของจังหวัดเลยใช้น้ำผักสะทอน และกว่าจะทำได้ต้องมาช่วยกันเตรียม พอทำเสร็จก็ต้องทานด้วยกัน” (ตัวแทนปราชญ์ จากสนทนากลุ่ม, 11 พฤศจิกายน 2563)

“ผักสะทอนกำลังจะขึ้นทะเบียน GI และเป็น Loei the best” (ตัวแทนพาณิชย์ป จากสนทนากลุ่ม, 11 พฤศจิกายน 2563)

“เอ๊ะหลามจะต้องเป็นของแห้งเอาไปปิ้ง นางเอกของเราคือแจ่วดักกับมะเขือเครือ ปักหอมเทศ แบบดั้งเดิมจะต้องใส่สะค้านเป็นจุดเด่นเอ๊ะหลามของเลย เพราะบ้านเมืองเราเป็นเมืองหนาว จึงต้องกินอะไรที่เผ็ดร้อน ไม่ใส่ข้าวเปื้อน คนละอันกับที่อื่นคือไม่ได้เอาไปใส่กระบอกไม้ไผ่” (ตัวแทนปราชญ์ คนที่ 1 จากสนทนากลุ่ม, 11 พฤศจิกายน 2563)

นำมาสู่การสรุปการคัดสรรต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ได้ดังตารางที่ 1



ตารางที่ 1 ต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ตอนบน 1

จังหวัด	ต้นแบบประเภทอาหารคาว	ประเภทอาหารหวาน
จังหวัดอุดรธานี	-ลาบเป็ดอุดร -เนื้อหิ้นคาคโนนสวรรค์	-ข้าวปาดใบเตย
จังหวัดหนองคาย	-เมี่ยงปลานิลน้ำโขงหนองคาย -ปลาจุ่มหนองคาย	-มะเขือเทศเชื่อม
จังหวัดบึงกาฬ	-ซูปขาว -ปลาแดกไข่ (ปลาร้าไข่)	-มะแปมแซ่ฮ่อม
จังหวัดหนองบัวลำภู	-แกงหวาย -ปิ้งตอง	-กล้วยบัวชี่
จังหวัดเลย	-เมี่ยงโศ้น (น้ำผักสะทอน) -เอ้าะหลาม	-ข้าวแดกงา

ผู้เข้าร่วมเวทีช่วยกันพิจารณาการเกณฑ์การคัดสรรอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ของแต่ละจังหวัด ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เกณฑ์การคัดสรรอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

เกณฑ์การคัดสรรอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม	จ.อุดรธานี คะแนนเต็ม	จ.หนองคาย คะแนนเต็ม	จ.บึงกาฬ คะแนนเต็ม	จ.หนองบัวลำภู คะแนนเต็ม	จ.เลย คะแนนเต็ม
	100	100	100	100	100
1. ความสะอาดของอาหารและอุปกรณ์	10	-	-	10	10
2. ความสะอาดของผู้ปรุง ภูภักดิ์สัญลักษณ์	10	10	10	10	10
3. เอกลักษณ์อาหาร (พิจารณาวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร)	20	15	20	20	10
4. รสชาติของอาหาร	20	30	20	20	20
5. ความคิดสร้างสรรค์และการจัดตกแต่งอาหาร	10	20	20	10	20
6. ระยะเวลาการประกอบอาหาร	5	5	10	5	-
7. วิธีการปรุงประกอบอาหาร	5	10	10	5	15
8. การนำเสนอ (เรื่องราว)	10	10	10	10	15
9. สีและกลิ่นรส	10	-	-	10	-



ตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

การแข่งขันเพื่อคัดสรรอาหารท้องถิ่นต้นแบบบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม 5 จังหวัด ได้อาหารท้องถิ่นต้นแบบบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม จำนวน 15 รายการ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 รายชื่อการพัฒนาต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

รายชื่อต้นแบบ	รายชื่อที่มีการต่อยอด	สิ่งที่มีการปรับเปลี่ยน
-ลาบเป็ด	-เมี่ยงลาบเป็ด	-จากกับข้าวมาเป็นอาหารทานเล่น
-เนื้อหิ้นดาด	-เมี่ยงคำเมี่ยงใจ	-จากอาหารจานเดียวมาเป็นอาหารทานเล่น
-ข้าวปาดมรกต	-ขนมไทยใหม่มรกตนางสี่ว	-เพิ่มวัตถุดิบที่ทำให้ได้โปรตีนจากผักดก
-เมี่ยงปลานิลน้ำโขง	-เมี่ยงปลาอินเตอร์	-ปรับสูตรน้ำจิ้มใหม่และจัดวางแบบใหม่ให้สะดวกในการทานรูปแบบค็อกเทล
หนองคาย		
-ปลาจุ่มหนองคาย	-ปลาจุ่มบ้านเตื่อ	-สูตรน้ำจิ้มและน้ำซุบใหม่
-มะเขือเทศเชื่อม	-ขนมเทียนมะเขือเทศเชื่อม	-หน้าตาอาหารหวานมาเป็นอาหารหวานอีกประเภท
-ซูปขาว	-ซูปขาวสาวญ้อ	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ
-ปลาแดกไข่/ปลาร้าไข่	-ทอดปลาแดกสูตรโบราณ	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ
-มะแปมแซ่ฮ่อม	-มะแปมแซ่ฮ่อมลอยแก้วนมสด	-หน้าตาอาหารมาเป็นขนมอีกประเภท
-แกงหวาย	-สวายน้อยรักกระหม	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ
-ปิ้งตอง	-แกงอ่อมปิ้งตอง	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ เปลี่ยนจากอาหารแห้งมาเป็นแกง
-กล้วยบวชชี	-กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ
-เมี่ยงคั้น (น้ำผักสะทอน)	-เมี่ยงคั้นออนทัวร์ค็อกเทล	-สูตรน้ำจิ้มและเป็นการทานแบบค็อกเทล
-เอ้าะหลาม	-เอ้าะหลามหมูปิ้งทอด	-กระบวนการประกอบอาหารและเพิ่มวัตถุดิบ



