



**จากภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่รับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว:
กรณีศึกษาชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอกีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย
และชุมชนบ้านวังวน อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย
ณัฐพร ไข่มุกข์* และอรอุษา สุวรรณประเทศ**

**From Local Wisdom to Tourist Set Menus:
A Case Study of Ban Thung Luang, Kirimas District, Sukhothai
and Ban Wang Won, Srisatchanalai District, Sukhothai**

Nattaporn Kaimook* and Onusa Suwanpratest

ภาควิชาภาษาศาสตร์ คติชนวิทยา ปรัชญาและศาสนา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก 65000

The department of Linguistics, Folklore, Philosophy and Religion, Faculty of Humanities, Naresuan University
Muang, Phitsanulok 65000, Thailand

*Corresponding author. E-Mail address: nattapornka@nu.ac.th

Received: 4 July 2019; Revised: 27 August 2019; Accepted: 5 September 2019

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในพื้นที่ชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอกีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยทางคติชนวิทยา เนื่องจากพื้นที่ศึกษาทั้งสองแห่งกำลังพัฒนาการท่องเที่ยวรูปแบบโฮมสเตย์ขึ้น ชาวชุมชนฯ จึงคัดเลือกอาหารพื้นบ้านของแต่ละชุมชน จัดเป็นสำหรับอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยวและเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิธีการปรุงอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือกวัตถุดิบและกรรมวิธีต่าง ๆ ที่มีการสืบทอดความคิด ความเชื่อและภูมิปัญญาพื้นบ้านอันเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ถ่ายทอดผ่านคำบอกเล่าของคนในชุมชน กิจกรรมดังกล่าวมีส่วนสำคัญในกระตุ้นความสนใจให้แก่นักท่องเที่ยว ผู้วิจัยพบว่า การจัดสำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว นอกจากมีส่วนสำคัญในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน อาหารพื้นบ้านยังเป็นเครื่องมือที่ใช้ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับวิถีชุมชนและอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ผ่านเรื่องเล่า คติความเชื่อ ที่สะท้อนผ่านกระบวนการทางความคิดจากการเลือกสรรวัตถุดิบ ขั้นตอนการปรุงอาหารและรูปแบบสำหรับอาหาร ซึ่งล้วนแสดงให้เห็นพลวัตของภูมิปัญญาพื้นบ้านในบริบทการท่องเที่ยวร่วมสมัย

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวชุมชน ภูมิปัญญาชาวบ้าน อาหารพื้นบ้าน คติชนวิทยา

Abstract

This research aims to study and collect evidences about food and its cultural relation in Ban Thung Luang community, Kirimas district, Sukhothai province and Ban Wang Won community, Srisatchanalai district, Sukhothai province. Folkloristic methodology is applied in this study. These sites have been developed in terms of homestay tourism. People in these communities select their individual 'signature' local dishes and serve them as a set menu for tourists. The tourists are encouraged to participate in learning how to choose food ingredients and how to cook the menu. This activity plays an important role to motivate tourists' interest about local community way of life. It is found that tourist set menus potentially generate income to the local people. It also becomes a tool to express local community ways of life and to conserve wisdom heritage of ancestors in the communities. Individual ideas and thinking processes involving the selection of ingredients, cooking methods, and food decoration grounded behind narrative stories and food cults about tourist set menus in these communities illustrate the dynamic transmission of local wisdom, beliefs, and food cults into the context of contemporary tourism.

Keywords: Community Based Tourism, Local wisdom, Local food, Folklore

บทนำ

“อันธรรมเนียมไทยแท้แต่โบราณ ใครมาถึงเรือนชานต้องต้อนรับ” ถือเป็นคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของการเป็นเจ้าบ้านที่ดีที่ได้รับการปลูกฝังมาช้านานในสังคมไทย คนไทยส่วนใหญ่จึงได้รับการยอมรับว่าเป็นผู้มีอารยะและมีน้ำใจแก่ผู้มาเยือน คนไทยนิยมต้อนรับผู้มาเยือนด้วยการจัดเตรียมอาหารรสชาติดีจัดวางในสำรับที่ประดับตกแต่งอย่างประณีตบรรจง เพื่อแสดงไมตรีจิตและมิตรภาพในฐานะเจ้าของบ้าน การจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับผู้มาเยือนนี้ยังสะท้อนให้เห็นมรดกทางภูมิปัญญาของคนไทยที่ได้สั่งสมถ่ายทอดความรู้สู่ลูกหลาน เมื่อครั้งสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีบันทึกไว้ว่า วัฒนธรรมการจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับแขก จะนิยมปรุงอาหารและดัดแปลงภาชนะอาหารให้เหมาะสมตามแต่เชื้อชาติของผู้เป็นแขก (Sujachaya, 2018) ประเภทของอาหารที่คัดเลือกมาจัดไว้ในสำรับ และการประยุกต์นำอาหารพื้นถิ่นมาใช้รับรองผู้มาเยือน สะท้อนให้เห็นความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยในการประยุกต์และพัฒนาความรู้ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในปัจจุบันนี้การจัดสำรับอาหาร ถือเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากบริบททางวัฒนธรรมและมีการปรับรูปแบบอาหารให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ด้วย ดังนั้นรูปแบบการจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับผู้มาเยือนที่มีความหลากหลายในแต่ละชุมชน จึงเป็นภาพสะท้อนให้เห็นเอกลักษณ์เฉพาะของผู้จัดสำรับและความผูกพันในถิ่นฐานบ้านเกิดและบรรพบุรุษจากรูปแบบการสืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านและนำมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับบริบทสังคมไทยในสมัยปัจจุบัน

