บทความวิจัย (ภาษาไทย : เผยแพร่ผลงานวิจัย) :
RESEARCH ARTICLE (THAI : RESEARCH PUBLISH)

การฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน เพื่อเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

THE RESTORATION, INHERITANCE AND VALUE-ADDED CULTURE OF THAI-YUAN FOOD TO PROMOTE WELL-BEING AND CREATIVE COMMUNITY ECONOMICS IN SIKIEW DISTRICT, NAKHON RATCHASIMA PROVINCE

ธนิดา ผาติเสนะ
TANIDA PHATISENA
ฐิติมา โพธิ์ชัย
THITIMA PHOCHAI
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
NAKHON RATCHASIMA RAJABHAT UNIVERSITY
นครราชสีมา
NAKHON RATCHASIMA

รับบทความต้นฉบับ : 7 มกราคม 2562 **ตอบรับการตีพิมพ์บทความ : 29 มีนาคม 2562**

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน ในการเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมด้วยการสนทนากลุ่มและการสัมภาษณ์ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลประกอบด้วยภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน จำนวน 10 คน ผู้นำท้องถิ่น จำนวน 5 คนและบุคลากรของหน่วยงานภาครัฐที่อยู่ในพื้นที่ จำนวน 3 คน

ผลการวิจัย 1) ด้านบริบทชุมชนพบว่าไทยวนสีคิ้วเป็นกลุ่มไทยยวนกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่บริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อาหารของชนชาติไท-ยวนเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติมีความคล้ายคลึงกับอาหารภาคเหนือผสมกับอาหารภาคอีสาน 2) กระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยวนประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือขั้นที่ 1 การวางแผน คณะผู้วิจัยได้เข้าร่วมประชุมกับภาคีในพื้นที่ พบว่า แนวทางการสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยวนในชุมชน คือการจัดทำตลาดบ้านยวน ในโรงเรียนคือการสอดแทรกเนื้อหาในรายวิชาเรียน ขั้นที่ 2 การปฏิบัติการ ได้ดำเนินการเปิดตลาดบ้านยวน ภูมิปัญญาอาหารนำอาหารไท-ยวน มาจำหน่ายที่ตลาดบ้านยวน ขั้นที่ 3 การประเมินผลพบว่าผู้เข้าร่วมงานส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ ได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยวนหลายด้าน สำหรับ

ภูมิปัญญาด้านอาหารที่เข้าร่วมงาน พบว่ามีความพึงพอใจมาก มีความสุข และมีรายได้จากการจำหน่ายอาหาร ขั้นที่ 4 การสะท้อนผลพบว่าตลาดบ้านยวนเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรม ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน การมีส่วนร่วมของชุมชนทำให้การดำเนินการตลาดเป็นไปด้วยดีและยั่งยืน
คำสำคัญ : การฟื้นฟูและสืบสาน, การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน, เศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์

ABSTRACT

This research aims to restore, inherit and create value-added for culture of Thai-Yuan food in order to promote well-being and creative community economics in Sikiew District, Nakhon Ratchasima. This research is qualitative research that uses participatory action research with group discussions and interviews. The informant group consisted of 10 Thai-Yuan food wisdoms, 5 local leaders and 3 government personnel in the area.

Research results found that 1) In the context of community, Thai-Yuan Sikiew is a group of Thai-Yuan people living in the northeastern egion. Their food is a unique local food and the taste is similar to northern food mixed with northeastern one. 2) The process of restoration and inherit of Thai food culture consists of 4 steps; Step 1: Planning, the research team attended a meeting with local partners. The researchers found that the guidelines for the inherit of Thai food culture in the community is the preparation of Ban Yuan Market. In the school, it also inserted this content in the course. Step 2: Operations, Ban Yuan market has opened and the sellers bring Thai-Yuan food to sell at Ban Yuan Market. Step 3: Evaluation, most of participants were satisfied and learned many aspects of Thai culture. Thai-Yuan food sellers were very satisfied, happy and had income from selling food. Step 4: Reflecting, Ban Yuan market is a source of culture and the market helps to generate income for the community. Community participation makes the marketing process well and sustainably.
Keywords: Restoration and inheritance, Value-added, Culture of Thai-Yuan food, Creative community economics

บทนำ

นโยบายและยุทธศาสตร์การวิจัยของชาติ ฉบับที่ 8 และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555-2559 ระบุว่าประเทศไทยก็เหมือนกับประเทศกำลังพัฒนาประเทศอื่น ๆ ที่มีทรัพยากรด้านวัฒนธรรมมากพอ ดังนั้นการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทยโดยมุ่งใช้ทุนทางวัฒนธรรมและเพิ่มมูลค่าแก่ทุนวัฒนธรรมร่วมกับการใช้พลังขับเคลื่อนจากชุมชนจะสามารถพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างสร้างสรรค์ได้ ดังที่สำนักงานสถิติแห่งชาติได้สำรวจความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชนและ OTOP พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีความคิดเห็นว่าโครงการผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นมีประโยชน์สัดส่วนสูงกว่าร้อยละ 90 โดยเรื่องที่ประชาชนเห็นว่ามีประโยชน์สูงสุดได้แก่ การสร้างงาน สร้างอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่คนในชุมชน ร้อยละ 93.80 รองลงมาคือ เกิดการพึ่งพาตนเองของคนในชุมชน ร้อยละ 92.90 สำหรับเรื่องการนำวัตถุดิบ ทรัพยากรท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์และเรื่องการมีส่วนร่วม

