

อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ :

กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง จังหวัดชัยนาท

The Role of Local Cuisines in Creative Tourism Process:

A Case Study of Lao Khrang Ethnic Group in Chai Nat Province

♦ ญาณภา บุญประกอบ

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและรีสอร์ท คณะอุตสาหกรรมบริการนานาชาติ วิทยาลัยดุสิตธานี
Yanapa Booparkob

Lecturer, Hotel and Resort Management, Faculty of International Hospitality Industry,
Dusit Thani College, Email: yanapa.bo@dtc.ac.th

♦ จักรวาล วงศ์มณี

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและการบริการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

Jakawan Wongmanee

Lecturer, Tourism and Hospitality Management, Faculty of Humanities & Social Science
Ubon Ratchathani Rajabhat University, Email: aj.dong2011@gmail.com

♦ สิริพร เขตเจนการ

พนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน ประจำสาขาประเทศไทย สายการบินไชน่าแอร์ไลน์

Siriporn Khetjenkarn

Flight Attendant (Thailand Based) China Airlines, Email: yuiziri@gmail.com

♦ โยธิน แสงดี

รองศาสตราจารย์ ดร. สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล

Yothin Sawangdee

Associate Professor Ph.D., of Institute for Population and Social Research, Mahidol University,
Email: yothin.saw@mahidol.ac.th

Abstract

This paper aims to 1) study local food wisdom and 2) develop creative tourism activities for community tourism. The paper use a qualitative method with the triangulation approach to analyze. The primary data were obtained from all involved stakeholders, such as local people, leader, authorities, and related government agencies, by conducting observation participation, in-depth interview, focus group discussion, and group interview to identify local food wisdom and

current tourism activities within the case study area. The documentary research was also conducted from different sources and related empirical studies.

The findings indicate that Lao Khrang ethnic group in Chai Nat has been preserving its symbolic foods, such as Pla ra (Fermented fish), Pla-Dook Tom Pla ra (Catfish in fermented fish soup), Jaew Kai (Minced chicken spicy sauce), and Kanom Dak Kao Pod (Steamed sweet corn wrapped with banana leaf or corn leaf). This study has emphasized on the use of symbolic foods through creative tourism process in relation to conservation, rehabilitation, adaptation, and creation, in creating new creative tourist activities for community tourism promotion. Finally, the study has proposed the possible cooking activities for Lao Khrang ethnic group in Chai Nat based on the creative tourism concept.

Keywords : Local Food Wisdom of Lao Khrang Ethnic Group, Creative Tourism, Gastronomic Tourism

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้ง และ 2) เพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากอาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท ประเทศไทยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งคณะผู้วิจัยทำการตรวจสอบความมั่นคงของข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบสามเส้าโดยเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากคนในกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้แก่ ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน องค์การภาครัฐท้องถิ่น และองค์การภาครัฐระดับจังหวัด ด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการสนทนากลุ่มย่อย และ มีการค้นคว้าวิจัยเอกสาร ตำรา บทความ แผ่นพับ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาค้นพบว่ากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดชัยนาทมีภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้งมากมาย เช่น ปลาจ๋า ปลาตุ๋น ปลาจ๋า แก้วไก่ แกงเห็ดระโงก และ ขนมแตกข้าวโพด การศึกษาค้นคว้าได้นำเสนอขั้นตอนการนำอัตลักษณ์อาหารลาวครั้งเข้าสู่กระบวนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดย การอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ สำหรับนักท่องเที่ยวที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ได้นำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหารแก่ชุมชนลาวครั้งตามหลักแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

คำสำคัญ : อาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ด้านอาหาร

บทนำ

ปัจจุบันแนวโน้มการท่องเที่ยวได้เปลี่ยนแปลงไปในรูปแบบของการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ (Special Interest Tourism) เช่น การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Health Tourism) การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย (Adventure

Tourism) การท่องเที่ยวเชิงศาสนา (Spiritual Tourism) เป็นต้น รูปแบบการท่องเที่ยวดังกล่าวมีแนวโน้มขยายตัวเนื่องจากนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการจะเรียนรู้และได้รับประสบการณ์ที่แตกต่าง ในการท่องเที่ยวแต่ละครั้ง ต้องการสัมผัสธรรมชาติที่บริสุทธิ์ กิจกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งประเทศไทยมีความพร้อมของทรัพยากรพื้นฐานสำหรับการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2554) การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism) เป็นการท่องเที่ยวแนวใหม่ ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของกลุ่มนักท่องเที่ยวตามความสนใจพิเศษที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น (OECD, 2014) โดยนักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์ที่มีคุณค่าจากการมีส่วนร่วมอย่างจริงจังกับกิจกรรมในพื้นที่ท่องเที่ยว อีกทั้งยังได้ร่วมพัฒนาศักยภาพการสร้างสรรค์ของตน ไปพร้อมกับชุมชนท้องถิ่น วัฒนธรรม ประเพณีในลักษณะดังกล่าวนี้จะก่อให้เกิดความจดจำและประทับใจ นอกจากนี้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการรักษาสมดุลทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชนได้อย่างยั่งยืนอีกด้วย (สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ และคณะ, 2554)

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งมีคุณค่าทางศิลปะ วัฒนธรรม และสังคม ซึ่งคุณค่าดังกล่าวมองเห็นได้อย่างง่ายในสังคม อาหารประจำถิ่นสามารถเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมที่ต่างหากเข้ามาศึกษาเรียนรู้ (Scarpato, 2002 ; UNESCO, 2004) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2549) ได้กล่าวถึงความสำคัญของอาหารกับการท่องเที่ยวว่าการรับประทานอาหารคือกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวใช้จ่ายเงินมากถึง 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่าย นักท่องเที่ยวกว่าร้อยละ 30 มองหาอาหารดี ๆ ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกถึงแหล่งท่องเที่ยว นั้นอย่างลึกซึ้ง ดังนั้น การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรม ธรรมชาติ พื้นที่หรือท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ การต้อนรับ บริการ รวมเป็นประสบการณ์ที่สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว

ชุมชนวัฒนธรรมลาวครั้งกุดจอก อำเภอหนองมะโมง จังหวัดชัยนาท เป็นหมู่บ้านของกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ลาวอพยพย้ายถิ่นฐานจากเมืองหลวงพระบาง ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นมาตั้งรกรากแถบบ้านเขากระจุย จังหวัดกาญจนบุรี กระทั่งปี พ.ศ. 2427 ชาวลาวครั้งกว่า 20 ครอบครัว ได้ย้ายมาอยู่บ้านกุดจอก อำเภอหนองมะโมง จังหวัดชัยนาทจนถึงปัจจุบัน (มยุรี ถาวรพัฒน์ และ เอมอร เชาวส์สวน, 2548) ชาวลาวครั้งกุดจอกยังคงรักษาวัฒนธรรมไว้อย่างเข้มแข็ง มีภาษาพูด การละเล่น ประเพณี การแต่งกาย ในแบบฉบับของตนเอง และโดยเฉพาะวัฒนธรรมการกิน มีเมนูอาหารถิ่นคาว หวาน ที่หลากหลายอันเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