เนื่องจากกระแสการท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ในประเทศไทย โดยเฉพาะบริเวณย่านชุมชนที่มีประวัติศาสตร์ประจำท้องถิ่น กำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ (Mundee, 2015) เพราะนอกจากนักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์และความสำคัญของชุมชนแล้ว พวกเขายังได้รับประสบการณ์ร่วมผ่านการใช้ชีวิตรูปแบบเดียวกันกับเจ้าของชุมชน (Rinprom, Khlangwichian, & Pongnurak, 2007) อาหารพื้นบ้านถือได้ว่าเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของผู้คนแต่ละชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “เรื่องราว” และประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน ถือเป็นเสน่ห์อันน่าหลงใหลสำหรับผู้คนภายนอก เรื่องราวต่าง ๆ เหล่านี้มักถ่ายทอดจาก “คำบอกเล่า” ของคนในชุมชน สอดแทรกในวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ กระบวนการปรุงอาหาร และรูปแบบการจัดสำรับเฉพาะของแต่ละชุมชน ข้อมูลทางวัฒนธรรมดังกล่าวนี้ล้วนมีส่วนสำคัญที่สามารถสร้างแรงจูงใจและประสบการณ์ร่วมแก่นักท่องเที่ยว และทำให้เกิดการต่อยอดองค์ความรู้เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

บ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน เป็นชุมชนดั้งเดิมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและสามารถดำรงเอกลักษณ์ของชุมชนสะท้อนให้เห็นผ่านรูปแบบวิถีชีวิต อาหารการกิน และการประกอบอาชีพของชาวบ้านในชุมชน บ้านทุ่งหลวง เป็นชุมชนโบราณ ปรากฏชื่อหมู่บ้านในข้อความหนึ่ง เมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสเมืองสุโขทัย กล่าวว่า “ในระหว่างทางที่ไปจากเมืองสุโขทัย (เมืองเก่า) ไปเมืองธานี (เมืองใหม่) นั้น มีตำบลหนึ่งเรียกว่าทุ่งหลวง เข้าใจว่าทุ่งหลวงนี้เองจะเป็นทะเลหลวงของพระเจ้ารามคำแหง คงมุ่งความจำเป็นที่กว้างมีน้ำขังเป็นถู” ปัจจุบันพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่ในเขตการปกครองส่วนอำเภอศรีมาศ จังหวัดสุโขทัย นอกจากนี้ พื้นที่บ้านทุ่งหลวงยังมีลักษณะเป็นหนองน้ำขนาดใหญ่ ชาวบ้านจึงนิยมใช้ดินจากแหล่งนี้ ผลิตเป็นเครื่องปั้นดินเผา ในจดหมายเหตุระยะทางไปพิษณุโลก โดยสมเด็จพระเจ้าฟ้ากรมพระยานริศรานุวัดติวงศ์ เมื่อ พ.ศ. 2444 มีการบันทึกอ้างอิงถึงชุมชนบ้านทุ่งหลวงไว้ว่า “วันที่ 18 เวลาต้นนอนเช้า พระยาสุโขทัยเอาหม้อกรันมาให้ 3 ใบเป็นหม้อที่ตั้งใจทำอย่างประณีต ภาษาบ้านนอกเขาทำที่บ้านทุ่งหลวงอยู่ใต้เมืองสุโขทัยฝั่งตะวันตก หม้อใหญ่กระพุ้งเกือบ 2 ศอกเขาก็ทำมีชุมพลและสีหะสมคราม ให้มาแต่วังไม้ขี้หมี่” จากข้อความนี้แสดงให้เห็นว่า ชาวบ้านชุมชนบ้านทุ่งหลวงมีความสามารถพิเศษด้านการทำเครื่องปั้นดินเผา ปัจจุบันชาวบ้านได้นำมรดกทางภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษดังกล่าว มาถ่ายทอดสู่ลูกหลานและยึดถือเป็นอาชีพสำคัญในชุมชน ทำให้ชุมชนบ้านทุ่งหลวงเป็นที่รู้จักของผู้คนอย่างแพร่หลาย สำหรับบ้านวังวน เป็นชุมชนเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ในเขตตำบลเมืองเก่า บริเวณอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยในปัจจุบัน บ้านวังวนเป็นชุมชนที่ชาวบ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักและมีวัฒนธรรมในการดำรงชีวิตหลากหลาย เช่น ภูมิปัญญาเกี่ยวกับกล้วย การทอผ้า เป็นต้น ชาวบ้านบ้านวังวนยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีโบราณสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ในปัจจุบันเจ้าหน้าที่ภาครัฐได้พัฒนา



โครงการจากการรวบรวมภูมิปัญญาพื้นบ้านในชุมชน จัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนขึ้นในเขตพื้นที่ดังกล่าวเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ผู้คนในชุมชน และยังถือเป็นการอนุรักษ์รูปแบบวิถีชีวิตของชาวสุโขทัยดั้งเดิมไว้ด้วย

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นว่าชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมามะ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการใช้เป็นแหล่งศึกษาและสำรวจเกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านผ่านรูปแบบการจัดสำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ เพราะพื้นที่ชุมชนดังกล่าวมีประวัติศาสตร์ท้องถิ่นอันยาวนานและมีความเชื่อมโยงต่อโครงสร้างการท่องเที่ยวระดับภูมิภาคว่าด้วยการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์และมรดกโลก จังหวัดสุโขทัย กรณีศึกษาจากโฮมสเตย์ในชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมามะ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัยนี้ นอกจากจะทำให้เห็นวิถีชีวิตอันเป็นเอกลักษณ์ และมรดกทางภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษในชุมชนแล้ว ผลการวิจัยยังสามารถนำไปประยุกต์เพื่อศึกษาบูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ และนำไปใช้พัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนและเกิดประโยชน์สูงสุด ตามแนวยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านผ่านการสร้างสรรค์สำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมามะ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย
2. เพื่อวิเคราะห์การถ่ายทอดความคิดและภูมิปัญญาพื้นบ้าน ผ่านเรื่องเล่า คติความเชื่อ และกระบวนการทางความคิด ที่สะท้อนผ่านวิธีการเลือกสรรวัตถุดิบ ขั้นตอนการปรุงอาหารและการจัดสำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ ณ ชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมามะ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย
3. เพื่อศึกษาพลวัตการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้าน แนวคิด และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านสู่บริบทการท่องเที่ยวร่วมสมัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลสำรวจจาก 2 ชุมชน คือ ชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมามะ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ที่มีการจัดการท่องเที่ยวรูปแบบบริการที่พักแบบค้างคืนในชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยว (โฮมสเตย์) ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม 2561 ถึงวันที่ 30 กันยายน 2562 โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลแบบการสังเกตอย่างมีส่วนร่วม และสัมภาษณ์เจ้าของที่พักและผู้มีส่วนรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวจากอาสาสมัครจำนวนทั้งสิ้น 20 คน โดยใช้เกณฑ์การคัดเลือกจากเจ้าของที่พักและผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว เป็นผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาอย่างน้อย 10 ปี และผู้วิจัยจะเน้นการสัมภาษณ์เฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารเท่านั้น เช่น การเลือกสรรวัตถุดิบ ขั้นตอนการปรุงอาหาร รูปแบบการจัดสำหรับอาหาร และการนำเสนอบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์