ของคนในชุมชน มีประชาชนเห็นว่ามีประโยชน์ในสัดส่วนเท่ากันคือ ร้อยละ 92.4 ส่วนเรื่องที่ประชาชนเห็นว่ามีประโยชน์สำหรับโครงการนี้น้อยที่สุด คือการช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ร้อยละ 84.7 (National Statistical Office, 2011, p. 14)

อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา มีประวัติความเป็นมาเป็นเมืองหน้าด่านในดินแดนแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นถิ่นที่อยู่ของชาวไทยที่อพยพมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือของประเทศไทย เดิมอำเภอสีคิ้วมีชื่อว่า “เมืองนครจันทึก” เป็นเมืองอิสระเมืองหนึ่ง ขึ้นตรงต่อเมืองหลวง ชาวไทยอพยพที่มาจากภาคเหนือนั้นอพยพมาจากเมืองเชียงแสน ปัจจุบันกลุ่มคนไท-ยวนจะอยู่มากที่อำเภอสีคิ้ว ชุมชนชนบ้านเหนือ บ้านใต้ (Sitthikulkiat, Interview, 2015, 8 September) ชุมชนอำเภอสีคิ้ว เป็นชุมชนที่มีประชากรไทยหลายเผ่าพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันทั้งคนไทยเชื้อสายลาว ยวน จีน วัฒนธรรมประเพณีในแต่ละหมู่บ้านมีเอกลักษณ์ความเชื่อไปตามเชื้อสายเผ่าพันธุ์ของตน แต่ส่วนใหญ่แล้วนับถือพุทธศาสนา ชาวไทยวนสีคิ้วตั้งถิ่นฐานตามแนวขนานของสายน้ำลำตะคองในแนวตะวันตกสู่ตะวันออก หมู่บ้านทางตะวันตกเรียกว่า "บ้านใต้" หมู่บ้านทางตะวันออกเรียกว่า "บ้านเหนือ" ส่วนอีกฝั่งของลำตะคองเป็นพื้นที่นา ซึ่งชาวบ้านสร้างบ้านเรือนอยู่รวมกันเป็นกลุ่ม จัดพื้นที่รอบชุมชนเป็นพื้นที่ทางการเกษตร การติดต่อกันระหว่างบ้านเหนือและบ้านใต้ผ่านเส้นทางคมนาคม อาชีพที่ชาวบ้านยังชีพคือการทำไร่ทำนาเป็นหลัก เมื่อถึงฤดูทำนาก็จะออกไปปลูกกระท่อมที่ปลายนาอาศัยตลอดฤดูกาลจนกระทั่งเก็บเกี่ยว ต่อมาเมื่อจำนวนบ้านเรือนเพิ่มมากขึ้นจึงกลายเป็นหมู่บ้านคือ บ้านโนนกุ่ม และบ้านถนนคด

ภูมิปัญญาท้องถิ่นถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ของมนุษย์ในสมัยอดีต ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ปรุงแต่ง พัฒนาการ และได้รับการสืบทอดต่อกันมาถึงปัจจุบัน มีผลผลิตที่เป็นรูปธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นรากฐานที่สำคัญของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น แต่ละภูมิภาค เนื่องจากทุก ๆ วันนี้สังคมได้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านบวกและด้านลบ มีผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตของคนในสังคมจึงก่อให้เกิดปัญหาอย่างมากมาย ปัญหาการดำรงชีวิต ปัจจุบันโลกมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ยุคสมัยเปลี่ยนแปลงทำให้เยาวชนที่เติบโตขึ้นมารับวัฒนธรรมสิ่งใหม่ ๆ จนลืมสิ่งที่เป็นมรดกหรือประเพณีเก่า ๆ รวมทั้งความเป็นอยู่ก็มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทำให้เยาวชน กลุ่มคนในสังคมลืมการกินอยู่แบบเดิม ๆ อาหารที่เป็นของพื้นเมืองถูกลืมไป ดังนั้นเราควรนำเอาสิ่งที่ดี อาหารดี ๆ ที่มีอยู่ในอดีตมาให้ลูกหลาน คนในชุมชนได้เห็นคุณค่าและมีประโยชน์ต่อการบริโภค เพื่อให้เยาวชนที่จะเป็นผู้ใหญ่ในวันข้างหน้าจะได้มีวิถีในการดำเนินชีวิต และมีสุขภาวะที่ดีต่อไป ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาการฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวนเพื่อเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทชุมชน แบบแผนการดำรงชีวิต องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวนและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชนชาติไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

2. เพื่อพัฒนากระบวนการฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวนในการสร้างเสริมสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