ตารางที่ 3 รายชื่อการพัฒนาต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 (ต่อ)

รายชื่อต้นแบบ	รายชื่อที่มีการต่อยอด	สิ่งที่มีการปรับเปลี่ยน
-ข้าวแตงกา	-ป้อนคำข้าวแตงกา	-กระบวนการประกอบอาหารและ เพิ่มวัตถุดิบ

รายการอาหารท้องถิ่นต้นแบบบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม จำนวน 15 ต้นแบบตามตารางที่ 3 ผ่านการพัฒนาเพื่อความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์จากความคิดสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น และจากการแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ตามชนิดของอาหารดังนี้

1. การรังสรรค์ “เมี่ยงลาบเปิด” ต่อยอดจาก “ลาบเปิด” โดยเปลี่ยนจากลาบเปิดที่เป็นอาหารทานกับข้าวเหนียว ให้มีรูปแบบใหม่มาเป็นห่อผักและสมุนไพรในการรับประทาน ซึ่งสามารถเป็นอาหารที่ทานเล่น ทานเพื่อสุขภาพ ด้วยการนำผักเป็นใบ ๆ ที่ชอบ เช่น ผักสลัด ใบชะพลู มาทำการห่อเป็นคำและใส่ลาบเปิดและเครื่องเคียงลงไปห่อ รับประทานเป็นเมี่ยง คล้ายกับการรับประทานแหนมเหนียง

2. การรังสรรค์ “เมี่ยงคำเมี่ยงใจ” ต่อยอดจาก “เนื้อหิ้นดาด” โดยการ คิดปรับสูตรน้ำราด (น้ำจิ้ม น้ำซอส) ใหม่ โดยเพิ่มส่วนผสมของน้ำมะม่วงมหาชนกไซเดอร์ที่หมักเอง ซึ่งปลูกกันเยอะในชุมชน และมะม่วงหาวมะนาวโห่ซึ่งให้รสเปรี้ยวต่างจากมะนาวที่เจาะจัด กับมะพร้าวคั่วน้ำตาลให้รสหวานมาตัดกับรสเผ็ดและให้กลิ่นหอมของมะพร้าวคั่ว นำมาบั่นเป็นส่วนผสมของการเป็นน้ำจิ้มรสแซ่บ สำหรับราดเนื้อหมูที่ย่างบนหินภูเขาไฟซึ่งอยู่ในพื้นที่ของชุมชน อย่างจนเนื้อหมูสุกได้ที่จึงนำมาหั่นสไลด์ให้พอดีคำ ทานพร้อมกับเครื่องเคียงสมุนไพรหลายชนิดในชุมชน ด้วยการใช้ใบชะพลูห่อ

3. การรังสรรค์ “ขนมไทยไหมมรกตนางสาว” ต่อยอดจาก “ข้าวปาดมรกต” โดยการเพิ่มส่วนผสมน้ำปั่นที่ได้จากนางสาวหรือดกแด่ ที่กลุ่มเลี้ยงไว้สำหรับผลิตโยโย่ใหม่เพื่อมาใช้ในการทอดผ้าไหมรายประดิษฐ์ของชุมชน โดยชุมชนเห็นว่านางสาวที่ตายแล้วจากการสาวไหมควรจะนำมาเพิ่มมูลค่าได้เพราะมีโปรตีนสูง อาหารชั้นดี จึงคิดจะแปรรูปเป็นขนมสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว ซึ่งมีความแตกต่างไปจากขนมเดิมที่กลุ่มทำคือข้าวปาดใส่ใบเตยด้วยรูปทรงเดิมเป็นรูปสี่เหลี่ยม ก็ได้มีการปรับให้มีรูปทรงดูน่าทานขึ้น ด้วยการใช้พิมพ์เป็นรูปตัวบักก่อนที่จะเป็นตัวนอนใหม่หรือดกแด่ ที่เป็นที่มาของชื่อนางสาว โดยมีการปรับสูตรขนมปาดที่จะไม่ใช้น้ำปูนใสในการกวน เพราะต้องการลดความกระด้างของเนื้อขนม ให้มีความนุ่มลิ้มเวลาสัมผัส กับให้ได้รับรสชาติหอมและมัน จากน้ำใบเตย น้ำตาลโตนด เพราะถ้าใส่น้ำปูนใสจะมีกลิ่นปูนกลบ โดยมีกระบวนการที่พิถีพิถันในการทำ ตั้งแต่การล้างดกแด่ เอาเกลือใส่กับดกแด่มาบั่นกรองเอาแต่น้ำ การคั้นแลเอาน้ำใบเตย นำมาคั้นกับส่วนผสมให้สดส่วนกวนจนกว่าจะได้ที่ จึงจะเอามาใส่พิมพ์รูปตัวบัก (รูปตัวอ่อนของดกแด่) รอให้เย็นลง จึงจะนำมาเสิร์ฟพร้อมกับชาใบหม่อนที่มีสรรพคุณช่วยบำรุงสุขภาพ ช่วยควบคุมความดัน ลดน้ำตาลในเส้นเลือด