ผลการศึกษา

1. กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านผ่านการสร้างสรรค์สำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว

การจัดสำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนบ้านทุ่งหลวง และชุมชนบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย เป็นการประยุกต์นำเอาภูมิปัญญาชาวบ้านและความรู้จากประสบการณ์เกี่ยวกับการทำอาหารจากบรรพบุรุษ ถ่ายทอดเป็น “เรื่องราว” และที่มาของอาหารแต่ละรายการในสำรับ ทำให้เกิดความน่าสนใจแก่นักท่องเที่ยวและเกิดเป็น “มูลค่าทางเศรษฐกิจ” ให้แก่ชุมชน ชาวชุมชนทั้งสองแห่งนี้เปรียบได้กับ “เจ้าบ้าน” ทำหน้าที่คัดเลือกรายการอาหารเพื่อจัดสำหรับอาหารที่ใช้จัดสำหรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวมีลักษณะสำคัญสองประการ ประการแรก คือ เป็นอาหารที่นิยมทำรับประทานกันเป็นประจำในครัวเรือน โดยทั้งสองชุมชนจะเลือกรายการอาหารที่สามารถปรุงขึ้นได้จากวัตถุดิบที่หาได้

ง่ายในชุมชน หรือเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาล และประการที่สอง คือ เป็นอาหารที่ทำขึ้นเฉพาะโอกาสพิเศษเท่านั้น เพราะขั้นตอนและกรรมวิธีการทำค่อนข้างยุ่งยาก อย่างไรก็ตาม ชุมชนทั้งสองแห่งในฐานะ “เจ้าบ้าน” ให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดและสุขลักษณะของอาหารที่ใช้ต้อนรับนักท่องเที่ยว โดยจัดให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์มาตรฐานที่พักสัมผัสวัฒนธรรมชนบท (โฮมสเตย์) ที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports, n.d.) กำหนดไว้ มีการประยุกต์รูปแบบการจัดสำรับให้มีความสะอาดและถูกต้องตามสุขลักษณะ

อย่างไรก็ดี “เจ้าบ้าน” ทั้งสองชุมชนนิยมสอดแทรก “เรื่องเล่า” เกี่ยวกับที่มาของวัตถุดิบ ชื่อเรียกอาหารและภาษาในสำรับแต่ละรูปแบบในสำรับ เรื่องเล่าต่าง ๆ มักมีที่มาจากค่านิยมของบรรพบุรุษและยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาในชีวิตประจำวัน เพื่อแสดงให้เห็นความตั้งใจของเจ้าของชุมชนและความเป็นมิตรที่ต้องการให้นักท่องเที่ยวรู้สึกอบอุ่นเหมือนเป็นหนึ่งในสมาชิกครอบครัว ดังนั้น ความหลากหลายที่นำเสนอผ่านรูปแบบของอาหาร รสชาติ และ “เรื่องราว” ที่ปรากฏในสำรับอาหารของชุมชนบ้านทุ่งหลวงและชุมชนบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย จึงสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว และยังช่วยส่งเสริมเอกลักษณ์ของชุมชนประวัติศาสตร์ทั้งสองแห่งนี้

จากการสำรวจ พบว่า สำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ตำบลบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมาต จังหวัดสุโขทัย เน้นการนำเสนอสำรับอาหารที่แสดงเอกลักษณ์ของชุมชน ผ่าน “เรื่องเล่า” ของอาหารที่คัดเลือกมาจัดสำรับและภาษาที่ใช้ในสำรับอาหาร

ตัวอย่างเช่น ชะริ่มไก่ มีลักษณะคล้ายลาบไก่ หากแต่วัตถุดิบที่ใช้จะมีความพิเศษเป็นเอกลักษณ์ กล่าวคือ แม่ครัวจะเลือกใช้ไก่บ้านในการปรุงอาหารประเภทนี้เท่านั้น เพราะไก่บ้านมีลักษณะพิเศษ คือ เป็นไก่เนื้อแน่นและมีชั้นไขมันน้อย ส่งผลต่อรสชาติเนื้อไก่เมื่อปรุงสุก เนื่องจากขั้นตอนการทำชะริ่มไก่อมีความละเอียดมาก จึงไม่นิยมทำรับประทานกันเฉพาะในครัวเรือน แต่เป็นการปรุงเพื่อรับประทานร่วมกันหลาย ๆ ครอบครัวในชุมชนเนื่องในโอกาสพิเศษ เช่น หลังฤดูกาลเกี่ยวข้าว เป็นต้น