ประโยชน์การวิจัย

1. ชุมชนไท-ยวน บ้านเหนือ-ใต้เกิดความรัก ภาคภูมิใจและหวงแหนวัฒนธรรมของตนเอง

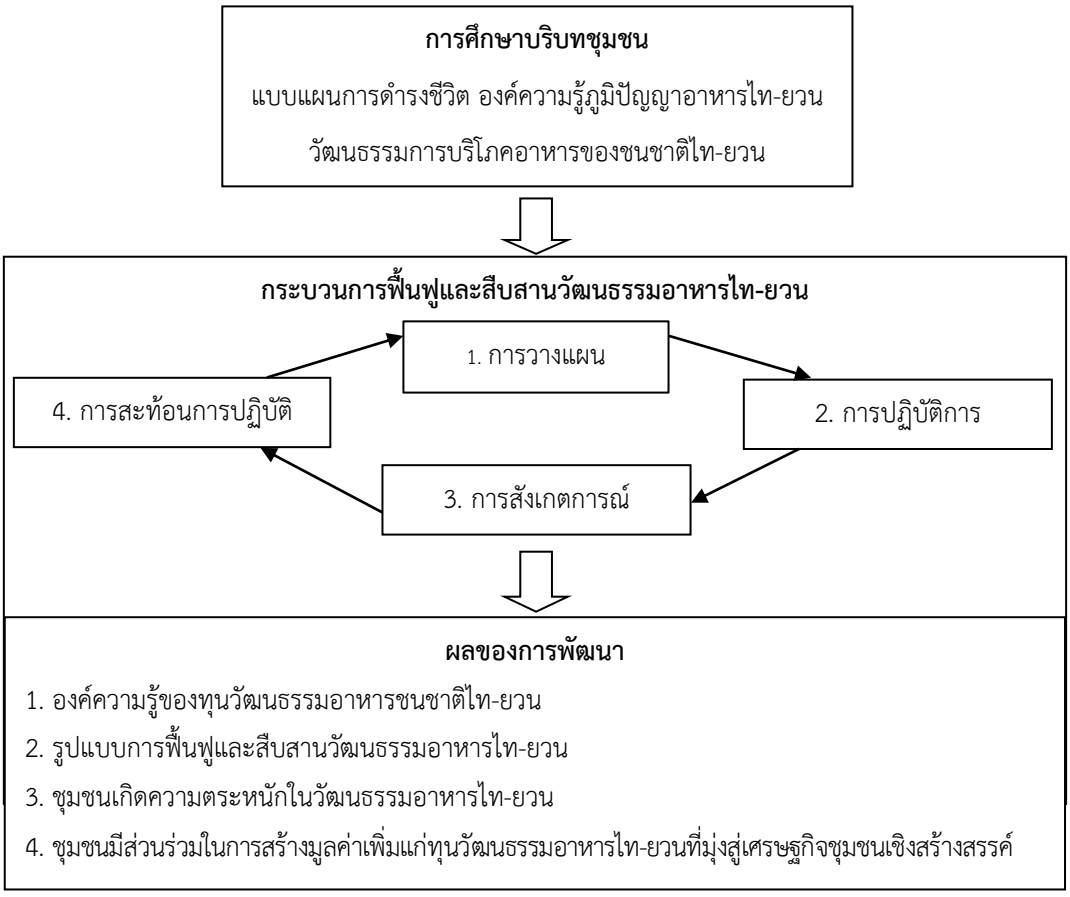
2. ชุมชนไท-ยวน บ้านเหนือ-ใต้เกิดนวัตกรรมทางสังคมมีการรวมกลุ่มทางชาติพันธุ์เพื่อเพิ่มรายได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน

3. โครงการวิจัยสามารถเป็นต้นแบบในการฟื้นฟูและสืบสานอาหารไทยวน เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์

4. หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง อาทิ สำนักงานจังหวัดนครราชสีมา สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครราชสีมา สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา และผู้ประกอบการด้านอาหาร สามารถนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ต่อไป

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อการฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวนในการเสริมสร้างสุขภาวะและเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา โดยประยุกต์ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการของ Kemmis and Mc Taggart (1998) และแนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม กรอบแนวคิดในการวิจัย แสดงได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วยการวิจัย 2 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การศึกษาบริบทชุมชน แบบแผนการดำรงชีวิต องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของ ชนชาติไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา กลุ่มผู้ให้ข้อมูล ประกอบด้วย

1. ผู้รู้ที่มีประสบการณ์ด้านการทำอาหารไท-ยวน หรือภูมิปัญญาอาหาร ไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา รวมจำนวน 10 คน

2. ผู้นำท้องถิ่น ได้แก่ นายกเทศมนตรีเมืองสีคิ้ว ประธานชุมชน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุข นักวิชาการสาธารณสุข พัฒนาชุมชนของเทศบาลสีคิ้ว รวมจำนวน 5 คน