จากการลงพื้นที่ก่อนการศึกษาวิจัยพบว่า ในชุมชนลาวครั้งกุดจอกมีผู้นำชุมชนที่เข้มแข็ง ประชาชนท้องถิ่นมีความเป็นอยู่อย่างเครือญาติ มีการสืบทอดวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นจนมาถึงปัจจุบัน ทำให้กลายเป็นหมู่บ้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่น่าสนใจ จนได้รับรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย (Thailand Tourism Award) ประเภทหมู่บ้านการท่องเที่ยวประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมดีเด่น จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานสุพรรณบุรี, 2556) อย่างไรก็ตามรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวใน

ชุมชนยังมีข้อจำกัดอยู่หลายด้าน เช่น นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาชื่นชมวิถีชีวิตความเป็นอยู่ และวัฒนธรรมการทอผ้าแล้วเดินทางกลับ แต่ภูมิปัญญาด้านอื่น ๆ ที่สามารถนำมาเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวยังมีอีกมาก คณะวิจัยจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นลาวครั้งในการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นคุณค่าของวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในวิถีชีวิตที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมได้ในเวลาอันสั้น และด้วยกระแสทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวในปัจจุบันและมีแนวโน้มมากยิ่งขึ้นในอนาคต จึงได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ : กรณีศึกษา กลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท ประเทศไทย ทั้งนี้ผลจากการวิจัยจะสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อันเป็นประโยชน์ต่อชุมชนลาวครั้งกุดจอกโดยตรง อีกทั้งยังช่วยในการอนุรักษ์ พื้นฟู และเผยแพร่ มรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมิให้สูญหาย และสร้างความยั่งยืนสู่ท้องถิ่นได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้ง กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท
2. เพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากอาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท ประเทศไทย

การทบทวนวรรณกรรม

1. การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism)

Raymond and Richard (2000) ได้ร่วมกันนิยามความหมายของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism) ว่าหมายถึง การท่องเที่ยวซึ่งมอบโอกาสให้กับผู้เดินทางในการพัฒนาศักยภาพ การสร้างสรรค์ของตน ผ่านการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์จริง ที่เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของพื้นที่เป้าหมายที่ได้ท่องเที่ยว นอกจากนี้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ยังเน้นความผูกพันและประสบการณ์ที่แท้จริงในการเรียนรู้ร่วมกันกับเจ้าของพื้นที่ผ่านกิจกรรมด้านศิลปะ วัฒนธรรมหรือกิจกรรมที่มีลักษณะพิเศษของพื้นที่ที่เดินทางไป (Wurzbarger, 2009) อีกนิยามหนึ่งที่น่าสนใจยิ่งคือ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นการสนับสนุนให้นักท่องเที่ยวทำความเข้าใจในคุณค่าทางสังคม วัฒนธรรม และสภาพแวดล้อมของพื้นที่ท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งโดยผ่านประสบการณ์ตรงร่วมกับเจ้าของพื้นที่หรือเจ้าของวัฒนธรรม (สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ และคณะ, 2554) แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้ถูกนำเสนอโดยองค์การยูเนสโก จากการนำเสนอโครงการเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ 7 กลุ่ม ได้แก่ วรรณกรรม งานหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน งานออกแบบ ดนตรี อาหาร ภาพยนตร์ และ สื่อศิลปะ ทำให้เกิดความตื่นตัวในการเข้าร่วมเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์เพื่อให้องค์การยูเนสโกรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์ (UNESCO, 2004)

2. การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

อาหารซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ประเด็นเรื่องอาหารกับการท่องเที่ยวจึงเป็นที่สนใจ และได้มีนักวิชาการได้อธิบายไว้หลากหลาย จากการค้นคว้าพบว่า อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งมีคุณค่าทางศิลปะวัฒนธรรม และสังคมเช่นเดียวกัน ซึ่งคุณค่าดังกล่าวมองเห็น

ได้อย่างง่ายในสังคม อาหารประจำถิ่นสามารถเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน (Scarpato, 2002 ; UNESCO, 2004) เข้ามาศึกษาเรียนรู้ กล่าวคือ อาหารสามารถเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวได้อย่างดี โดยทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจในจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวนั้นอีกด้วย (Cohen and Avieli, 2010) บ่อยครั้งที่มีการนำเอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นมาใช้ในการสร้างตราสัญลักษณ์ (Brand) ของแหล่งท่องเที่ยว และยังใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการพัฒนากลยุทธ์เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ (Hall and Mitchell, 2000 ; Hall and Sharples, 2003) การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้กลายเป็นเรื่องที่มีความสนใจเป็นอย่างมากในปัจจุบันและได้กลายเป็นหนึ่งในองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวที่เติบโตอย่างรวดเร็วในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ธุรกิจท่องเที่ยวในหลากหลายประเทศได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารในแหล่งท่องเที่ยวซึ่งนักท่องเที่ยวในปัจจุบันให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก ไม่ใช่เพียงแค่บริโภคอาหารเพื่อให้อิ่มท้อง แต่เป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ผ่านการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทั้งด้านวัฒนธรรม สังคม และวิถีชีวิตของคนในแหล่งท่องเที่ยว

3. การยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism Process)

ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสมและเรียนรู้มาเป็นเวลานาน เชื่อมโยงประสานกันทุกด้าน กล่าวคือ อาชีพ วิถีความเป็นอยู่ วัฒนธรรมและประเพณี จะสัมพันธ์ถึงกันในทุก ๆ ด้าน ไม่สามารถแยกขาดออกจากกันได้มีลักษณะเป็นองค์รวม (ประเวศ วสี, 2530) ภูมิปัญญา ยังหมายถึงความถึง ศักยภาพของความรู้ที่ถูกผสมผสานจากรากฐานความรู้ของชาวบ้านซึ่งสืบทอดกันมาเกิดจากการเรียนรู้จากบรรพบุรุษหรือการเรียนรู้ค้นพบสิ่งใหม่ ๆ ด้วยตนเอง นำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีพ หรือเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีวัฒนธรรมเป็นลักษณะเฉพาะของชุมชนนั้น ศักยภาพในการผสมผสานความรู้ใหม่ ๆ นำมาใช้ประโยชน์ด้วย จะทำให้ได้มาซึ่งลักษณะใหม่ ๆ เฉพาะชุมชน (เสน่ห์ จามริก, 2531; เสรี พงศ์พิศ, 2536)

การยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ มีหลักเทคนิคอยู่ 4 ข้อ ดังนี้ (เทิดชาย ช่วยบำรุง, 2554) 1) การอนุรักษ์ คือ การรักษาสิ่งที่เหลืออยู่เพียงเล็กน้อยให้คงอยู่สืบไป เช่น การอนุรักษ์ประเพณีสงกรานต์ การอนุรักษ์สัตว์ป่า 2) การฟื้นฟู คือ การนำสิ่งที่สูญหายไปแล้วให้กลับมาอีก เช่น การฟื้นฟูประเพณี 3) การประยุกต์ คือ การนำ สิ่งเดิมมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับยุคสมัย 4) การสร้างใหม่ คือ การคิดค้นสิ่งใหม่จากรากฐานความรู้เดิม เช่น การสร้างชลประทานจากเหมืองฝาย การผลิตเตาแก๊สแทนเตาถ่าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีความสำคัญยิ่งต่อการพัฒนาอย่างสร้างสรรค์อันเป็นประโยชน์อย่างยืนต่อสังคม

วิธีการศึกษาวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องอาหารลาวครั้งกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยคณะวิจัยได้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหาเพื่อศึกษาชนิด และประเภทของอาหารลาวครั้ง ภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้ง และกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากอาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง ขอบเขตด้านพื้นที่ในการศึกษาเฉพาะบ้านกุดจอก ตำบลกุดจอก อำเภอนองมะโมง จังหวัดชัยนาท เนื่องด้วยชุมชนท้องถิ่นลาวครั้งนี้ ยังรักษาขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม และประเพณีลาวครั้งไว้อย่างเข้มแข็ง กลุ่มประชากรในการศึกษา

ได้แก่ ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน องค์กรภาครัฐท้องถิ่น และองค์กรภาครัฐระดับจังหวัด และระยะเวลาในการศึกษาระหว่างเดือนสิงหาคม ถึง เดือนธันวาคม พ.ศ. 2558

การเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เก็บข้อมูลจากการลงพื้นที่บ้านกุดจอก อำเภอหนองมะโมง จังหวัดชัยนาท ด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Observation Participation) การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และ การสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview) ดังแสดงในตารางที่ 1 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จากการค้นคว้าวิจัยเอกสาร (Documentary Research) ตำรา บทความ แผ่นพับ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังแสดงในตารางที่ 2 และที่สำคัญคณะวิจัยได้นำหลักการตรวจ สอบสามเส้า (Triangular Checked) มาใช้ในการตรวจสอบความแม่นยำของข้อมูล

ตารางที่ 1 การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	เครื่องมือ	กลุ่มตัวอย่าง	การวิเคราะห์ข้อมูล
การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Observation Participation)	เป็นการสังเกตการณ์และร่วมปฏิบัติการ ประกอบอาหารของชาวลาวครั้งกุดจอก อ.หนองมะโมง จ.ชัยนาท	ประชาชนท้องถิ่นที่อยู่ระหว่างการประกอบอาหาร จำนวน 5 ครั้งเรือน	Content Analysis
การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview)	ออกแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interviews)	ประชาชนท้องถิ่น จำนวน 30 คน	Content Analysis
การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)	ออกแบบข้อคำถามในการสนทนากลุ่ม ที่ติดตามวัตถุประสงค์ในการศึกษา	ผู้นำชุมชน ภาครัฐท้องถิ่น ประชาชน ชาวบ้าน ผู้รู้ จำนวน 8 – 12 คน	Content Analysis
การสนทนากลุ่มย่อย (Small Group Discussion)	ออกแบบข้อคำถามในการสนทนา กลุ่มย่อยที่ติดตามวัตถุประสงค์ในการศึกษา	กลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาหารเอง แบ่งเป็น 2 กลุ่มจำนวนกลุ่มละ 3 – 5 คน	Content Analysis

ตารางที่ 2 การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ

หัวข้อเรื่อง	เนื้อหา	ประเภทเอกสาร	แหล่งที่มา
ข้อมูลพื้นฐานชาวลาวครั้งบ้านกุดจอก อ.หนองมะโมง จ.ชัยนาท	ชาวลาวครั้งบ้านกุดจอก อ.หนองมะโมง จ.ชัยนาท อพยพมาจากเมืองหลวงพระบาง สปป.ลาว ในสมัยรัตนโกสินทร์ ตอนต้นด้วยเหตุผลต่าง ๆ มาอยู่ที่ จ.สุพรรณบุรี ต่อมาในปี พ.ศ.2427 ได้ย้ายครัวเรือนมาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ จ.ชัยนาท จนถึงปัจจุบัน	หนังสือ, สารานุกรม, แผ่นพับ, เว็บไซต์	สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชัยนาท ;มหาวิทยาลัยมหิดล, 2548 ; การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ; www.tatsuphan.net
อาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง	อาหารการกินแต่ละมื้อทำกินเองอย่างง่ายด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติ และจะมีการประกอบอาหารพิเศษในงานบุญ และเทศกาลสำคัญของหมู่บ้าน ในอดีตของหวานไม่นิยมรับประทานแต่ทำเลี้ยงเมื่อมีงานบุญ ปัจจุบันลาวครั้งรับประทานอาหารแบบชาวไทยภาคกลางทั่วไป	เอกสารประกอบการเรียน ชุดตำนานท้องถิ่นแผ่นดินกุดจอก	สุนันทา ทินวงศ์, 2552
ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	การท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์ และเรียนรู้ร่วมกันกับเจ้าของพื้นที่ผ่านกิจกรรมด้านศิลปะ วัฒนธรรมหรือกิจกรรมที่มีลักษณะพิเศษของพื้นที่ที่เดินทางไป	บทความ, proceeding	สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ และคณะ, 2554 ; Wurzbarger, 2009

หัวข้อเรื่อง	เนื้อหา	ประเภทเอกสาร	แหล่งที่มา
หัวใจของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	หัวใจสำคัญของแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ คือ การได้รับประสบการณ์จริง (Authentic experience) จากการเดินทางท่องเที่ยว โดยกระบวนการผลิตและการบริโภค เป็นส่วนสำคัญที่หล่อหลอมนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้เกิดประสบการณ์การท่องเที่ยว	บทความ	อนุวัจน์ เดชอ้อม, 2556
ความสำคัญของการท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยว	อาหารเป็นส่วนหนึ่งของคุณค่าทางศิลปะ วัฒนธรรมที่มองเห็นได้ง่ายของสังคม ถูกนำมาเป็นเครื่องมือพัฒนากลยุทธ์ในการท่องเที่ยวตุนักท่องเที่ยวเพิ่มประสิทธิภาพในการสร้างเสริมประสบการณ์ท่องเที่ยวเที่ยว และเป็นสื่อกลางในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวสนใจและจดจำจุดหมายปลายทางทางการท่องเที่ยวนั้น ๆ	บทความ	Hussain, Z., Lema, J., & Agrusa J, 2012 ; Cohen, E., & Avieli N, 2010.
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	องค์ความรู้ที่ถูกผสมผสานจากรากฐานความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งสืบทอดกันมาเกิดจากการเรียนรู้จากบรรพบุรุษหรือการเรียนรู้ค้นพบสิ่งใหม่ ๆ ด้วยตนเอง นำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีพ หรือเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีวัฒนธรรมเป็นลักษณะเฉพาะของชุมชนนั้น	หนังสือ	ประเวศ วะศรี, 2530 ; เสน่ห์ จามริก, 2534