ขั้นตอนการทำชะริ่มไก่ มีดังนี้ แม่ครัวจะนำไก่บ้านไปรมไฟด้วยเตาถ่าน โดยจะต้องคอยสังเกตอุณหภูมิไฟให้มีความร้อนระดับปานกลาง เมื่อนำไก่ไปรมไฟจะทำให้ไก่ติดกลิ่นหอมของถ่านทั่วทั้งตัว ระหว่างรมไฟ แม่ครัวจะต้องคอยพลิกไก่ไปมาจนกว่าหนังรอบลำตัวจะสุกเหลืองทั่วทั้งตัว จากนั้นแม่ครัวจะนำไก่บ้านที่สุกแล้วมาหั่นและฉีกเนื้อไก่เป็นชิ้นฝอยและสับกระดุกอ่อนเป็นชิ้นเล็ก ๆ และเตรียมเครื่องปรุงรสประกอบด้วย เครื่องแกง ตับ เลือด ข่า พริกแดงแห้ง ใบมะกรูด และกระเทียม เมื่อเตรียมวัตถุดิบทั้งหมดเรียบร้อยแล้ว แม่ครัวจะนำเอาไก่และเครื่องปรุงมารวนบนเตาไฟอ่อนจนสุกทั่วทั้งชิ้นและนำเสิร์ฟบนจานที่ทำจากดินเผา รองด้วยใบตอง รับประทานพร้อมผักสดและข้าวอบหม้อดิน ระหว่างปรุงอาหารแม่ครัวเล่าถึงที่มาของอาหารประเภทนี้ว่า ชะริ่มไก่เป็นอาหารที่ชาวบ้านตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษนิยมทำรับประทานร่วมกันกับเพื่อนหลังเสร็จจากงาน และเป็นอาหารกับแก้ม แต่ชะริ่มไก่อจะไม่นิยมรับประทานเป็นประจำ เนื่องจากขั้นตอนการปรุงอาหารมีความพิถีพิถันและซับซ้อนมาก จนถึงกับมีคำพูดติดปากของชาวบ้านในชุมชนบ้านทุ่งหลวงว่า “หากไม่รักกันจริง จะไม่ได้กินชะริ่มไก่” การเล่าเรื่องราวประกอบการแนะนำวิธีการปรุงอาหารในสำรับทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและรู้สึกถึงความเป็นมิตรและความจริงใจจากเจ้าของที่พัก

นอกจากนี้ เจ้าของโฮมสเตย์ที่ชุมชนบ้านทุ่งหลวงยังเลือกใช้เครื่องปั้นดินเผาเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารเพื่อรับรองนักท่องเที่ยว เนื่องจากชุมชนบ้านทุ่งหลวงมีประวัติความเป็นมาอันยาวนานและมีชื่อเสียงด้านการประดิษฐ์เครื่องปั้นดินเผา ตามที่มาจากประวัติศาสตร์ชุมชนบ้านทุ่งหลวง พบว่า เมื่อครั้งอดีตชาวบ้านเคยทำหม้อกรันที่ทำจากดินเผาถวายแด่เจ้าพระยาสุโขทัยและเป็นที่โปรดปรานของพระองค์ท่านเป็นอย่างยิ่ง คุณสมบัติพิเศษของเครื่องปั้นดินเผา ณ บ้านทุ่งหลวงนี้ คือ ดินในชุมชนที่ใช้ทำเครื่องปั้นดินเผาเมื่อนำไปเผาจะกลายเป็นสีแดง ซึ่งแตกต่างจากเครื่องปั้นดินเผาจากแหล่งอื่น ๆ ดังนั้น เจ้าของโฮมสเตย์จึงเลือกเอาเครื่องปั้นดินเผามาใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร และมีการจัดรองภาชนะด้วยใบตองที่เช็ดทำความสะอาดแล้วเป็นอย่างดี เพื่อเพิ่มความสวยงามจากสีส้มของใบตองและถูกสุขลักษณะมากยิ่งขึ้น พฤติกรรมดังกล่าวสะท้อนให้เห็นการตกผลึกของภูมิปัญญาพื้นบ้านและเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ยังคงร่วมสมัยอยู่จนถึงปัจจุบัน



อาหารอื่น ๆ ที่ชาวชุมชนบ้านทุ่งหลวงคัดเลือกมาจัดสำหรับ เป็นอาหารที่ทำรับประทานในครอบครัว และเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามฤดูกาลเป็นสำคัญ ดังรายการอาหารที่ปรากฏในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 รายการอาหารในสำหรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมัต จังหวัดสุโขทัย