3. บุคลากรของหน่วยงานภาครัฐที่อยู่ในพื้นที่ ได้แก่ พัฒนาชุมชนของเทศบาลเมืองสีคิ้ว วัฒนธรรมอำเภอสีคิ้ว ครูผู้สอนในโรงเรียนสวัสดิ์ผดุงวิทยา อำเภอสีคิ้ว รวมจำนวน 3 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะที่ 1 ประกอบด้วยแบบสำรวจข้อมูลเบื้องต้น แนวทางการสนทนากลุ่ม เก็บรวบรวมข้อมูล ใช้วิธีการศึกษา 2 วิธีด้วยกัน คือ 1) การศึกษาจากเอกสารข้อมูลทุติยภูมิโดยการศึกษาวรรณกรรมและเอกสารที่เกี่ยวข้อง และ 2) การศึกษาภาคสนาม โดยการสนทนากลุ่มและบันทึกจากผู้ให้ข้อมูล คือปราชญ์ด้านอาหาร ไท-ยวน จำนวน 10 คน

ระยะที่ 2 กระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน ได้ประยุกต์ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการของ Kemmis & Mc Taggart (1988, p. 10) ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การวางแผน 2) การปฏิบัติการ 3) การสังเกตการณ์ 4) การสะท้อนการปฏิบัติ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะที่ 2 ประกอบด้วยแนวทางการสนทนากลุ่มและแบบสัมภาษณ์ การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้นำเครื่องมือไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา หลังจากนั้นนำไปแก้ไขปรับปรุงและดำเนินการเก็บข้อมูลต่อไป ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล เมื่อดำเนินการวิจัยในระยะที่ 1 เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อค้นพบที่ได้มาเป็นหัวข้อการสนทนาของการประชุมกลุ่ม ประชาพิจารณ์ เพื่อจัดสร้างตลาดให้เป็นพื้นที่สาธารณะในการสืบสานอาหารไท-ยวนสู่การรับรู้ของผู้บริโภคและประชาชนทั่วไป เวทีการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเป็นขั้นตอนของการวางแผน ส่วนในขั้นตอนการปฏิบัติการจะมีการดำเนินการสร้างตลาดชุมชนไท-ยวน และขั้นตอนการสังเกตการณ์จะมีการประเมินผลการดำเนินการตลาดไท-ยวน ส่วนในขั้นตอนสุดท้ายซึ่งเป็นขั้นสะท้อนการปฏิบัติจะมีการหาข้อสรุปด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus group) จากผู้ให้ข้อมูล ประมาณ 7-10 คน

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้คำนึงถึงหลักจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ตามแนวทางที่เหมาะสมกับการวิจัยในประเด็นเกี่ยวกับความเป็นอิสระ การป้องกันอันตราย และความเป็นธรรมที่มีต่อผู้ร่วมวิจัย ผู้วิจัยคำนึงถึงหลักจริยธรรมของการวิจัยครั้งนี้ คือ 1) เคารพสิทธิและการตัดสินใจของผู้ให้ข้อมูล 2) ให้เกียรติ มีความจริงใจในการสร้างสัมพันธภาพกับผู้ให้ข้อมูล 3) คำนึงถึงผลประโยชน์ของผู้ให้ข้อมูลมากกว่างานวิจัยของตน 4) ระมัดระวังในการเก็บรักษาข้อมูลทั้งที่เป็นการให้ข้อมูลทั่วไปและที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ให้ข้อมูล

ผลการวิจัย

บริบทชุมชนแบบแผนการดำรงชีวิต องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชนชาติไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

บริบทชุมชน

ไทยวนสีคิ้วเป็นกลุ่มไทยยวนกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่บริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หลักฐานการอพยพเคลื่อนย้ายนั้นไม่ปรากฏ มีเพียงคำบอกเล่าจากร่างทรงพ่อพญาสี่เขี้ยวเท่านั้น พ่อพญาสี่เขี้ยวมีฐานะเป็นเสื้อบ้านเสื้อเมือง ผีบรรพบุรุษที่ไทยวนสีคิ้วเคารพนับถือร่วมกัน พิธีกรรมการเข้าทรงของพ่อพญาสี่เขี้ยวเป็นการผสมผสานระหว่างความเชื่อในเรื่องผีบรรพบุรุษกับพุทธศาสนา พิธีกรรมดังกล่าวมีความสัมพันธ์อย่างยิ่งต่อวิถีชีวิตไทยยวนสีคิ้ว เช่นการควบคุมคนในสังคมให้ประพฤติดี อยู่ในกรอบศีลธรรม ควบคุมคนผ่านพ่อพญาสี่เขี้ยวในฐานะเสื้อบ้านเสื้อเมืองที่ปกครองลูกบ้านหลานเมืองอย่างพ่อปกครองลูก ในขณะเดียวกันความเชื่อดังกล่าวยังเป็นเครื่องยึดโยงคนในสังคมไทยยวนสีคิ้วให้เกิดความรู้สึกเป็นหนึ่งเดียวกัน เป็นกลุ่มชาติพันธ์ที่มีรากทางประวัติศาสตร์เช่นกัน ด้วยความสำคัญหลายประการของพ่อพญาสี่เขี้ยว ไทยยวนสีคิ้วจึงจัดงานเลี้ยงพ่อพญาสี่เขี้ยวขึ้นทุกปีช่วงวันขึ้น 6 ค่ำ เดือน 6 มีการเซ่นสังเวย การเฉลิมฉลองและการแสดงมากมายที่บ่งบอกความเป็นไทยยวนสีคิ้ว เช่น การฟ้อนรำ ฟ้อนดาบ ด้วยเหตุนี้การเข้าทรงพ่อผีพญาสี่เขี้ยวซึ่งเป็นพิธีกรรมทางความเชื่อจึงมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของไทยยวนสีคิ้วสืบมาจนกระทั่งปัจจุบันศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมไท-ยวน นครจันทึก ณ วัดใหญ่ อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