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

1. ภูมิปัญญาอาหารตำรับลาวครั้ง

วิถีชีวิตของชาวลาวครั้งบ้านกุดจอกที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีลักษณะไม่ซับซ้อนเป็นการประกอบอาหารทำรับประทานเองในครอบครัวแบบง่าย ๆ ชาวลาวครั้งนิยมประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น หรือแหล่งธรรมชาติ (สุนันทา ทินวงศ์, 2552) กรรมวิธีการปรุงยังยึดถือกันมาจากบรรพบุรุษ ถึงแม้ว่าจะมีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีและวัตถุดิบในการประกอบอาหารไปบ้าง เนื่องจากวัตถุดิบที่เคยหาได้เองตามไร่นาแม่น้ำลำคลองในชุมชน หาได้ยากขึ้น และมีปริมาณน้อยลงในปัจจุบัน การประกอบอาชีพ และ ทักษะคติเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่ค่อย ๆ เปลี่ยนไป (วิณะ วีระไวทยะ, 2535) จากการเก็บข้อมูลในพื้นที่วิจัยโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ให้สัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้าน การสนทนากลุ่มย่อยกลุ่มเยาวชน และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการร่วมกิจกรรมในกิจกรรมทำอาหาร พบว่าในชุมชนลาวครั้งมีอาหารที่ยังคงความดั้งเดิมอยู่บ้างดังต่อไปนี้

1.1 ปลาแร่

ชาวลาวครั้งมีวิธีการทำปลาแร่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จึงทำให้ปลาแร่แบบฉบับลาวครั้ง นั้นมีกลิ่นและรสชาติพิเศษแตกต่างไปจากปลาแร่โดยทั่วไป วิธีการทำปลาแร่เริ่มต้นด้วยการจับปลาที่หาได้จากบริเวณคลอง บึง หนองน้ำ คูนา ห้วยต่าง ๆ เช่น ห้วยขุนแก้ว โดยสะดวกตามวิถีการใช้ชีวิตของชาวลาวครั้ง ปลาจากแหล่งธรรมชาติเหล่านี้จะมีมากยามฤดูน้ำหลาก และปลาตัวใหญ่ เช่น ปลาช่อน ปลาตาขาว จะเป็นที่ยิยมมากกว่าเนื่องจากมีรสชาติดีกว่าปลาตัวเล็ก แต่ปลาบางชนิดที่หาจากแหล่งธรรมชาติได้ค่อนข้างยาก เช่น ปลาตะเพียน ชาวลาวครั้งจะซื้อหาจากตลาดใกล้เคียงหมู่บ้าน ขั้นตอนแรกในการทำปลาแร่คือ การทำความสะอาดปลา ด้วยการนำปลาล้างหลาย ๆ น้ำให้หมดเมือกจนผิวปลาเกลี้ยงหมดยาง แล้วใช้น้ำเกลือล้างเป็นน้ำสุดท้าย จากนั้น

นำปลาไปผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ขยำคลุกเคล้ากับเกลือ โดยใช้อัตราส่วนปลาขนาดกลาง 6 ตัว ต่อเกลือ 1 ถ้วย เมื่อเคล้าเกลือจนทั่วแล้ว จึงนำลงไหม้ ทิ้งไว้อย่างน้อย 1 สัปดาห์ ปลาร้าจะได้ที่โดยสังเกตจากสีน้ำหมักออกสีแดง และหอมกลิ่นคาวแบบปลาร้า จึงจะพร้อมนำมาปรุงรับประทาน ปลาร้าที่หมักไว้นาน 1 สัปดาห์นี้เรียกว่า “ปลาร้าใหม่” ชาวลาวครั้งนิยมนำมาปรุงรสโดยการใส่ข้าวคั่ว เคล้าให้ทั่วแล้วนำมาทอดรับประทาน ปลาร้าที่มีรสชาติดีมักนิยมหมักไว้นานกว่า 3 เดือน หากเป็นปลาตัวใหญ่เช่นปลาช่อนอาจใช้เวลาหมักให้ได้ถึง 1 ปี

1.2 ปลาตุ๋มปลาร้า

ปลาตุ๋มปลาร้าเป็นอาหารลาวครั้งอีกหนึ่งตำรับที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวลาวครั้ง หารับประทานทั่วไปได้ค่อนข้างยาก ชาวลาวครั้งมีการนำปลาตุ๋มปลาร้ามาต้อนรับนักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือนบ้างในบางโอกาส กรรมวิธีคือนำปลาดุกสดมาล้างทำความสะอาด 3-4 น้ำ จนผิวปลาเกลี้ยงหมดยาง ปัจจุบันนิยมใช้น้ำหมักมะกรูดล้างปลาดุกเป็นน้ำสุดท้าย เตรียมส่วนผสมตามอัตราส่วน 1 ต่อ 1 โดยใช้ปลาร้า ½ กิโลกรัม ต่อปลาดุก ½ กิโลกรัม ส่วนผสมดังกล่าวสามารถปรับมาน้อยได้ตามต้องการ จากนั้นนำปลาร้ามาต้มจนสุก ใช้ผ้าขาวบางกรองกากทิ้ง นำน้ำปลาร้าใส่ที่กรองแล้วมาต้มกับปลาดุกที่หั่นเป็นชิ้นเตรียมไว้แล้ว เคี่ยวจนเนื้อปลาสุก หอมกลิ่นน้ำปลาร้า และปรุงรสด้วยน้ำตาล ผงชูรส น้ำมะนาว พริกป่นจนได้รสชาติที่ถูกปาก อาหารตำรับลาวครั้งตำรับนี้นอกจากจะใช้ปลาดุกมาต้มกับปลาร้าแล้วยังสามารถปรับเปลี่ยนเนื้อสัตว์โดยใช้เนื้อหมู หรือกระดูกซี่โครงหมูมาต้มกับปลาร้าเพื่อเพิ่มความหลากหลายในรสชาติให้กับอาหารจานนี้ได้อีกด้วย

1.3 แจ่วไก่

อาหารอีกหนึ่งตำรับที่ชาวลาวครั้งนิยมใช้ต้อนรับแขกผู้มาเยือน คือ แจ่วไก่ มีลักษณะคล้ายลาบไก่ สับหรือน้ำพริกที่มีน้ำขลุกขลิกค่อนข้างแห้ง ส่วนผสมของแจ่วไก่นี้มีดังนี้ เนื้อไก่ส่วนนอก หรือเนื้อไก่บด 300 กรัม หอมแดง 3 หัว ข่า 2-3 แว่น น้ำ ½ ถ้วยตวง น้ำปลา ½ ช้อนโต๊ะ น้ำปลาร้า 1 ช้อนโต๊ะ กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ พริกคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่วป่น 1 ช้อนโต๊ะ กระเทียม 1 หัว กระชาย 50 กรัม และผิวมะกรูด ซึ่งผิวมะกรูดชาวลาวครั้งนิยมใส่ปริมาณมากเพื่อเพิ่มความหอมให้กับอาหาร นำเนื้อไก่ส่วนนอกมาล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง สับจนละเอียด โขลกข่า หอมแดง กระชาย และผิวมะกรูดเข้าด้วยกันให้ละเอียด นำไปคลุกกับเนื้อไก่ ใส่ในหม้อ จากนั้นนำเนื้อไก่บดที่คลุกกับเครื่องเทศใส่ลงต้มจนเนื้อไก่สุกหอม แล้วนำมาผสมกับหอมและกระเทียมที่คั่วสุกเรียบร้อยแล้ว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำปลาร้า พริกป่น และข้าวคั่ว แจ่วไก่จะมีรสชาติกลมกล่อมหรือจัดจ้านขึ้นอยู่กับการปรุงรสตามแบบที่ชอบ รับประทานคู่กับผักเคียงที่เป็นพืชผักสวนครัวซึ่งหาได้สะดวกบริเวณบ้านชาวลาวครั้ง