ชื่ออาหาร	วิธีการปรุง
ข้าวอบหม้อดิน	กรอกข้าวสารและเติมน้ำลงในหม้อดิน เตรียมลึ่งถึงเพื่อใช้นึ่งข้าว เมื่อน้ำเดือดแล้ว นำเอาหม้อดินลงไปนึ่งประมาณ 20-30 นาที เมื่อข้าวสุกจะมีกลิ่นหอมของหม้อดิน นำไปเสิร์ฟในสำหรับ
ปลาตุ๋นย่าง	ใช้ปลาตุ๋นขนาดกลาง ล้างน้ำให้สะอาด เสียบไม้กลางลำตัวปลาเพื่อนำไปย่างไฟอุณหภูมิปานกลาง เมื่อความร้อนได้ที่ วางตะไคร้บนเตาถ่านนำปลาขึ้นย่างเพื่อป้องกันหนังปลาลอก ทำให้ไม่สวยงามและทำให้ปลาหมักกลิ่นหอม
แกงจืดลูกเงาะ	ปรุงรส หมูสับคลุกเคล้ากับวุ้นเส้น จากนั้นปั้นหมูสับเป็นก้อนให้มีลักษณะคล้ายผลเงาะ ตั้งทิ้งไว้สักครู่ จากนั้นเติมน้ำซุบ เติมน้ำผักกาดขาว หัวไชเท้าและหมูสับลูกเงาะลงในหม้อ รอนจนสุก โดยระหว่างที่รอนสุกนั้น จะต้องคอยช้อนฟองออก เพื่อทำให้น้ำแกงใสและไม่เหม็นคาว
น้ำพริก ผักลวก	ใช้พริกแดงแห้งและเนื้อปลาล้างทำความสะอาดเป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงรสด้วยเกลือ และเครื่องปรุง จากนั้นตำผักประกอบด้วย ถั่วฝักยาว บวบ พักทอง ใบโหระพา ดอกแค ลงในน้ำเดือดประมาณ 5-10 นาที จากนั้นสะเด็ดน้ำ เตรียมเสิร์ฟเป็นเครื่องเคียงทานคู่กับน้ำพริก
ไข่ต้มยางมะตูม	ใช้ไข่เป็ดต้มในน้ำเดือดประมาณ 7-8 นาที ตักขึ้นแช่ในน้ำขามน้ำแข็งเพื่อให้เปลือกร่อนง่าย รับประทานเป็นเครื่องเคียงคู่กับน้ำพริก ผักลวก
ขนมดอกดิน*	ร่อนแป้งสาลีเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งจับตัวเป็นก้อน จากนั้น เติมน้ำต้มสุกลงในแป้ง นวดแป้งจนเหนียวเป็นก้อนระหว่างนั้นหยดน้ำมันลงในแป้งเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งติดมือ เมื่อเตรียมแป้งเสร็จแล้วให้นำดอกดินไปบิดในน้ำจนกลายเป็นสีน้ำตาล ค่อย ๆ หยดน้ำดอกดิน ลงในแป้งจนได้สีตามที่ชอบใจ จากนั้นเตรียมตั้งลังถึงให้น้ำเดือดระหว่างนั้นห่อแป้งดอกดินลงในใบตองซ้อนกันสองชั้น เพื่อป้องกันไม่ให้แป้งสุกเกินไป จากนั้นห่อแป้งด้วยใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มัดหัวท้ายด้วยตอก จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึงประมาณ 20-30 นาที เมื่อสุกเนื้อแป้งจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ใช้น้ำมันมะพร้าวชุบเป็นฝอย ๆ โรยหน้าบนขนมดอกดิน จัดจานพร้อมเสิร์ฟ

*ขนมดอกดิน ไม่ได้ถูกเสิร์ฟขึ้นในสำหรับบนโต๊ะอาหารแต่ชาวบ้านเลือกขนมชนิดนี้เพื่อฝึกให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิธีการทำขนมหวานจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น



รูปที่ 1 รูปแบบการจัดสำหรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ ณ ตำบลบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมัต จังหวัดสุโขทัย (ภาพถ่ายโดย ณัฐพร ไข่มุกข์)

อาหารจากสำหรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ ณ ชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ชาวบ้านเน้นการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามฤดูกาลและมีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหารทั้งคาวและหวาน ทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเข้าพักจะได้รับประทานอาหารที่ไม่เหมือนกัน ด้วยเหตุนี้ทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกตื่นเต้นและ

อยากกลับมาพักเพื่อลิ้มลองรสชาติอาหารในฤดูกาลอื่น ๆ เนื่องจากช่วงเวลาที่ผู้วิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูล อยู่ในช่วงฤดูร้อน เป็นช่วงเวลาที่ชาวบ้านนิยมปลูกกล้วยและต้นกล้วยจะมีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุดในรอบปี ดังนั้น เจ้าของที่พักจึงเลือกปรุงอาหารที่เรียกว่า “แกงหยวกและยำหยวก” ขึ้นสำหรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเข้าพักที่โฮมสเตย์ นอกจากนี้ “เรื่องเล่า” เกี่ยวกับความเชื่อของอาหารก็ถูกบอกเล่าแก่นักท่องเที่ยว เพื่อสร้างน่าสนใจและเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างเจ้าของที่พักและนักท่องเที่ยวด้วย โดยแม่ครัวเล่าว่า แกงหยวกนี้จะทำขึ้นเฉพาะในงานมงคลเท่านั้น เนื่องจากหยวกกล้วยมีคุณสมบัติพิเศษ คือ มีเส้นใยจำนวนมาก ดังนั้น ชาวบ้านจึงเชื่อว่า หากรับประทานหยวกในงานศพจะทำให้ผู้เสียชีวิตเกิดความผูกพันและวิญญาณจะยังคงวนเวียนอยู่ในพื้นที่

การจัดสำรับอาหาร ณ ชุมชนบ้านวังวนจะจัดสำรับอาหาร โดยวางเรียงเป็นวงกลมบนโตก และให้สมาชิกนั่งล้อมวงกลมบนแคร่ไม้ไผ่เพื่อรับประทานอาหารร่วมกัน



รูปที่ 2 การจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวโฮมสเตย์ ณ บ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย (ภาพถ่ายโดย ณัฐพร ไข่มุกข์)