แบบแผนการดำรงชีวิต

สภาพสังคมชาวไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว เป็นสังคมที่อยู่กันแบบพี่แบบน้องคือช่วยเหลือเกื้อกูลกัน บ้านเรือนแต่เดิมนั้นอยู่รอบล้อมในหมู่เครือญาติ มีความใกล้ชิดมีความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน สังคมมีลักษณะเอื้ออาทรกัน มีความร่วมมือร่วมใจกัน ยึดมั่นในพระพุทธศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมชาวบ้านพูดภาษายวนเป็นภาษาถิ่น มีภาษาเขียนเป็นเอกลักษณ์ของตนเองคือภาษายวน แต่ปัจจุบันไม่นิยมแล้ว

องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน

อาหารของชนชาติไท-ยวนนครจันทึกเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติมีความคล้ายคลึงกับอาหารภาคเหนือผสมกับอาหารภาคอีสาน โดยปกติอาหารไท-ยวนมักจะหารับประทานได้ในช่วงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ เช่น ประเพณีตานก๋วยสลากหรือวันสารทเดือนสิบ หรือต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองโดยมักจัดเป็นสำรับที่เรียกกันว่า “ขันโตก” ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน ส่วนใหญ่เป็นคนไทยวน เพศหญิง มีอายุมากกว่า 60 ปีแหล่งการเรียนรู้ ส่วนใหญ่เรียนรู้มาจากพ่อแม่ และฝึกฝนด้วยตนเองมาเรื่อย ๆ ได้รับการยอมรับจากสังคมว่าเป็นบุคลที่มีฝีมือในการทำอาหาร

พัฒนากระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน

กระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน

คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อเข้าร่วมประชุมกับภาคีในพื้นที่ ประกอบด้วย นายกเทศมนตรีเมืองสีคิ้ว ประธานชุมชน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุข พัฒนาชุมชนของเทศบาลเมืองสีคิ้ว วัฒนธรรมอำเภอสีคิ้ว และครูผู้สอนในโรงเรียนสวัสดิ์ผดุงวิทยา ณ เทศบาลเมืองสีคิ้ว อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา เพื่อพูดคุยเกี่ยวกับเรื่องบริบทชุมชน ประวัติความเป็นมา ประเพณีวัฒนธรรมของชาวไทยวน อำเภอสีคิ้ว และแนวทางในการฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน ผลการสนทนากลุ่มพบว่านายกเทศมนตรีเมืองสีคิ้วมีความยินดี สนับสนุนการฟื้นฟูและอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยวน แนวทางการส่งเสริมในชุมชนคือการจัดทำตลาดไทยวน ในส่วนสถานที่น่าจะเป็นที่วัดใหญ่สีคิ้ว ซึ่งต้องไปประชุมหารือกับชุมชนและเจ้าอาวาสในโอกาสต่อไป

ส่วนแนวทางในการส่งเสริมในโรงเรียน ครูผู้สอนในโรงเรียนสวัสดิ์ผดุงวิทยาได้กล่าวว่าได้มีการสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยวนโดยมีการสอดแทรกเนื้อหาในรายวิชาการงาน การอาชีพแล้ว เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2560 คณะผู้วิจัยได้จัดประชุมร่วมกับชุมชน ซึ่งประกอบด้วย ภูมิปัญญาด้านอาหารไทยวน จำนวน 10 คน ณ วัดใหญ่สีคิ้ว อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมาได้มีการพูดคุย ทำความรู้จักกัน ภูมิปัญญาด้านอาหารไทยวนแต่ละท่านได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยวน และได้มีการประชุม วางแผนร่วมกันเรื่องของการเปิดตลาดไทยวน โดยให้ภูมิปัญญาด้านอาหารได้มีการวางแผนการนำอาหารมาจำหน่ายในตลาดไทยวนเพื่อเป็นการฟื้นฟู สืบสานและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทุนวัฒนธรรมอาหารไท-ยวน

ในส่วนของการเปิดตลาดไทยวน ได้มีการประชุมร่วมกับผู้นำชุมชน ตัวแทนชุมชน และ เจ้าอาวาสวัดใหญ่ ผลการสนทนาได้ข้อสรุปคือจะให้มีการเปิดตลาดบ้านยวน นครจันทึก ในวันที่ 31 สิงหาคม 2560 ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านไท-ยวน บ้านยวน นครจันทึก อำเภอสีคิ้วจังหวัดนครราชสีมา โดยมีการแบ่งหน้าที่ ความรับผิดชอบในแต่ละฝ่าย หลังจากการเปิดตลาดแล้วก็จะมีตลาดต่อเนื่องทุกวันพฤหัสบดี เป็นต้นไป