1.4 ขนมหั่วข้าวโพด

ขนมหั่วข้าวโพด หรือ แดกข้าวโพดเป็นอาหารหวานอีกหนึ่งตำรับที่ชาวลาวครั้งบ้านกุดจอกนิยมทำเตรียมไว้ต้อนรับนักท่องเที่ยว ในบางครั้งหากเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในกระบวนการประกอบอาหาร เจ้าบ้านจะสอนวิธีการทำขนมหั่วข้าวโพดโดยให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำด้วยตนเอง นับว่าเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ในชุมชนกิจกรรมหนึ่ง วัตถุประสงค์ในการทำขนมหั่วข้าวโพดมีดังนี้ ข้าวโพดหวาน 5 ฝักเมื่อฝานออกเหลือแต่เนื้อข้าวโพดจะได้ปริมาณ 1 ½ ถ้วย เปลือกข้าวโพดที่แกะออกมาให้

เก็บไว้สำหรับห่อตัวขนม หรือสามารถใช้ใบตองได้ด้วยเช่นกัน แบ่งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย แบ่งข้าวเหนียว 1/2 ถ้วย น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย หัวกะทิ 1/3 ถ้วย เกลือ 1/2 ช้อนชา มะพร้าวขูด 1/2 ถ้วยตวง เกลือ 1/4 ช้อนชา นำแบ่งข้าวเจ้า แบ่งข้าวเหนียว เติมน้ำเปล่าผสมให้เข้ากัน นวดจนเนื้อแป้งนวล หลังจากนั้นใส่ข้าวโพดหวาน น้ำตาลทราย เกลือ และหัวกะทิ นวดคลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว โรยหน้าด้วยมะพร้าวคั่ว เกลือ สำหรับมะพร้าวคั่วมีเคล็ดลับคือ หากนึ่งมะพร้าวเตรียมไว้ก่อนโรยหน้าขนมจะทำให้ขนมข้าวโพดอยู่นานขึ้นไม่บูดง่าย ปั่นขนม 1 หยิบมือห่อด้วยเปลือกข้าวโพด หรือใบตองห่อให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าจับจีบขึ้นมุมตรงกลางเพื่อความสวยงาม นำขนมที่ห่อแล้วลงนึ่งในซึ้ง ประมาณ 30 นาทีก็พร้อมรับประทาน

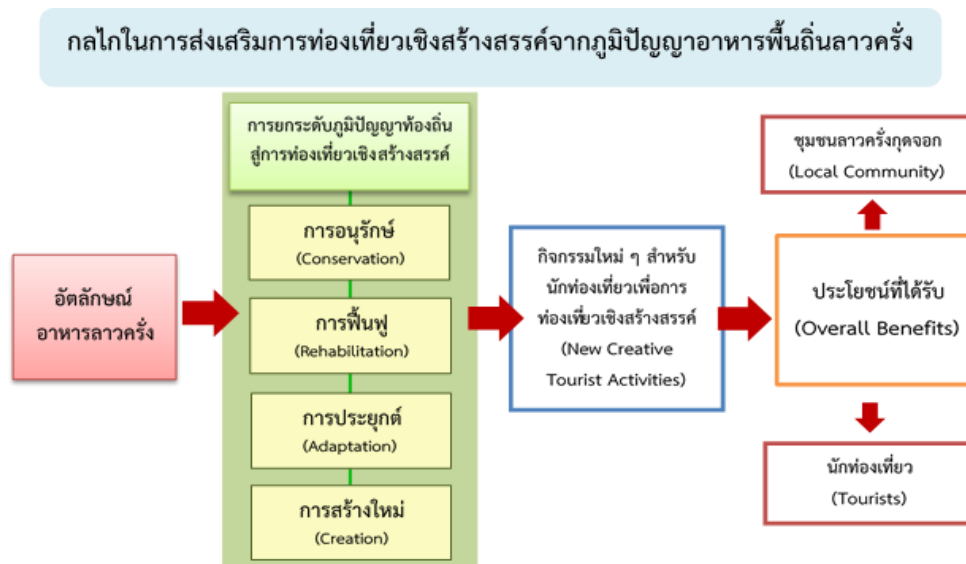
ขนมข้าวโพดที่ห่อด้วยเปลือกข้าวโพด และใบตองจะมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกัน ในอดีตมีการใช้ข้าวโพดข้าวเหนียวหรือข้าวโพดสีขามาใช้เป็นวัตถุดิบด้วยเนื่องจากมีความเหนียว หอม มัน อร่อย ให้รสชาติที่แตกต่าง ทั้งข้าวโพดข้าวเหนียวและข้าวโพดหวานชาวบ้านไม่ต้องซื้อหาเพราะจะขึ้นเองโดยธรรมชาติตามไร่นา และใช้เปลือกข้าวโพดเป็นวัสดุหลักในการห่อขนม แต่ในปัจจุบันข้าวโพดตามธรรมชาติมีปริมาณน้อยลง และเปลือกข้าวโพดก็หาได้ไม่มากนัก ชาวลาวจึงจึงใช้ใบตองและข้าวโพดหวานที่ซื้อหาจากท้องตลาดมาทำขนมข้าวโพดต้อนรับและขายให้แก่กลุ่มนักท่องเที่ยว

2. อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นลาวครั้งกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

2.1 กลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการลงพื้นที่ศึกษาชุมชนลาวครั้ง ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความพร้อมของชุมชนในการร่วมมือกันของประชาชนท้องถิ่นที่มีความเป็นมิตรไมตรีต่อ ผู้มาเยือนซึ่งถือว่าเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้ประสบความสำเร็จ (Beaumont and Dredge, 2010 ; Richards and Marques, 2012) อีกทั้งการบูรณาการเทคนิคการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ของเทิดชาย ช่วยบำรุง (2554) และได้สังเคราะห์เป็นรูปแบบกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นลาวครั้งที่เหมาะสม