รายการอาหารอื่น ๆ ในสำรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ชุมชนบ้านวังวน ปรากฏอยู่ในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2 รายการอาหารในสำรับเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ชื่ออาหาร	วิธีการปรุง
ยำหยวก	ใช้หยวกกล้วยตานี นำไปแช่น้ำแล้วหั่นเป็นเส้นยาวและหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปคลุกเคล้ากับมะพร้าวคั่วหอมแดง ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว พริกป่น น้ำเชื่อม น้ำปลา โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง พร้อมเสิร์ฟ
ข้าวหุงกระเทาะใบบัว	ตั้งกระทะใบบัว ลงบนเตาไฟที่ใช้ไม้สากเป็นฟืน จากนั้นเติมน้ำลงในกระทะ รอให้น้ำเดือด เมื่อน้ำเดือดแล้วเติมข้าวสารลงในกระทะ เมื่อข้าวสุกค่อย ๆ เทน้ำออกจากกระทะ แบบเดียวกันกับวิธีการหุงข้าวแบบสะเด็ดน้ำ เมื่อข้าวสุกได้ที่ตักขึ้นใส่หม้อ พร้อมเสิร์ฟ
ปลาทอด	ทอดปลานางลงในกระทะที่น้ำมันร้อนพอเหมาะ เมื่อปลาเหลืองกรอบได้ที่ สะเด็ดน้ำมันให้แห้งพร้อมเสิร์ฟ
หน่อไม้ดองผัดพริก	ใช้หน่อไม้ที่ปลูกเองจากสวน นำไปดองด้วยน้ำเกลือแช่ค้างคืนไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ จากนั้นนำออกมาล้างน้ำให้สะอาด พักไว้สักครู่ ตั้งกระทะใส่น้ำมันเจียวพริกแกงพร้อมไก่จันสุก เติมน้ำหน่อไม้ที่เตรียมไว้ คลุกให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา พร้อมเสิร์ฟ
แกงหยวกกล้วย	ใช้หยวกกล้วยตานี นำไปแช่น้ำแล้วหั่นเป็นเส้นยาวและหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่เต้าหู้ฝอยลงในน้ำกะทิ เคี่ยวจนเนื้อไก่สุก และหยวกกล้วยนิ่ม ปรุงรสชาติดด้วยน้ำตาลและเกลือ ก่อนเสิร์ฟ เติมน้ำใบมะขามลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ
น้ำพริก ผักลวก	ใช้พริกแดงแห้งและเนื้อปลาล้างสะอาดให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงรสด้วยเกลือ และเครื่องปรุง จากนั้นตำผัก ประกอบด้วย ถั่วฝักยาว บวบ พักทอง ใบโหระพา ดอกแค ลงในน้ำเดือดประมาณ 5-10 นาที จากนั้นสะเด็ดน้ำ เติมน้ำพริกเป็นเครื่องเคียงทานคู่กับน้ำพริก



ตารางที่ 2 (ต่อ)

ชื่ออาหาร	วิธีการปรุง
ข้าวต้มมะพร้าวอ่อน*	ใช้ข้าวที่หุงติดกันกระทะใบบัว ลอกเป็นแผ่นจากกระทะ ตังทิ้งไว้ให้หายร้อน จากนั้นขูดมะพร้าว สำหรับโรยหน้า เสิร์ฟข้าวต้มพร้อมทั้งโรยน้ำตาลทรายและมะพร้าวอ่อน

*ข้าวต้มมะพร้าวอ่อน ไม่ได้ถูกเสิร์ฟขึ้นในสำหรับบนโต๊ะอาหารแต่ชาวบ้านเลือกขนมชนิดนี้เพื่อฝึกให้แก่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิธีการทำขนมหวานจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

จากการลงพื้นที่สำรวจและเก็บข้อมูลจากที่พักแบบโฮมสเตย์ทั้งสองชุมชนนี้ ปรากฏว่า อาหารหวานและผลไม้ตามฤดูกาล จะถูกจัดเสิร์ฟนอกสำหรับและเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมลงมือทำและเรียนรู้กรรมวิธีการทำโดยละเอียด สำหรับชุมชนบ้านทุ่งหลวงเลือกขนมดอกดิน เป็นของหวาน และชุมชนบ้านวังวนเลือกข้าวต้มมะพร้าวอ่อนและมะม่วง เป็นของหวานเพื่อรับรองผู้มาเยือน

2. พลวัตการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้าน แนวคิด และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านสู่บริบทการท่องเที่ยวร่วมสมัย

จากข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการคัดเลือกรายการอาหารเพื่อจัดเป็นสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้ง ณ ชุมชนบ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย แสดงให้เห็นพลวัตการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และวัฒนธรรม ความคิดความเชื่อเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร อาหารพื้นบ้านถูกใช้เป็น “สื่อกลาง” เพื่อเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนและคนนอกชุมชน อีกทั้งยังแสดงให้เห็นความเป็นปึกแผ่นของแต่ละชุมชน เรื่องเล่า ความคิด และคติความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้ถูกปรับเปลี่ยนบทบาทเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์ให้แก่ชุมชน และทำให้เกิดมูลค่าทางสังคมและเศรษฐกิจในปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านบรรพบุรุษอาหาร

การเลือกใช้ภาษาชนที่สร้างขึ้นเองในชุมชน นับเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ให้แก่ชุมชน เช่น ชุมชนบ้านทุ่งหลวง เลือกเครื่องปั้นดินเผาเป็นภาษาชนใส่อาหาร ความรู้เกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผา เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของชุมชนบ้านทุ่งหลวง ที่ทำให้ชุมชนบ้านทุ่งหลวงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และมีการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น คุณสมบัติพิเศษของเครื่องปั้นดินเผา ณ บ้านทุ่งหลวง กล่าวคือ มีกลิ่นเฉพาะตัวและสามารถรักษาอุณหภูมิได้ดี ทำให้สินค้าประเภทดังกล่าวได้รับความนิยมเพิ่มสูงขึ้นและนักท่องเที่ยวยังนิยมซื้อเป็นของฝากของใช้ ทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักและชาวชุมชนมีรายได้เพิ่มมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนารูปแบบสินค้าให้ทันสมัยด้วยการผสมผสานองค์ความรู้ทางศิลปะสมัยใหม่ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ ทำให้เครื่องปั้นดินเผาของชุมชนบ้านทุ่งหลวง มีลักษณะหลากหลาย เหมาะแก่การใช้งานได้หลายประเภท และนักท่องเที่ยวยังมีโอกาสได้ทดลองทำเครื่องปั้นดินเผาด้วยตนเอง ทำให้เห็นถึงความละเอียดประณีตของงานศิลปะที่สร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว

การใช้หม้อดินอบข้าว ณ ชุมชนบ้านทุ่งหลวงและการใช้กระทะใบบัวหุงข้าว ณ ชุมชนบ้านวังวน การเลือกใช้ภาษาประกอบอาหารดังกล่าว สะท้อนให้เห็นแนวทางการใช้ความรู้ดั้งเดิมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพื่อทำให้เกิดความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ ขณะเดียวกันชาวบ้านพยายามแสดงให้เห็นถึงความเอาใจใส่ในเรื่องสัญลักษณ์และความสะอาดของอาหารที่ใช้เลี้ยงรับรองนักท่องเที่ยว เห็นได้จากการใช้ใบตองรองภาษาชนดินเผา ชาวบ้านเล่าว่า ได้รับการบอกเล่าจากผู้มีความรู้และนักท่องเที่ยวและเห็นภาพจากสื่อต่าง ๆ ภายนอกชุมชน ที่ใช้ใบตองรองภาษาชนอาหาร ทำให้อาหารน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และเนื่องจากใบตองในชุมชนสามารถหาได้ง่าย มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ทนความร้อนได้ดี ดังนั้นเมื่อชาวบ้านนำมารองภาษาชนอาหารใบตองจะสัมผัสความร้อนจากข้าวที่หุงใหม่และอาหารปรุงสุกและส่งกลิ่นเฉพาะออกมา ดังนั้น การเลือกใช้ภาษาชนในสำหรับอาหาร นอกจากทำให้เห็นความพยายามของชุมชนในการปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัยแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นความมุ่งมั่นในการรักษาอัตลักษณ์ของชุมชนไว้เป็นอย่างดี

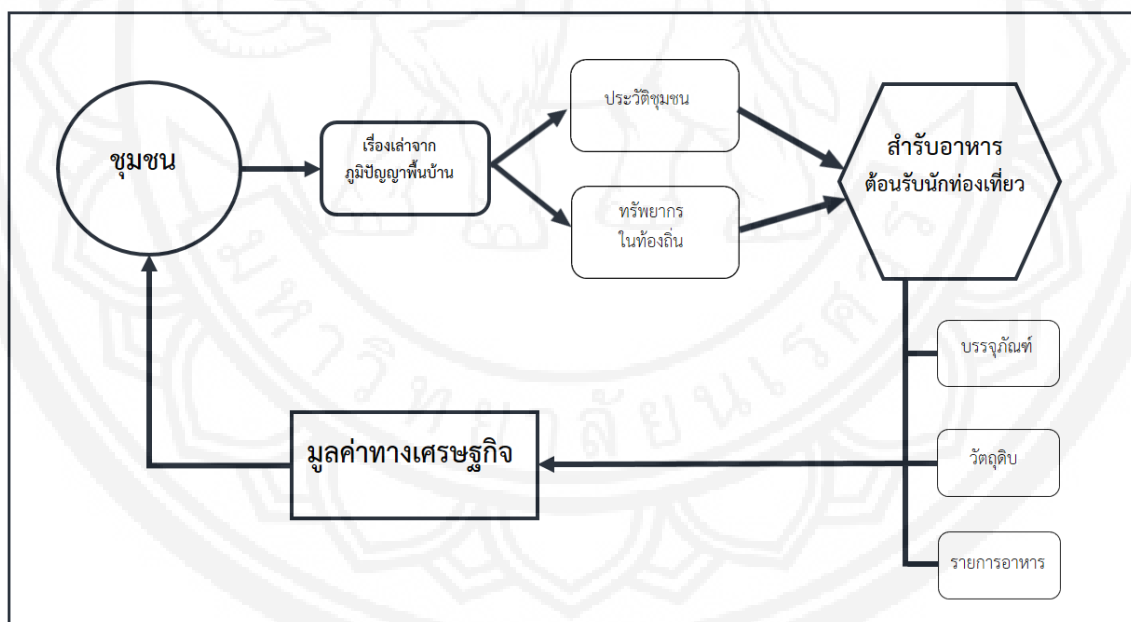
การถ่ายทอดความเชื่อผ่าน “เรื่องเล่า” จากวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร

การเลือกสรรวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารแสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันของคนในชุมชนในฐานะผู้ให้บริการ เช่น ชุมชนบ้านวังวนเลือกใช้ไม้สักเป็นเชื้อเพลิงเพื่อใช้หุงต้มอาหารไม้สักถือเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศไทยและมีราคาแพง แต่ชาวบ้านเชื่อว่า ไม้สักมีกลิ่นหอม ให้ความร้อนได้นาน และเผาไหม้ช้ากว่าการใช้ไม้พืนชนิดอื่น ๆ

จึงเลือกใช้เป็นเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร “เรื่องเล่า” ดังกล่าวนี้นี้เป็นการสร้างความประทับใจและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารที่ใช้ต้อนรับนักท่องเที่ยวอีกด้วย

อภิปรายผล

จากพลวัตการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้าน แนวคิด และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านสู่บริบทการท่องเที่ยวร่วมสมัย สะท้อนให้เห็นบทบาทร่วมสมัยของวัฒนธรรมชุมชน ในฐานะ “ทุนทางวัฒนธรรม” ซึ่งแต่เดิมวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ปรากฏเป็นทุนเดิมอยู่ในแต่ละสังคม ต่อมามีการนำไปใช้พัฒนาให้เป็นสินค้าหรือเพื่อสร้างรายได้ (Na Thalang 2019, p. 40) จากกรณีศึกษาการจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในชุมชนบ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน พบว่าชาวบ้านในชุมชน เป็นผู้บริหารและจัดการวัฒนธรรมในชุมชนด้วยตนเอง เพื่อวัตถุประสงค์หลักในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทุนทางวัฒนธรรมเพื่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ผู้อาศัยอยู่ในชุมชน ดังที่ Na Thalang (2019, p. 41) ได้กล่าวว่า ปัจจุบันนี้ชาวบ้านและชุมชนแสดงตนในฐานะ “เจ้าของวัฒนธรรม” โดยเข้ามามีบทบาทในการจัดการเกี่ยวกับการใช้ทุนทางวัฒนธรรมผ่านมิติเศรษฐกิจของประเทศ เห็นได้ชัดเจนจาก บริบทการท่องเที่ยว “วิถีไทย” ที่สะท้อนให้เห็นว่าวัฒนธรรมไทย รวมถึงธรรมเนียมประเพณี วิถีกินอยู่ และการพักผ่อน เป็นทุนประเภทหนึ่งที่สามารถนำมาต่อยอดสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจ และเป็นภูมิปัญญาสาธารณะที่ใครก็สามารถนำไปใช้เชิงพาณิชย์ได้ (Jaruworn, 2016) สำหรับรูปแบบการถ่ายทอดวัฒนธรรมชุมชน และภูมิปัญญาพื้นบ้านผ่านบริบทของสำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวในชุมชนบ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย สามารถวิเคราะห์เป็นแนวคิดชาวบ้านผ่านโครงสร้างแผนผังกระบวนการที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างการนำเสนอภูมิปัญญาพื้นบ้านผ่านบริบทการท่องเที่ยวชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชน ดังนี้



รูปที่ 3 แผนผังกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านเพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจผ่านการจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวชุมชนบ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย

จากการศึกษาพบว่า การจัดสำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวนี้เป็นการสร้างพื้นที่ให้แก่ชาวบ้านและชุมชนเพื่อการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชน นอกจากนี้ยังทำให้เกิดเป็นรูปแบบสินค้าประเภทบริการเพื่อการท่องเที่ยวอีกประเภทหนึ่ง ทำให้ชุมชนมีเอกลักษณ์และมีบทบาทในประเทศทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม การมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและผลิตสินค้าทางวัฒนธรรมประเภทบริการดังกล่าว โดย “ชาวชุมชน” เป็น



ผู้ผลิตเองนั้น นับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะนอกจากทำให้ชาวชุมชนเกิดความภาคภูมิใจและรู้สึกสำนึกในคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมจากบรรพบุรุษของตน การบริหารจัดการทางวัฒนธรรมอย่างมีส่วนร่วมโดยชุมชนยังเป็นการช่วยลดการเกิดปัญหาความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นได้จากการเข้ามาแทรกแซงของภาครัฐและภาคเอกชนภายนอกอีกด้วย

สรุป

ความเรียบง่ายในการดำรงชีวิตของชาวบ้าน แต่แฝงไปด้วยเสน่ห์ปลายจวักและสีสันของเรื่องเล่าบนสำรับอาหาร ตามความคิดความเชื่อของคนในชุมชนบ้านทุ่งหลวงและบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย ทำให้วิถีแห่งชุมชนวัฒนธรรมทั้งสองแห่งนี้ได้รับการยอมรับและมีสถานะเพิ่มเติมขึ้น เป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและชุมชนโฮมสเตย์ที่สำคัญแห่งหนึ่งในประเทศไทย ความเป็นกันเองของคนในชุมชนสร้างความผูกพันและมิตรภาพระหว่างคนในและคนนอกชุมชนได้อย่างรวดเร็ว การกระตุ้นความรู้สึกของนักท่องเที่ยวในฐานะสมาชิกในครอบครัว ด้วยการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการประกอบอาหารกับแม่บ้าน เป็นผู้ช่วยลูกหลานจัดสำรับอาหาร และคอยให้กำลังใจพ่อบ้านที่กำลังจุดไฟเพื่อเตรียมหุงข้าววัตถุดิบ นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังสามารถเข้าถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ เครื่องปรุงและเรียนรู้ขั้นตอนการปรุงอาหารโดยละเอียด จนทำให้เกิดความเชื่อมั่นทั้งในเรื่องรสชาติและสุขอนามัย อาหารที่ได้รับคัดเลือกเพื่อจัดสำรับต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้งสองชุมชนนี้ จึงเป็นมากกว่าเพียงอาหารปากหรืออาหารตา แต่เป็น “อาหารใจ” สำหรับนักท่องเที่ยว เพราะทำให้เกิดทั้งความประทับใจและความผูกพันจากการมีส่วนร่วมในชุมชนอีกด้วย จึงนับได้ว่า สำรับอาหารเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ณ ชุมชนบ้านทุ่งหลวงและชุมชนบ้านวังวน จังหวัดสุโขทัย มีส่วนสำคัญยิ่งที่ทำให้โฮมสเตย์ของชุมชนทั้งสองแห่งนี้แตกต่างจากผู้ให้บริการที่พักประเภทอื่น ๆ นอกจากเป็นการ “ยกระดับ” ภูมิปัญญาพื้นบ้านเพื่อเสริมสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและสร้างรากฐานการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนจากองค์ความรู้ทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาพื้นบ้าน ยังทำให้ชาวชุมชนมีโอกาสแสดงความรู้ความสามารถที่ได้รับการถ่ายทอดด้วยการบอกเล่าจากบรรพบุรุษ นำมาสร้างกลยุทธ์ในการดำเนินธุรกิจและประชาสัมพันธ์ในชุมชนในยุคต่อไป

References

- Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports. (n.d.). *Homestay Thailand Standard*. Retrieved from <http://www.homestaythai.net/Homepages/ReadPage/2>
- Jaruworn, P. (2016). *Folklore and Tourism: Nong Khaow, A Cultural Village in Kanchanaburi*. Bangkok: Chulalongkorn University.
- Mundee, S. (2015). Gastronomy Tourism Strategic Development: Enhancing Potentials for Tourism Industry in Thailand. *Research and Developmental Journal, Loei Rajabhat University*, 10(34), 13–22. Retrieved from <https://www.tci-thaijo.org/index.php/researchjournal-lru/article/view/79634>
- Na Thalang, S. (2019). When Culture Becomes Capital in the Context of Creative Economy and Tourism: Supportive, Conservative or Creative? In A. Prasitratthasin (Ed.), *Thailand in Thoughts of TRF Senior Research Scholar Vol.1* (pp. 34–73). Bangkok: Thailand Research Fund (TRF).
- Rinprom, C., Khlangwichian, P., & Pongnurak, P., (2007). *Study on Sustainability of Homestay in the Lower Northeastern Part of Thailand*. Nakorn Ratchasima: Nakhon Ratchasima College.
- Sujachaya, S. (2018). *Thai Gastronomy from Kitchen to Royal Cuisine*. Bangkok: Department of Cultural Promotion, Ministry of Culture.