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติการ

คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อร่วมเปิดตลาดบ้านยวน นครจันทึก ในวันที่ 31 สิงหาคม 2560 ได้มีการประชุมร่วมกับภาคีในพื้นที่และดำเนินการเปิดตลาด ภูมิปัญญาอาหารนำอาหารไท-ยวนทั้งอาหารคาว และอาหารหวานมาจำหน่ายที่ตลาดบ้านยวน นครจันทึก ดังภาพที่ 1-3

ภาพที่ 1 การประชุมเปิดตลาดบ้านยวน

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ.2560 ณ ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

ภาพที่ 2 การเปิดตลาดบ้านยวน
ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2560 ณ ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

ภาพที่ 3 ภูมิปัญญาอาหารนำอาหารไท-ยวน มาจำหน่ายที่ตลาดบ้านยวน นครจันทึก
ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2560 ณ ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านไท-ยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

จากการสังเกตและสอบถามผู้เข้าร่วมงานเปิดตลาดบ้านยวน พบว่าผู้เข้าร่วมงานส่วนใหญ่มีความพึงพอใจได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยวนหลายด้าน โดยเฉพาะด้านอาหาร ทำให้ได้รู้จักอาหารไทยวน ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ได้พบปะกับภูมิปัญญาด้านอาหารทำให้เกิดความภาคภูมิใจในความเป็นชาวไทยวน ในส่วนของภูมิปัญญาด้านอาหารที่เข้าร่วมงานและนำอาหารมาจำหน่าย พบว่ามีความพึงพอใจมาก มีความสุข และมีรายได้จากการจำหน่ายอาหาร ทุกร้านที่มาจำหน่ายอาหารจะขายดีเพราะมีผู้มาเข้าร่วมงานในวันเปิดตลาดจำนวนมาก

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนผล

คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อเข้าร่วมประชุมกับภาคีในพื้นที่เพื่อสรุปผลการดำเนินงาน ตลาดบ้านยวน ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะผลการสนทนากลุ่มพบว่าตลาดบ้านยวนเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรม ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน และยังคงมีการดำเนินการของตลาดทุกวันพฤหัสบดี นายกเทศมนตรีเมืองสีคิ้วยังคงให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องทั้งเรื่องไฟฟ้า เครื่องเสียงและอำนวยความสะดวกในทุก ๆ ด้าน ท่านเจ้าอาวาสยังคงให้ความอนุเคราะห์สถานที่จัดตลาดในวัดใหญ่สีคิ้ว และคณะกรรมการตลาดบ้านยวนก็จะดำเนินการอย่างต่อเนื่องต่อไป

อภิปรายผล

1. องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไท-ยวน และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยวน อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา พบว่าอาหารของชนชาติไท-ยวน นครจันทึกเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติมีความคล้ายคลึงกับอาหารภาคเหนือผสมกับอาหารภาคอีสาน โดยปกติอาหารไท-ยวนมักจะหาทานได้ในช่วงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ เช่น ประเพณีตานก๋วยสลากหรือวันสารทเดือนสิบ หรือต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองโดยมักจัดเป็นสำรับที่เรียกกันว่า “ขันโตก” ลักษณะเด่นของอาหารคาวของไท-ยวนคือ ส่วนใหญ่จะใช้วิธีต้ม แกง ปิ้ง ย่าง นึ่งและไม่มีกะทิเป็นส่วนประกอบ ทำให้ปริมาณไขมันในอาหารค่อนข้างต่ำ ตัวอย่างของอาหารไท-ยวน ได้แก่ แกงแค แกงหน่อไม้สด แกงหยวก คั่วไข่ผำ ส้าแตง น้ำพริกต่าง ๆ ซึ่งพืชผักที่นำมาประกอบอาหารหรือใช้เป็นเครื่องเคียงมักเป็นพืชผักที่มีในท้องถิ่น เอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่พบในอาหารคาวไท-ยวน คือ การใช้ข้าวเบือ ซึ่งเป็นข้าวสารที่ผ่านการแช่น้ำและนำมาตำให้ละเอียด แล้วนำมาเป็นส่วนประกอบในอาหารจำพวกแกงหรือห่อหมก เช่น แกงหน่อไม้ แอบปลา เป็นต้น ซึ่งจะช่วยให้อาหารมีรสชาติ กลมกล่อม หอมอร่อยยิ่งขึ้น สำหรับอาหารหวานของไท-ยวนส่วนใหญ่เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง น้ำตาลและกะทิเป็นหลัก เช่น ข้าวเปี่ยง ข้าวตอกตั้ง ข้าวแต๋น กระยาสารท ข้าวโป่ง เป็นต้น โดยบางตำรับจะต้องรอฤดูกาล เช่น ข้าวยาคู ซึ่งจะทำกันในช่วงเดือน 12 ทั้งนี้ เนื่องจากจะสามารถหาวัตถุดิบหลักได้ในช่วงเวลานั้น ซึ่งวัตถุดิบหลักก็คือ ข้าวที่ยังไม่แก่จัดที่นำมาบีบได้เป็นน้ำนมข้าว ซึ่งทำให้ตำรับนี้อุดมไปด้วยวิตามินและเกลือแร่ต่าง ๆ ได้แก่ ธาตุเหล็ก วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง วิตามินอีและใยอาหารสอดคล้องกับงานวิจัยของ Aromkliang and Chatraphorn (2014, p. 194) ได้ศึกษาเส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืนพบว่า อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และค่านิยมของชาวล้านนา ได้แก่ ลาบ แกงโฮะ แกงอ่อมและแกงขนุน และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Krajangchom & Champawan (2014, p. 161) ได้ศึกษาการบริโภคอาหารที่ทำให้มีอายุยืนยาวของผู้สูงอายุกลุ่มชาติพันธุ์ไทยวนในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า การบริโภคอาหารที่ทำให้ผู้สูงอายุกลุ่มชาติพันธุ์ไท-ยวนมีอายุที่ยืนยาวนั้น อาหารส่วนใหญ่ได้จากธรรมชาติ รับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก น้ำพริกถือเป็นหนึ่งในรายการอาหารหลักแต่ละมื้อ ทานพร้อมผักสดและผักนึ่ง ส่วนอาหารอื่นจะเป็นอาหารประเภทแกง ต้ม คั่ว ผัด ตำ ยำ หรือทอด อาหารแต่ละประเภทมักเพิ่มรสชาติโดยการปรุงด้วยถั่วเน่า ซึ่งถือเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารของชาวไทยวน ผู้สูงอายุชาวไท-ยวนจะไม่นิยมรสหวานมากนัก อาหารที่มีรสเปรี้ยวมักได้มาจากมะกอก อาหารส่วนใหญ่จะไม่ใส่กะทิ และมีปริมาณไขมันค่อนข้างต่ำ ส่วนเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารที่นำไปสู่การมีอายุที่ยืนยาวนั้น การอยู่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ จึงนิยมเก็บผักพื้นบ้านที่ปลูกเองมาประกอบอาหาร ทำให้ผู้สูงอายุเพลิดเพลินจากการปลูกผัก