จากแผนภาพที่ 1 คณะวิจัยได้นำเสนอกระบวนการที่จะนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่สามารถสร้างผลประโยชน์โดยรวมให้กับชุมชนลาวครั้งโดยนำภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมาเป็นกลไกสู่ความสำเร็จ โดยแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน ดังแผนภาพที่ 1 ซึ่งกลไกนี้จะนำมาซึ่งผลประโยชน์ของทั้งชุมชนและนักท่องเที่ยวดังนี้



แผนภาพที่ 1 กลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง

ขั้นที่ 1 การค้นหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นลาวครั้ง ที่มีความโดดเด่นมีเรื่องราว (Story) ที่น่าสนใจ ตลอดจนมีวิธีการทำหรือขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากจนเกินไป ใช้เวลาน้อย

ขั้นที่ 2 การยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ ขั้นตอนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ มีเทคนิคดังนี้

ขั้นที่ 3 กิจกรรมใหม่สำหรับนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จากขั้นตอนการยกระดับภูมิปัญญาสู่การพัฒนาอย่างสร้างสรรค์ จะเป็นขั้นตอนการออกแบบกิจกรรมสร้างสรรค์ใหม่สำหรับนักท่องเที่ยว (New Creative Tourists Activities) ต้องเป็นกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกิจกรรมอย่างจริงจังซึ่งเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับการท่องเที่ยวของชุมชนท้องถิ่น หรือสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ จากการร่วมกิจกรรมนั้นได้อีกทางหนึ่ง เช่น กิจกรรมการเรียนรู้การทำอาหารลาวครั้งเป็น เป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยวและเกิดความภาคภูมิใจ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ท้ายที่สุดจากกลไกการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นลาวครั้งจะต้องส่งผลในด้านบวกทั้งแก่ชุมชนท้องถิ่น และนักท่องเที่ยว ดังในตารางที่ 4

ตารางที่ 3 การยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์

การยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์	ชุมชนลาวครั่ง
1. การอนุรักษ์ (Conservation)	คือ การรักษาสิ่งที่เหลืออยู่เพียงเล็กน้อยให้คงอยู่สืบไป เช่น ปัจจุบันในหมู่บ้านมีการทำปลาร้ากันน้อยลง ควรมีการอนุรักษ์การทำปลาร้าซึ่งเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร หรือการปรุงอาหารด้วยน้ำปลาร้าตามตำหรับอาหารลาวครั่งที่มีรสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวลาวครั่งมาแต่อดีต
2. การฟื้นฟู (Rehabilitation)	คือ การนำสิ่งที่สูญหายไปแล้วให้กลับมาอีก เช่น ในอดีตการทำขนมแดกข้าวโพดจะห่อด้วยเปลือกข้าวโพดซึ่งจะทำให้มีกลิ่นหอม แต่ในปัจจุบันไม่ได้ทำแล้ว จึงควรฟื้นฟูขั้นตอนการห่อขนมด้วยเปลือกข้าวโพดเพื่อให้อาหารมีเสน่ห์ไม่เหมือนที่อื่น ๆ
3. การประยุกต์ (Adaptation)	คือ การคิดค้น สร้างสรรค์สิ่งใหม่จากฐานความรู้เดิม เช่น การออกแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าลาวครั่งด้วยบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเป็นไหปลาร้าขนาดเล็กตกแต่งด้วยผ้าจกกลายลาวครั่ง เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์มากขึ้น จากขั้นตอนการยกระดับภูมิปัญญาสู่การพัฒนาอย่างสร้างสรรค์ จะเป็นขั้นตอนการออกแบบกิจกรรมสร้างสรรค์ใหม่สำหรับนักท่องเที่ยว
4. การสร้างใหม่ (Creation)	คือ การสร้างใหม่ (Creation) คือ การคิดค้น สร้างสรรค์สิ่งใหม่จากฐานความรู้เดิม เช่น การออกแบบผลิตภัณฑ์ปลาร้าลาวครั่งด้วยบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเป็นไหปลาร้าขนาดเล็กตกแต่งด้วยผ้าจกกลายลาวครั่ง เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์มากขึ้น

ตารางที่ 4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ชุมชนลาวครั่ง บ้านกุดจอก	นักท่องเที่ยว
● การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ทำให้ประชาชนในท้องถิ่นตระหนักถึงคุณค่าของอัตลักษณ์ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นมากขึ้น ● เป็นสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน ● ได้แลกเปลี่ยนความรู้ และวัฒนธรรมใหม่ ๆ กับนักท่องเที่ยว ● มีการพัฒนาความคิดเชิงสร้างสรรค์ที่นำมาสู่การเพิ่มมูลค่าให้กับทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาของชุมชนลาวครั่ง ● ชุมชนได้รับการพัฒนาและสนับสนุนมากขึ้นจากภาครัฐและหน่วยงานต่าง ๆ ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน	● ประสบการณ์ใหม่ ๆ และ ความรู้ใหม่ผ่านกิจกรรมการประกอบอาหาร ● สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน ● เกิดความจดจำ เข้าใจ และประทับใจในภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ของอาหารลาวครั่งผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ● ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ของตนเอง ● ช่วยสนับสนุน และ ทำให้ชุมชนได้เห็นคุณค่าของวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์ของตนเองมากขึ้น

2.2 รูปแบบกิจกรรมการทำอาหารกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

อาหารลาวครั่งได้สืบทอดความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่งได้อย่างโดดเด่น รักษาความเป็นลาวครั่งด้วยการนำปลาร้าเป็นส่วนผสมของอาหารหลายชนิด เป็นเครื่องปรุงที่สามารถชูรสชาติอาหารและบ่งบอกความเป็นท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน และด้วยจุดเด่นนี้อาหารหลายชนิดจึงเป็นอัตลักษณ์ของลาวครั่ง อย่างไรก็ตามในเรื่องการนำอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นลาวครั่งมานำเสนอในรูปแบบกิจกรรมสร้างสรรค์ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม นั้น ประเภทอาหารที่มีความเหมาะสมที่จะนำมาสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นลาวครั่งได้แก่ **ปลาตุ๋นตำปลาร้า** และที่ขาดไม่ได้สำหรับของหวานท้องถิ่นคือ **ขนมแดกข้าวโพด** โดยคณะวิจัยได้นำเสนอขั้นตอนกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ดังต่อไปนี้

1) ตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหาร : ปลาตุ๋มปลาร้า

ปลาตุ๋มปลาร้า เป็นอาหารคาวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นของชุมชน จึงควรมีการเพิ่มกระบวนการในการทำกิจกรรมเพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมเพิ่มมากขึ้น โดยคณะวิจัยจะนำเสนอในรูปแบบการจัดกิจกรรมเป็นฐานการเรียนรู้ระหว่างเจ้าบ้าน (Host) และนักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือน (Tourist or Guest) สำหรับอาหารคาวตำรับนี้มีทั้งหมด 3 ฐาน ตามลำดับขั้นตอนดังนี้

ฐานที่ 1 เจ้าบ้าน นำเสนอเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร พร้อมทั้งทำสาธิตวิธีการทำปลาร้าในแบบฉบับชาวลาวครั้งที่เป็นส่วนผสมหลักของปลาตุ๋มปลาร้า และ มีการบอกเล่าเรื่องราววิถีการได้มาซึ่งวัตถุดิบได้อย่างน่าสนใจโดยการใช้เรื่องราวในอดีตของชาติพันธุ์ลาวครั้ง และ ความสำคัญของปลาร้าในการดำรงชีวิตตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในขณะที่เจ้าบ้านก็เริ่มสาธิตตั้งแต่ล้างปลา เคล้าเกลือ จนนำปลาลงไหหมัก ซึ่งหากนักท่องเที่ยวสนใจก็สามารถมีส่วนร่วมทดลองทำด้วยได้ โดยเจ้าบ้านสามารถเตรียมภาชนะหมักปลาแบบไหขนาดพอเหมาะที่คาดตกแต่งด้วยแถบผ้าจากลาวครั้งเพื่อเพิ่มความสวยงามดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจได้อีกด้วย อาจมีการให้นักท่องเที่ยวเขียนชื่อหรือลวดลายลงบนไหเพื่อความสวยงาม

ฐานที่ 2 เจ้าบ้าน ทำสาธิตวิธีการปรุงปลาตุ๋มปลาร้า โดยเจ้าบ้านเป็นผู้สาธิตโดยละเอียดทั้งด้านวัตถุดิบ ส่วนผสม และวิธีการปรุงรส ในกระบวนการนี้ นักท่องเที่ยวสามารถร่วมทำ ร่วมแสดงความคิดสร้างสรรค์ในการดัดแปลงวัตถุดิบ ปรับส่วนผสม และปรุงรสเพิ่มเติมเพื่อเสริมรสชาติและสีสันให้เป็นที่ถูกปากนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

ฐานที่ 3 เป็นฐานรับประทานอาหารตำรับลาวครั้งเพื่อประสบการณ์การเรียนรู้ เมื่อปลาตุ๋มปลาร้าพร้อมจัดลงจานเพื่อรับประทาน ในฐานนี้จะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารจานปลาตุ๋มปลาร้า โดยอาจจัดใส่ในภาชนะพื้นบ้านเช่นหม้อดิน อุ่นร้อนตลอดการรับประทานด้วยการตั้งบนเตาถ่านขนาดเล็ก จัดให้สวยงามบนพาเลงพร้อมผักเคียง ชาวลาวครั้งจะร่วมรับประทานอาหารกับนักท่องเที่ยว และจะมีการพูดคุยเพื่อถ่ายทอดประสบการณ์วัฒนธรรมอาหารตำรับลาวครั้งซึ่งเป็นการเผยแพร่ความรู้ให้แก่นักท่องเที่ยวไปในขณะเดียวกัน

ในทุกขั้นตอนของทั้ง 3 ฐาน มีกระบวนการใช้ความคิดสร้างสรรค์ร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวและเจ้าบ้านจึงทำให้อาหารตำรับลาวครั้งจานปลาตุ๋มปลาร้ายังคงความเป็นเอกลักษณ์ แต่มีการประยุกต์เพื่อให้รสชาติถูกปากและมีรูปลักษณ์ที่ดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวมากขึ้น อีกทั้งยังสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ร่วมกัน และเสริมสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างเจ้าบ้านและนักท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารตำรับลาวครั้งจานนี้ด้วย

2) ตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหาร : ขนมแดกข้าวโพด

ในปัจจุบันชุมชนลาวครั้งได้มีการจัดฐานกิจกรรมทำขนมข้าวโพดให้แก่นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจอยู่บ้างแล้ว โดยการจัดฐานสาธิตวิธีการทำและให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองทำด้วย จากอัตลักษณ์ขนม แดกข้าวโพดของชาวลาวครั้งและกิจกรรมของเจ้าบ้านร่วมกับนักท่องเที่ยวที่มีอยู่เดิม ทางคณะผู้วิจัยได้เสนอกิจกรรมเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่เพิ่มการให้ความรู้และประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว โดยเริ่มจาก

เจ้าบ้าน เป็นผู้บอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของอาหารหวานตำรับลาวครั้งถึงที่มา การสืบทอดกรรมวิธีการเลือกใช้วัตถุดิบแต่ละชนิด อัตราส่วนผสมและวิธีการทำโดยละเอียด เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่นักท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้ง ระหว่างการทำขนมข้าวโพดนักท่องเที่ยวสามารถแสดงความคิดเห็นร่วมกับเจ้าบ้านถึงกรรมวิธีใหม่ ๆ ในการประกอบอาหาร เช่น การนำวัตถุดิบดั้งเดิมเช่นข้าวโพดข้าวเหนียวที่ชาวลาวครั้งเคยทำในอดีต นำกลับมาตำผสมกับข้าวโพดหวานที่ใช้ในปัจจุบัน เพื่อให้ได้รสชาติขนมที่แปลกใหม่ มีความหอมมันเพิ่มขึ้น เป็นการนำวัตถุดิบที่เคยใช้ในอดีตกลับมาฟื้นฟูใช้ใหม่ อาจดัดแปลงใช้วัตถุดิบอื่น ๆ ที่ทำให้ขนมมีรสชาติแปลกใหม่ได้ตามชอบ เช่น เม็ดบัว และลูกเดือย หรือแสดงความคิดสร้างสรรค์ร่วมกับเจ้าบ้านในการใส่สีอาหารธรรมชาติลงในขนม เช่น นำสีม่วงครามจากดอกอัญชันที่พบได้ตามริมรั้วบ้าน ในชุมชนมาใส่ในขนม จะทำให้ได้ขนมข้าวโพดสีม่วงตัดเหลืองนวลมีสีสันน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ตลอดจนการออกแบบบรรจุภัณฑ์แบบใหม่จากเดิมที่ใช้ใบตองห่อทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ในระหว่างการลงมือทำเจ้าบ้านและนักท่องเที่ยวสามารถร่วมกันคิดค้นวิธีการห่อขนมแบบใหม่ ๆ โดยนำเปลือกข้าวโพดกลับมาใช้ใหม่และห่อในรูปทรงใหม่ ๆ ตามประสบการณ์และความคิดเชิงสร้างสรรค์ร่วมกันของทั้งสองฝ่าย เช่น การห่อขนมทรงถุงทองจับจีบแล้วมัดด้วยเชือกกล้วย อาจตกแต่งด้วยดอกอัญชันหรือติดป้ายชื่อนักท่องเที่ยวที่เป็นผู้ทำขนมข้าวโพดชิ้นนี้ได้ด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมแตกข้าวโพดด้วยการจัดวางลงในภาชนะหรือตระกร้าจากร้านทำจากทางมะพร้าวซึ่งเป็นอีกหนึ่งกิจกรรมงานฝีมือในชุมชน ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกรูปแบบใหม่จากภูมิปัญญาของชุมชน ผสมกับความคิดสร้างสรรค์ร่วมกันระหว่างเจ้าบ้านและนักท่องเที่ยว ในทุกขั้นตอนของกิจกรรมนักท่องเที่ยวจะได้ความรู้และประสบการณ์อันจริงแท้จากการเรียนรู้ การทดลองลงมือทำด้วยตนเอง และมีโอกาสแสดงความคิดเห็นร่วมกันทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์เชิงสร้างสรรค์ และเกิดปฏิสัมพันธ์เชิงบวกซึ่งกันและกันขึ้นทั้งสองฝ่าย

จากกิจกรรมที่ใช้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพิ่มเติมกระบวนการต่าง ๆ ขึ้นมาใหม่นี้ นอกจากจะสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์นี้เนื่องจากจะเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชนกุดจอกแล้ว นักท่องเที่ยวจะเกิดประโยชน์ด้านการจดจำ ประทับใจ และเข้าใจอย่างลึกซึ้ง ตามคุณสมบัติหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มีแนวคิดที่ว่า “I hear and I forgot, I see and I remember, I do and I understand” (Richard, 2013 ; Raymond, 2010 ; OECD, 2014)

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. กลุ่มชุมชนลาวครั้งทั้งในจังหวัดชัยนาท และ จังหวัดอื่น ๆ สามารถนำผลวิจัยไปใช้ในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้อาหารพื้นถิ่น และ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นจุดขาย
2. องค์กร หรือ ผู้ที่มีส่วนได้เสียในการท่องเที่ยวในจังหวัดชัยนาท ทั้งหน่วยงานรัฐบาล และ เอกชน ควรให้การสนับสนุนและกระตุ้นให้ชุมชนลาวครั้งเห็นความสำคัญ และ ความเป็นไปได้ในการดึงดูดนักท่องเที่ยว

โดยการจัดกิจกรรมการทำอาหารอย่างมีขั้นตอน โดยเน้นการสร้างประสบการณ์ของทั้งฝั่งชุมชน และนักท่องเที่ยวเป็นหลัก เพื่อผลประโยชน์ของทั้งสองฝั่ง

3. ชุมชนที่ขาดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ สามารถนำแนวคิด และ ขั้นตอนการใช้อาหารเป็นกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ไปใช้กับอาหารพื้นถิ่นของตนเองเพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น และ รักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาถึงความพึงพอใจและความคาดหวังของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในชุมชนลาวครั่ง จากกิจกรรมที่ทางชุมชนได้จัดให้กับนักท่องเที่ยว และ ควรศึกษาเปรียบเทียบภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นลาวครั่งในพื้นที่ต่าง ๆ เพื่อสร้างความเชื่อมโยงทางประวัติศาสตร์ในการย้ายถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่งในประเทศไทย และ ในประเทศลาว ซึ่งจะทำได้ข้อมูลเชิงลึกมากขึ้น และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งในแง่ของการท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัดที่เป็นถิ่นที่อยู่ของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง และ สร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง

References

- Beaumont, N., & Dredge, D. (2010). *Local tourism governance : A comparison of three network approaches*. Journal of Sustainable Tourism, 18(1), 7-28.
- Chamarik, Sane. (1991). *The guidelines for Thai Education Development: The preliminary analysis*.
- Choibamroong, Therdchai. (2014). *Locale Wisdom for Local Creative Tourism Development*. Nonthaburi: King Prajadhipok's Institute Publication.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2010). *Food tourism : Attraction and impediment*. Annals of Tourism Research, 31(4), 755-778.
- Dachum, Puriwaj. (2013). *Creative Tourism Development: from Concepts to Practice for Thailand*. Bangkok: Silpakorn University Journal (Thai Version)
- HALL, C.M., and MITCHELL, R. (2000), *We are what we eat: Food, tourism and globalization*, *Tourism Culture and Communication*, 2, 29-37.
- HALL, C.M., and SHARPLES, L. (2003), *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*, in C.M. Hall, L. Sharples, R.
- Hussain, Z., Lema, J., & Agrusa J. (2012). *Enhancing the cultural tourism experience through gastronomy in the Maldives*. Journal of Tourism Challenges and Trends, v(2), 71-84.
- Matei, F. (2015). *Cultural tourism potential, as part of rural tourism development in the north-east of Romania*. Procedia Economics and Finance, 453-460. doi:10.1016/S2212-5671(15)00584-5

- OECD. (2014). *Tourism and the Creative Economy*, OECD Studies on Tourism, OECD Publishing.
Retrieve from <http://dx.doi.org/10.1787/9789264207875-en>
- Richards, G. (2010). *Creative Tourism and Local Development*. In Wurzbürger, R, et al.
*Creative Tourism: A Global Conversation: How to Provide Unique Creative Experiences
for Travelers Worldwide*. Santa Fe: Sunstone Press.
- Raymond. C. (2010). *What's in a Name? The Origins of the Term 'Creative Tourism'*. In
Wurzbürger, R, et al. *Creative Tourism: A Global Conversation: How to Provide Unique
Creative Experiences for Travelers Worldwide*. Santa Fe: Sunstone Press.
- Richards, G., & Marques, L. (2012). *Exploring creative tourism: Editors introduction*. Journal of
Tourism Consumption and Practice, 4(2).
- Scarpato, R. (2002), *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*, in
A.M. Hjalager and G. Richards (eds.), *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Thawornpat, Mayuree., & Chawsuan, Em-orn. (2005). *Encyclopedia of ethnic groups in Thailand*.
Bangkok: Ek Pimthai Company Limited.
- Tourism Authority of Thailand Suphanburi Office. (2013). *The cultural community, Lao Krang Ban
Kut Jok and Eakkaraj Drum Village Locate in Pamoke, Angthong have received The 9th
Thailand Tourism Awards 2013*. Retrieve from <http://www.tatsuphan.net/Snews01.html>
- Wasi, Prawet. (1987). *The Creativity of Thai Local Wisdom for Development*. Bangkok: Journal
of Community Development
- Wisudthiluck, Suddan. (2011). *Creative Tourism Thailand*. Scholarship awarded from Designated
Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization).
- Wurzbürger, R, et al. (2010). *Creative Tourism: A Global Conversation : How to Provide Unique
Creative Experiences for Travelers Worldwide*. Santa Fe: Sunstone Press.
- Viravaidya, Vina. (1992). *The selection of food consumption choices of Thai people*. Journal of
Nutrition Association.
- United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2008) *The 2008 Santa
Fe UNESCO International Conference on Creative Tourism in Santa Fe*. Santa Fe . New
Mexico. n.p.



Yanapa Booparkob Master of Science in International Business and Entrepreneurship, University of Essex, United Kingdom, Lecturer Hotel and Resort Management, Faculty of International Hospitality Industry, Dusit Thani College.



Jakawan Wongmanee, Master of Science in Recreation and Tourism Management, Chulalongkorn University, Lecturer Tourism and Hospitality Management, Faculty of Humanities & Social Science, Ubon Ratchathani Rajabhat University.



Siriporn Khetjenkarn, Master of Arts in Tourism Rangsit University
Flight Attendant (Thailand Based) China Airlines.



Associate Professor Yothin Sawangdee Ph.D., (Sociology) The University of North Carolina at Chapel Hill, U.S.A. Institute for Population and Social Research, Mahidol University.