4. การรังสรรค์ “เมี่ยงปลาอินเตอร์” ต่อยอดจาก “เมี่ยงปลานิลน้ำโขงหนองคาย” โดยการปรับสูตรน้ำจิ้มด้วยการใช้มะขามเปียกแทนมะนาว ทำให้น้ำจิ้มสีไม่เปลี่ยนสีเมื่อดังทั้งไว้และซุสแซ่บบวกกลมกล่อม พัฒนาการจัดหน้าตาอาหารแบบเดิมที่เป็นปลาเผาเป็นตัว ๆ ทานคู่กับผักและเครื่องเคียง มาทำให้ดูทันสมัย



และทานง่ายขึ้น ด้วยการห่อผักใส่ชิ้นเนื้อปลาเผาพร้อมกับสมุนไพรผัดแบบเป็นคำใส่ไว้ในภาชนะแก้วเบ็กแบบใสกันเล็กวางเรียงเป็นแถวเพื่อเพิ่มความสะดวกให้กับผู้รับประทานได้ง่ายขึ้น และสามารถใช้ในการทานแบบค็อกเทลได้

5. การรังสรรค์ “ปลารุ่มบ้านเตื่อ” ต่อยอดจาก “ปลารุ่มหนองคาย” โดยการปรับสูตรน้ำซุบ มีการเพิ่มส่วนผสมโดยการใส่เผือก และขมิ้นขาว เพื่อผสมไปกับสูตรน้ำซุบเดิม เพื่อให้รสชาติของน้ำซุบเข้มข้น กลมกล่อมมากขึ้น และมีสรรพคุณทางยาช่วยลดกรดไหลย้อนจากขมิ้นขาว ส่วนน้ำจิ้มจะเพิ่มส่วนผสมจากลูกมะเดื่อดิบมาตำผสมกับเครื่องจิ้มมีสรรพคุณช่วยแก้อาการเบาหวาน

6. การรังสรรค์ “ขนมเทียนมะเขือเทศเชื่อม” ต่อยอดจาก “มะเขือเทศเชื่อม” แตกต่างจากขนมเทียนทั่วไปยังไม่มีเคยมีขนมเทียนใส่มะเขือเทศเชื่อม ทั้งนี้กลุ่มชุมชนมีการทำขนมเทียนอยู่แล้วสำหรับขายและทำเป็นอาหารว่างเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังมีการทำผลิตภัณฑ์มะเขือเทศเชื่อมเพื่อจำหน่าย จึงเป็นโอกาสสำหรับการต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่โดยการนำมาประยุกต์ออกแบบอาหารร่วมกัน

7. การรังสรรค์ “ซุบข้าวสาวน้อย” ต่อยอดจาก “ซุบข้าว” โดยปรับวิธีการปรุงจากเดิม สมัยก่อนจะมีการตำทุกอย่างให้ละเอียด แต่ในการทำครั้งนี้จะไม่ใช้วิธีการตำรวมวัตถุดิบทั้งหมด และการประยุกต์การนำผักผลไม้ต่าง ๆ มาใส่ได้ตามที่ชอบ เช่น การเพิ่มข้าวโพด เผือกต้ม หรือวัตถุดิบที่ใช้เหมือนกับการทำสลัดในปัจจุบันมาประยุกต์ใส่กับซุบข้าว โดยเน้นการใช้ผักใหม่ๆ มาเพิ่มความหอมของอาหาร จึงเหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ เพราะซุบข้าวสาวน้อยจะเน้นผักที่ลวกพอสุกมาหั่นให้พอดีคำ นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงที่ได้จากการตำเนื้อปลาต้มกับปลาร้า ใส่พริกปั่นเล็กน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากับผักและเมล็ดข้าวโพดต้ม เผือกหั่นเป็นลูกเต๋า เหมาะกับคนรักสุขภาพ

8. การรังสรรค์ “ทอดปลาแดกสูตรโบราณ” ต่อยอดจาก “ปลาแดกไข่/ปลาร้าไข่” โดยมีการประยุกต์ในการกินปลาแดก ที่แบบเดิมจะใช้ไม้เสียบพริกมาจี่ (ย่าง) ปิ้งหอมแดง ปิ้งปลาแดกไข่ ด้วยเตาถ่าน มาเป็นการเอาปลาแดกไข่มาทอด ใส่หอม พริก มะเขือเทศ ใบมะกรูด ทอดให้กรอบด้วยเตาแก๊สเนื่องจากต้องการความสะดวกและใช้เวลาในการประกอบอาหารไม่นาน ทำให้ได้ความกรอบของเครื่องสมุนไพรที่นำไปทอดกับปลาร้าไข่ ทำให้ได้ความหอมและรสแซ่บ ทานพร้อมกับผักเครื่องเคียง ข้าว มะเขือยาว มะเขือเปาะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้าจากสวนที่ปลูกเองปลอดภัยเพราะไม่ได้ฉีดยา

9. การรังสรรค์ “มะแปมแช่อิ่มลอยแก้วนมสด” ต่อยอดจาก “มะแปมแช่อิ่ม” โดยเป็นขนมหวานแบบทานแล้วดับกระหาย ซึ่งได้แนวคิดมาจากร้านผลไม้ปั่นในปัจจุบันนิยมเอานมสดมาปั่นรวมกันกับผลไม้สดๆ กับน้ำแข็ง จึงทดลองเอามะแปมแช่อิ่มมาทำมะแปมลอยแก้วนมสดโดยศึกษาจากยูทูบ ทดลองทำตาม นอกจากนี้ได้มีการต่อยอดจากผลิตภัณฑ์เดิม ด้วยการแปรรูปมะแปมโดยทำเป็นน้ำมะแปม ไลน์มะแปม และแยมมะแปม

10. การรังสรรค์ “สวาน้อยรักระทม” ต่อยอดจาก “แกงหอย” โดยการคิดต่อยอดว่าจะทำอย่างไรให้หอยซึ่งมีรสขมนั้นให้มีรสขมน้อยที่สุด เพราะรสขมทำให้วัยรุ่นสาวไม่ชอบทาน แม้ว่าหอยจะมีประโยชน์บำรุงร่างกาย จึงได้ปรับวิธีการปรุงแกงหอยโดยการหาวิธีที่จะทำให้รสขมของหอยหายไป คือ การเลือกหอยไม่แก่ มากุบก่อน แล้วไปต้ม ประมาณ 2 น้ำ จึงมาแช่ด้วยน้ำเย็นใส่น้ำแข็ง เลือกวัตถุดิบที่จะให้รสหวานใส่เข้า



ไปในแกงหวาน เช่น ผักทอง เห็ดฟาง ใช้ใบชะอมที่ทำให้รสขม และสมุนไพรอื่น และน้ำใบย่านางที่ให้สารคลอโรฟิลล์ช่วยด้านการเป็นมะเร็ง

11. การรังสรรค์ “แกงอ่อมปึงตอง” ต่อยอดจาก “ปึงตอง” โดยปรับปรุงวิธีการปรุงจากเดิมแกงอ่อมจะแกงเลย แต่จะปรับวิธีการปรุง โดยนำวัตถุดิบไปปึงตองก่อนแล้วค่อยนำมาแกงเพราะจึงทำให้ได้กลิ่นหอมจากวัตถุดิบที่ผ่านการย่าง ทำให้หอมมากกว่าเดิม และได้กลิ่นหอมจากใบตอง ซึ่งวัตถุดิบในการแกงใช้ ผักหวานบ้าน ผักหวาน หรือพืชผักสวนครัวที่มีอยู่ในชุมชน เอามาแกง

12. การรังสรรค์ “กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน” ต่อยอดจาก “กล้วยบวชชี” โดยปรับจากการใช้กล้วยน้ำว้ามาบวชชีมาใช้กล้วยไข่แทนเพราะจะให้ ความนุ่มลิ้น มีความหอมและมีสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มาก โดยได้มีการต่อยอดด้วยการทำเป็นกล้วยบวชชีใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนและข้าวโพด ทำให้เป็นสามฤดู โดยฤดูแรกเป็นสูตรแบบเดิมใส่กะทิมะพร้าว ฤดูที่สองจะเปลี่ยนสีเป็นสีเขียวของใบเตยก็จะเพิ่มความหอมของใบเตย ส่วนฤดูที่สามเป็นสีม่วงซึ่งได้จากดอกอัญชัน มีสรรพคุณที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ บำรุงสายตา ช่วยลดน้ำตาลในเลือด

13. การรังสรรค์ “เมี่ยงคั่นออนทัวร์ค็อกเทล” ต่อยอดจาก “เมี่ยงคั่น น้ำผักสะทอน” โดยปรับรสชาติของน้ำจิ้มให้มีรสชาติให้นุ่มละมุนด้วยการลดปริมาณน้ำผักสะทอนที่ต้องการจะไปลดกลิ่นและรสชาติขมที่เกิดจากน้ำผักสะทอน เพื่อให้คนที่มาจากร่างต่างถิ่น หรือชาวต่างชาติสามารถทานได้ง่ายขึ้น เมี่ยงคั่นเป็นอาหารมิตรภาพที่ต้องทานกันหลาย ๆ คน เหมาะกับการทานปาร์ตี้สมัยใหม่ โดยเลือกใช้เครื่องเคียงมาจากผักและสมุนไพรที่ปลอดภัยจากแปลงผักเกษตรอินทรีย์ซึ่งเป็นของกลุ่ม โดยเฉพาะสูตรน้ำจิ้มที่ปรับรสชาติใหม่จะมีการเพิ่มกระชายเข้าไปซึ่งมีสรรพคุณในการต่อต้านโควิด ทานคู่กับข้าวผาง ชามิ้นท์ ชารางจืด เพื่อบำรุงร่างกายเวลาทานจะทานได้ง่ายขึ้นด้วยการห่อผักใส่วัตถุดิบสมุนไพรหลาย ๆ อย่างราดด้วยน้ำจิ้ม แล้วนำวางไว้ในกระป๋องไม้ไผ่พร้อมเสิร์ฟ เพื่อให้สามารถหยิบทานได้เลย

14. การรังสรรค์ “เอ๊ะหลามหมอบผักทอง” ต่อยอดจาก “เอ๊ะหลาม” โดยไม่ได้ใช้กรรมวิธีดั้งเดิมจากเนื้อหมูตากแห้งและการนำหมูตากแห้งไปปิ้งย่าง แต่ปรับมาใช้ในการอบหมูที่ได้จากการหมักเนื้อหมูทำให้ได้เนื้อหมูที่นุ่มลิ้น แล้วค่อยนำมาแกงอ่อม มีการปรับจากเดิมเวลาปรุงจะไม่ใส่ข้าวเปือ มาใส่ข้าวเปือเพื่อให้รสกลมกล่อมมากขึ้น เพิ่มผักที่มีตามฤดูกาลโดยจะต้องใส่ใบสะค้านให้รสเผ็ดร้อนและน้ำแกงจะมีลักษณะคลุกคลิกจะแกงเคี้ยวจนผักสุกและเนื้อนุ่มแล้วจึงนำมาใส่กับผักทองที่แกะสลักไว้จะทำให้เก็บอุณหภูมิความร้อนได้ดีและจะได้รสออกหวานจากผักทองเมื่อโดนความร้อน

15. การรังสรรค์ “ป้อนคำข้าวแดงกา” ต่อยอดจาก “ข้าวแดงกา” โดยปรับหน้าตารูปลักษณ์ของข้าวแดงกาแบบเดิม ปั้นเป็นก้อน ๆ ลักษณะดูไม่ดึงดูดให้น่าทาน มาเป็นข้าวปั้นแบบซูชิ โดยใส่วัตถุดิบเป็นไส้ตรงกลางเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ เช่น ปูอัด สาร่าย แดงกวา แครอท ไข่หวาน ฯลฯ โดยเอาแผ่นสาหร่ายรองแล้ววางทับด้วยข้าวแดงกา ตามด้วยไส้ที่เตรียมไว้จากนั้นทำการม้วนให้เป็นโรล กดให้แน่น แล้วนำโรลที่ได้มาหั่นเป็นชิ้นๆ ทำให้แบบพอดีคำ ตกแต่งให้ดูสวยงาม ทำให้ข้าวแดงกามีสีสันชวนทานมากขึ้น และเพิ่มเติมน้ำพริกแจ่วด่ำไว้สำหรับทานคู่เพื่อให้ได้รสชาติแซบ



อภิปรายผล

จากผลการวิจัยด้านการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของทั้ง 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอุดรธานี จังหวัดหนองคาย จังหวัดบึงกาฬ จังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดเลย พบว่า

ในด้านรูปแบบการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่มีความสอดคล้องกับ นวรัตน์ บุญภิกขุ (2557) พบว่า อาหารควรถูกแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ ประเภทต้ม ประเภทอ่อม/หมก ประเภทซุป/ป่น ประเภทลาบ/ปิ้ง ประเภทน้ำพริก/แจ่ว ส่วนอาหารหวานหรือขนมหวาน มี 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทหนึ่ง ประเภททอด ประเภทน้ำกะทิ และ วรรณษา แสนลำ และนันทิยา มณฑล (2560) พบว่าอาหารควา ได้แก่ ประเภทแกง ต้ม ประเภทยำ ลาบ ปลา ประเภทผัด ทอด นึ่ง และประเภทน้ำพริก แจ่ว ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ประเภทกวน เชื่อม ต้ม และประเภททอด นึ่ง ปิ้ง สอดคล้องกับ ชนาภรณ์ ชันทะ และ อุนเรือน เล็กน้อย (2563) กล่าวว่าอัตลักษณ์ในสังคมพหุวัฒนธรรมของตัวตนคนอีสาน ประกอบด้วย ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และ ปลาร้า สอดคล้องกับ อุทิศ ทาหอม และสุนันท์ เสนารัตน์ (2561) กล่าวว่า การกินอาหารของชาวอีสานที่เน้น ความผูกพันกับระบบนิเวศท้องถิ่น เช่น จังหวัดบึงกาฬและหนองคายจะติดริมโขง จะหาแหล่งอาหารได้ง่าย เป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ทางน้ำทำให้วัตถุดิบในชุมชนมีหลากหลาย ทำให้อาหารแต่ละชนิด สามารถปรุงรส ออกมาเป็นอาหารอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เหมือนใคร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของชีวิตความเป็นอยู่ สภาพ ภูมิอากาศ สภาพภูมิประเทศ ที่ทุกอย่างถูกผสมผสานกันจนออกมาเป็นวัฒนธรรมอาหารแสดงถึงความเป็น ตัวเองได้อย่างชัดเจน แต่อย่างไรก็ตามงานวิจัยในครั้งนี้พบว่า มีรูปแบบอาหารบางรายการที่ไม่ได้ปรากฏอยู่ใน การศึกษาวิจัยในอดีตที่ผ่านมา ซึ่งได้แก่ เมี่ยงคั้น และปลาจุ่ม โดยเฉพาะปลาจุ่ม เป็นการรับประทาน อาหาร ของชาวไทลื้อที่มีการใช้ตะเกียบเนื่องจากอิทธิพลของวัฒนธรรมมาจากจีน โดยการคีบผักแล้วนำไปจุ่มลงใน น้ำพริก (เสาวภา คัญพันธ์, 2558) ขณะที่พบว่าเมี่ยงเป็นอาหารของทางล้านนาในอดีต เป็นของว่างที่ชาว เหนือนิยมกินหลังอาหาร ซึ่งเมี่ยงคือใบชาชนิดหนึ่งนำไปหมักด้วยน้ำส้ม น้ำตาล ให้ออกรสเปรี้ยวหวาน มี 3 ชนิดคือ เมี่ยงหวาน เมี่ยงส้ม และเมี่ยงฝาด เรียกว่า “อ่อมเมี่ยง” (ฉวีวรรณ สุวรรณภา อรอนงค์ ววงค์ และ เสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล, 2560) จึงเห็นได้ว่า รูปแบบอาหารทั้งสองอย่างที่กล่าวมา ได้รับอิทธิพลจากการ เปลี่ยนแปลงแลกเปลี่ยนระหว่างวัฒนธรรมที่ใกล้ชิดกันของชุมชน

ในด้านเกณฑ์การคัดสรรอาหารท้องถิ่นฯ คำนึงถึงความสะอาดที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร กระบวนการปรุง รสชาติของอาหาร การคำนึงเอกลักษณ์ที่เกิดจากการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมีความสะอาด ปลอดภัย การนำเสนอเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ประโยชน์ที่เกิดจากการรับประทาน ความคิดสร้างสรรค์ ในการตกแต่งอาหาร ระยะเวลาการประกอบอาหาร ตลอดจนลีลาและความสนุกสนาน สอดคล้องกับ ชัยนุพงศ์ ศิริโชตินิศากร (2559) และพิมพ์ระวี ไรจน์รุ่งสัจด์ (2561) พบว่าความต้องการของนักท่องเที่ยวต่อ รูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วย เครื่องปรุงและวัตถุดิบที่แสดงออกถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่น เอกลักษณ์และคุณค่าของอาหารไทยพื้นถิ่น เทคนิคการปรุงอาหารพื้นถิ่น รสชาติความเป็นไทยของอาหารพื้น ถิ่น และการนำเสนออาหารในรูปแบบอาหารผสมวัฒนธรรม



ในด้านการรังสรรค์รายการต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 เพื่อพัฒนาต้นแบบอาหารท้องถิ่นฯ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ในยุคปัจจุบัน พบว่ารายการอาหารที่ผ่านการพัฒนาต้นแบบอาหารท้องถิ่นฯ สามารถส่งมอบคุณค่าในการรังสรรค์อาหารให้เหมาะกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นการประยุกต์รูปลักษณ์ เพื่อความสะดวกในการบริโภค การปรับรสชาติเพื่อให้คนรุ่นใหม่รับประทานได้ง่าย คุณค่าในการช่วยบำรุงสุขภาพซึ่งสอดคล้องกับ Kim, Eves, และ Scarles (2009) ที่กล่าวว่าปัจจัยจูงใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวประกอบไปด้วย ประสบการณ์ที่แปลกใหม่ที่หลีกเลี่ยงจากความจำเจ การตระหนักถึงสุขภาพ ความรู้จากการเรียนรู้ ประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม ความมีชื่อเสียงของอาหารท้องถิ่น การมีส่วนร่วมในการทำอาหารท้องถิ่น ความมีเสน่ห์ทางประสาทสัมผัสของอาหารท้องถิ่น และปัจจัยแวดล้อมหรือสภาพแวดล้อม ขณะที่การพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 เกิดจากพิจารณาเห็นสิ่งที่ต้องการปรับปรุงในการทำอาหารท้องถิ่น การมองเห็นรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป จึงต้องปรับรูปแบบการรับประทานให้เข้ากับยุคสมัย ซึ่งได้จากการเชื่อมโยงจากสิ่งที่สังเกตว่าสามารถนำมาใช้ร่วมกันได้ การเปิดรับฟังความคิดเห็นใหม่ ๆ จากคนรอบข้าง หรือประสบการณ์ที่ได้ไปออกร้านค้าตามงานต่างๆ ทำให้เห็นตัวอย่างอาหารใหม่ๆ รวมทั้งในชุมชนมีคนรุ่นใหม่หรือคนที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวมาช่วยในการออกความคิดสำหรับการปรับปรุง อาหารท้องถิ่นให้ดูทันสมัย ซึ่งยังคงตระหนักในคุณค่าสมุนไพรที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ ตลอดจนการเปิดมุมมองใหม่จากสื่อสังคมออนไลน์ทำให้เกิดแนวคิดในการต่อยอดอาหารต้นแบบท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด สอดคล้องกับฉิมชน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน (2563) พบว่าจากกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเหนือ คนในครอบครัวมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงสมาชิกในชุมชนมีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของภาวะโลกที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่น ด้วยการจัดการความรู้ที่มีแต่ดั้งเดิมในตัวบุคคล ด้วยการแลกเปลี่ยน การถ่ายทอดความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคล และการใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการสื่อสารการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างคนในชุมชนและนอกชุมชน สอดคล้องกับ บาลกิจ อาแดและคณะ (ม.ป.ป) กล่าวว่า การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมอาชีพในชุมชน ควรใช้กระบวนการรวมกลุ่มในการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนทั้งทุนทรัพยากร ทุนสังคม ทุนทางปัญญา มาผสมผสานกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน เพราะการรวมกลุ่มทำให้เยาวชนและประชาชนในพื้นที่เกิดความตระหนักถึงคุณค่าของทุนที่มีอยู่ในชุมชน ร่วมกันอนุรักษ์ พัฒนา

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1. การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้นำแนวคิดทฤษฎีอัตลักษณ์มาใช้ในการพัฒนาและต่อยอดอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ผลการวิจัยพบว่าความสามารถในการพัฒนาและการต่อยอดมาจากการ



ตระหนักในคุณค่าของวัตถุดิบในชุมชนเกิดขึ้นได้เพราะประสบการณ์ที่หลากหลายของผู้ผลิตอาหารในชุมชน การฝึกฝนการลองผิดลองถูก การได้รับความรู้ใหม่ ๆ จากการฝึกอบรม การเรียนรู้ทางอ้อมจากการดูวิถีทัศน์ และการแลกเปลี่ยนมุมมองกับคนวัยหนุ่มสาว ทำให้เกิดความสามารถในการคิดและดัดแปลงการทำอาหารท้องถิ่นให้มีรูปแบบที่เปลี่ยนไป ดังนั้นองค์กรภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำไปเป็นแนวทางการพัฒนาระดับศักยภาพผู้ผลิตอาหารในชุมชน ที่จะกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ให้มีคุณค่าต่อตลาดได้อย่างต่อเนื่อง

2. องค์กรภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรช่วยหนุนเสริม พัฒนา และประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัด เป็นส่วนสำคัญของการผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวในระดับท้องถิ่น และพัฒนาไปพร้อมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้กับนักท่องเที่ยวได้เข้าไปเยี่ยมชมในการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีการดำเนินชีวิต

3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยว หรือธุรกิจชุมชนที่มีการจัดการท่องเที่ยวท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ สามารถนำแนวคิดที่ได้จากการศึกษารัชนี เป็นแนวทางการพัฒนาระดับศักยภาพอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน นำมาสู่การเป็นเส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชนของตนเอง หรือพัฒนาต่อยอดอาหารท้องถิ่นให้มีรูปแบบใหม่ๆ ออกมาได้อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้นมีการกระจายรายได้มาสู่ชุมชนเกิดการสร้างงานใหม่ๆ เกิดขึ้น

4. องค์กรภาครัฐ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการในชุมชนควรร่วมมือในการพัฒนาและรักษามาตรฐานอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ให้มีความสะอาดปลอดภัยตั้งแต่กระบวนการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การตกแต่งหน้าตาของอาหารให้สามารถสร้างความ และการนำเสนอเรื่องราวของที่มาของรายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว จนทำให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีต่อการท่องเที่ยวในระยะยาว

5. ผลการศึกษาจะเป็นแนวทางให้กับนักวิชาการของสถาบันการศึกษาไปสนับสนุนการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์วัฒนธรรมของจังหวัด ที่สามารถขยายผลไปสู่การสร้างอาชีพธุรกิจชุมชนในการจัดการท่องเที่ยวท้องถิ่นของตนเองต่อไป

ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

1. จากงานวิจัยพบว่าการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้รับอิทธิพลจากคนรุ่นใหม่หรืออยู่ในวัยหนุ่มสาวมาช่วยในการออกความคิดที่จะปรับปรุง ให้ดูทันสมัย การตระหนักในคุณค่าสมุนไพรที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ การเปิดมุมมองใหม่จากสื่อสังคมออนไลน์ ดังนั้นจึงควรมีการขยายผลไปสู่ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ ให้เกิดการต่อยอดรายการอาหารใหม่ กระตุ้นเศรษฐกิจในพื้นที่ ตลอดจนเกิดการเชื่อมโยงไปสู่เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2. จากงานวิจัยพบว่าการพัฒนาต่อยอดต้นแบบอาหารท้องถิ่นบนฐานเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ทำให้เกิดการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นใหม่เข้าสู่ตลาดชุมชน แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายโดยเฉพาะในกลุ่มผู้ที่



เดินทางมาจากภายนอกพื้นที่ ดังนั้นครั้งต่อไปจึงควรศึกษาศักยภาพการจัดการกลยุทธ์การตลาดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตอาหารท้องถิ่น

บรรณานุกรม

กองข้อมูลธุรกิจ. (2560). *ธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร*. สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2562, จาก กรมพัฒนาธุรกิจการค้า เว็บไซต์:

https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2560/T26/T26_201703.pdf

ฉวีวรรณ สุวรรณภา อรอนงค์ ววงศ์และเสริมศิลป์ สุกเมธิสกุล. (2560). *อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2563, จาก สถาบันวิจัยพุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย เว็บไซต์: <https://bit.ly/3bNs6tT>

ชนาภวัฒน์ ชันทะและอุ้นเรือน เล็กน้อย. (2563). ปลาแดก : การเชื่อมโยงพหุวัฒนธรรมการบริโภคของคนอีสาน. *วารสารวิจัยวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 4(2), 96-109.

ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร. (2559). *การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์*. ดุษฎีนิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ณิชนม ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.

นวรรตน์ บุญภิละ. (2559). วิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอาหารของชาวกูไทในจังหวัดอุดรธานี. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 4(2), 224-234.

นันทิภา ดำรงวัฒนกุลและคณะ. (2558). *การสืบสานและการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน ตำบลแจ้ห่ม อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง*. สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2562, จาก งานวิจัยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม เว็บไซต์: <http://research.culture.go.th/medias/nt171.pdf>

บาลกิจ อาแดและคณะ. (ม.ป.ป). *การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมอาชีพในชุมชน : ศึกษากรณีการรวมกลุ่มทำไม้กวาดดอกหญ้าชุมชนตำบลกาหลง อำเภอศรีสาคร จังหวัดนราธิวาส*. สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2564, จาก โครงการสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นคณะรัฐศาสตร์มหาวิทยาลัยรามคำแหง เว็บไซต์: <http://www.islocal.ru.ac.th/images/ispdf/is60/balgees.pdf>

ประวีณา นามพระประสม. (2561). การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่. *กระแสวิวัฒธรรม*, 19(35), 38-48.



- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์. (2018). การพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี. *International Thai Tourism Journal*, 14(1), 152-167.
- วรรณษา แสนลำ และนัฐา มณฑล. (2560). ศึกษาเรื่องอาหารพื้นเมืองเพื่อสุขภาวะที่ดี ชุมชนตำบลตลาดจังหวัดนครราชสีมา. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(6), 445-457.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 274-296.
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 1(1), 34-44.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2553). วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 18. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสาวภา คักยพันธ์. (2558). วัฒนธรรมอาหารไทยลือในอนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง : ไทย จีน พม่า และลาว. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2563, จาก งานวิจัยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม เว็บไซต์:
<http://research.culture.go.th/medias/th025.pdf>
- อรอนงค์ ทองมี. (2558). วัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการ วิจัย และงานสร้างสรรค์ ราชภัฏอุบลราชธานี*, 2(1), 25-54.
- อำไพ พงศ์วงพงศ์กุล. (2551). อาหารพื้นบ้านไทย ในตำราวิชาการอาหารเพื่อสุขภาพ. สืบค้นเมื่อ 15 พฤษภาคม 2564, จาก กองการแพทย์ทางเลือก เว็บไซต์: <https://bit.ly/3vmD2qf>
- อุทิศ ทาหอม และสุนันท์ เสนารัตน์. (2561). การประยุกต์ใช้ทุนทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอีสาน. *วารสารวามันของแหกรพุทธศาสตร์ปริทรรศน์*, 5(1), 15-24.
- Cordova-Buiza, F., Gabriel-Campos, E., Castaño-Prieto, L., & García-García, L. (2021). The Gastronomic Experience: Motivation and Satisfaction of the Gastronomic Tourist—The Case of Puno City (Peru). *Sustainability*, 13(16), 1-17.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International journal of hospitality management*, 28(3), 423-431.
- Phengphol, N. (2011). The Application of Local Wisdom for Production of Condiment Isan'Food Ingredient into Commercial. *American Journal of Applied Sciences*, 8(12), 1258.
- Somnasang, P., & Moreno-Black, G. (2000). Knowing, gathering and eating: knowledge and attitudes about wild food in an Isan village in Northeastern Thailand. *Journal of Ethnobiology*, 20(2), 197-216.



Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.

Zepeda, L., & Leviten-Reid, C. (2004). Consumers' views on local food. *Journal of food distribution Research*, 35(3), 1-6.