2. กระบวนการฟื้นฟูและสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยวน พบว่าประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือขั้นที่ 1 การวางแผน คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อเข้าร่วมประชุมกับภาคีในพื้นที่ พบว่า แนวทางการสืบสานวัฒนธรรมอาหารไทยวนในชุมชน คือการจัดทำตลาดบ้านยวน ส่วนแนวทางในการสืบสานในโรงเรียนคือการสอดแทรกเนื้อหาในรายวิชาเรียน ขั้นที่ 2 การปฏิบัติการ ได้ดำเนินการเปิดตลาดบ้านยวน นครจันทึกภูมิปัญญาอาหารนำอาหารไทยวน มาจำหน่ายที่ตลาดบ้านยวน ขั้นที่ 3 การประเมินผลพบว่าผู้เข้าร่วมงานส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ ได้เรียนรู้วัฒนธรรมไทยวนหลายด้าน โดยเฉพาะด้านอาหาร ทำให้ได้รู้จักอาหารไทยวน ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน ได้พบปะกับภูมิปัญญาด้านอาหารทำให้เกิดความภาคภูมิใจในความเป็นชาวไทยวน ในส่วนของภูมิปัญญาด้านอาหารที่เข้าร่วมงานและนำอาหารมาจำหน่าย พบว่ามีความพึงพอใจมาก มีความสุข และมีรายได้จากการจำหน่ายอาหาร ขั้นที่ 4 การสะท้อนผล พบว่าตลาดบ้านยวนเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรม ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชน การมีส่วนร่วมของชุมชนทำให้การ

ดำเนินการตลาดเป็นไปด้วยดีและจะได้มีการส่งเสริมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนต่อไปสอดคล้องกับงานวิจัยของ Nilawan & Kritsunthon (2014, p. 12) ได้ศึกษากระบวนการและกลยุทธ์การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณีศึกษาเทศบาลตำบลฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นการศึกษาถึงขั้นตอน รูปแบบและวิธีการในการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นพื้นที่เทศบาลตำบลฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้มีการสืบสานภูมิปัญญาในพื้นที่ให้แก่เด็กและเยาวชนจากผู้สูงอายุหรือปราชญ์ชาวบ้านที่มีองค์ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Promma (2014, p. 110) ได้ศึกษารูปแบบการสื่อสาร การถ่ายทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่นเพื่อสืบสานประเพณีสารทเดือนสิบในฐานะทุนทางวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่าแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร คือ 1) เทศบาลตำบลนครชุมทำโครงการ ถนนสายวัฒนธรรมนครชุม ซึ่งจะจัดงานในวันมาฆบูชา (ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3) 2) การทำงานแบบเป็นภาคีโดยหน่วยงานเกษตรจังหวัด พัฒนาชุมชนจังหวัด ประสานงานกับชุมชนนครชุมเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านอาหารในงานประเพณีและวัฒนธรรมของจังหวัดกำแพงเพชร เช่นการจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรม งานประเพณีนบพระเล่นเพลง งานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร 3) การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารที่ผ่านการเลือกสรรกลั่นกรองแล้วไปถ่ายทอดให้คนในท้องถิ่นได้รับรู้เกิดความเข้าใจตระหนักในคุณค่า คุณประโยชน์และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Puchthonglang & Namwongprom (2013, p. 130) ได้สร้างรูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ของกลุ่มผู้ผลิตโคมล้านนาชุมชนเมืองสาตร อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่ารูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ตั้งอยู่บนพื้นฐานสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ 1) ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน โดยที่ชุมชนมีผู้นำทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการอยู่ในชุมชน เช่น ปราชญ์ ชาวบ้าน พระสงฆ์ สถาบันการศึกษา เป็นต้น ได้ร่วมกันดำเนินงานต่าง ๆ ในการขับเคลื่อนการอนุรักษ์และส่งเสริมการผลิตโคมล้านนาให้เป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน 2) ปัจจัยด้านเศรษฐกิจได้มีการนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นแกนกลางในการพัฒนาแผนแม่บทชุมชนเพื่อพัฒนาไปสู่เศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ และ 3) ศักยภาพของชุมชนที่มีความพร้อมและศักยภาพในเรื่องทุนต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Puntien, Chantachon, and Koseyayothin (2017, p. 190). ได้พัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง พบว่าสามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชน และสร้างเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมของชุมชน และประเทศต่อไปได้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 ชุมชนควรมีการอนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมไท-ยวนในรูปแบบต่าง ๆ เช่น เว็ปไซต์ สื่อวิดีทัศน์ หนังสือเล่มเล็ก แผ่นพับตลอดจนการถ่ายทอดให้แก่คนในชุมชนเพิ่มมากขึ้น

1.2 โรงเรียนควรมีการจัดการเรียนการสอนให้มีการสอดแทรกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมและอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยวน

1.3 ควรมีการส่งเสริมให้มีการผลิตอาหารเชิงพาณิชย์ เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ ให้กับชุมชน

2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาพัฒนาตำรับอาหารไทยวนเพื่อส่งเสริมสุขภาวะ และส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชน

2.2 ควรมีการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และจัดรายการอาหารที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มวัยต่าง ๆ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณ นายปรีชา จันทรรวงทอง นายกเทศมนตรีเมืองสีคิ้ว เจ้าอาวาสวัดใหญ่สีคิ้ว ประธานชุมชน อาจารย์สุธัญญา สิทธิกูลเกียรติ ที่ให้ความอนุเคราะห์พื้นที่ในการวิจัย ให้ความสะดวกในการลงไปเก็บข้อมูล และให้ความร่วมมือรวมถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง ขอขอบคุณภูมิปัญญาอาหารไท-ยวนทุกท่าน และผู้สูงอายุที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยนี้ทุกท่านที่ได้ให้ความร่วมมือในการเข้าร่วมโครงการวิจัย พร้อมทั้งให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ การวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนสนับสนุนการทำวิจัยจากเงินงบประมาณแผ่นดินของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

Aromkliang, T., & Chatraphorn, S. (2014). Sustainability of Local Wisdom Transferring on Lanna Food. *Kasetsart Journal: Social Sciences, 35*(2), 189-205. (In Thai)

Kemmis, S., & Mc Taggart, R. (1988). *The action research planner* (3rd ed.). Victoria : Deakin University Press.

Krajangchom, S., & Champawan, S. (2014). Food Consumption for Longevity of Tai Yuan Elderly in Mae Chaem District, Chiang Mai Province. *Journal of Community Development and Life Quality*, *2*(2), 161-170. (In Thai)

National Statistical Office. (2011). *Survey of Public opinion about Community and Local Products.* Bangkok : Ministry of Information and Communication Technology. (In Thai)

Nillawan, D., & Kritsunthon, T. (2014). *A Local wisdom transmission: A Case Study of Municipality Tambon Fa-ham, Muang Distric, ChiangMai Province.* Bangkok : National Research Fund Office. (In Thai)

Promma, S. (2014). The Communication Model for Transferring Local Wisdom to Maintain Tenth Lunar Month Tradition as a Cultural Capital of Nakhon Sri Thammarat Province. *Journal of Management Sciences*, *1*(2), 91-111. (In Thai)

Puchthonglang, P., & Namwongprom, A. (2013). Creative Economic Development Model of Lanna Lantern Manufacturers at Muang Sart Community in Muang District, Chiang Mai Province *Journal of Community Development and Life Quality*, *1*(3), 129-139. (In Thai)

Puntien, S., Chantachon, S., & Koseyayothin, M. (2017). Thai Culinary Tourism Management Model Using the Creative Economy Concept in the Water Shed Provinces of the Central Region Research and Development. *Journal Suan Sunandha Rajabhat University, 9*(3rd Supplementary(July)), 190-198. (In Thai)

Sitthikulkiat, S (2015, 8 September). *Interview.* (In Thai)

ผู้เขียนบทความ

รองศาสตราจารย์ ดร.ธนิดา ผาติเสนะ รองศาสตราจารย์ ประจำคณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
เลขที่ 340 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง
จังหวัดนครราชสีมา 30000
E-mail: drtanida@hotmail.com

นางสาวฐิติมา โพธิ์ชัย อาจารย์ ประจำคณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา