

เรื่องราวและองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในจังหวัดตราด

Story and knowledge of local wisdom food for gastronomy cultural tourism
in Trat province

นัจaya เมฆราวดี¹ พิรมาลัย บุญธรรม¹ ไสรัจช์ วิสุทธิ์แพทัย¹ ชีรินทร์ ฉายศิริโชค²
และ ทีรนุช ฉายศิริโชค^{1*}

¹ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

² คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

Natjaya Mekrawee¹, Piramal Buntham¹, Sorat Wisutthipath¹, Teerin Chysirichote²
and Teeranuch Chysirichote^{1*}

¹ School of Culinary Arts, Suan Dusit University

² Faculty of Engineering, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

รับบทความ: 14 กรกฎาคม 2565

แก้ไขบทความ: 12 ตุลาคม 2565

ตอบรับบทความ: 15 ธันวาคม 2565

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัฒนธรรมอาหารและองค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีรูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสนทนากลุ่ม และการสังเคราะห์ความรู้ ใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่ อำเภอบ่อไร่และอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า (1) อำเภอบ่อไร่มีสภาพแวดล้อมเป็นป่าดงดิบชื้น พืชสำคัญที่เป็นวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ ขิง ข่า ร่า ระกำ กลวยพระ และไผ่ มีสถานที่ท่องเที่ยว ได้แก่ น้ำตกเขาสแลดได อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว บ้านช้างทุน และนิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุน ส่วนชุมชนไม่รุด อำเภอคลองใหญ่ เป็นชุมชนริมทะเลรายฝั่ง ชุมชนตระหนักถึงทรัพยากรธรรมชาติยังคงมีการอนุรักษ์การทำประมงพื้นบ้านและความเชื่อต้านอาชีพประมง รวมถึงมีการจัดตั้งธนาคารบูรพา (2) อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ แกงไก่กลวยพระที่รับประทานพร้อมข้าวเหนียวมูนห่อใบละปังของชาวชอง บ้านช้างทุน และขนมบันดุกจากตำบคคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ ซึ่งความรู้ที่ได้นำไปสู่การถ่ายทอดและการพัฒนาอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแก่คนรุ่นหลังสืบไป

คำสำคัญ : องค์ความรู้ อาหารภูมิปัญญา การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร จังหวัดตราด

* ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)
e-mail: tchysirichote@gmail.com

เรื่องราวและองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในจังหวัดตราด

Abstract

This research aimed to synthesis the story and knowledge of local wisdom raw materials of food for gastronomy tourism. The research methodology is quality research by in-depth interview, participate observation, focus group and knowledge synthesis. Additionally, the purposive sampling was used in Borai district and Klong Yai district, Trat province. The results found that (1) the environment of this district is the rainforest, in addition, the important raw material plants are ginger, galangal, rush elephant banana and bamboo. Furthermore, the example of tourist attraction is Khao Salat Dai waterfall, Namtok Klong Kaeo nation park at Ban Chang Thun and Ban Chang Thun environment museum. Mairood Community Klong Yai District is a coastal community. The community is aware of natural resources, the conservation of local fisheries and fishermanship beliefs, including the establishment of a blue crab bank. (2) For local wisdom food were elephant banana and chicken red curry served with coconut flavored sticky rice wrapped with Lum-pang leaf of Chong people in Ban Chang Thun and Bánh đúc which is the dessert of Klong Yai subdistrict, Klong Yai district. Consequently, these knowledges lead to transfer and develop the local wisdom food through the letter generation for sustainability.

Keywords: Knowledge, Local Wisdom Food, Gastronomy Cultural Tourism, Trat Province

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงด้านอาหาร เป็นประเทศที่มีผลผลิตการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ได้ด้วยทรัพยากรธรรมชาติแห่งหนึ่งของโลก นอกเหนือจากวัตถุดิบอาหาร และอาหารที่ขึ้นชื่อแล้ว ประเทศไทยยังมีชื่อเสียงด้านการท่องเที่ยวรวมถึงการมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย และมีความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นการเดินทางเพื่อศึกษาสัมผัสประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารของท้องถิ่นต่าง ๆ ซึ่งมีส่วนสำคัญต่อเศรษฐกิจในพื้นที่หรือท่องถิ่นนั้น ตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศไทยให้มีติบันพื้นฐานแนวคิด คือ ต่อยอดอดีต โดยมองที่รากเหง้าทั้งด้านเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจัดเดินทางทรัพยากรที่ได้เบรียบ มีการนำมาประยุกต์ให้เข้ากับเทคโนโลยีและนวัตกรรมทั้งโครงข่ายระบบคมนาคม โครงสร้างพื้นฐานวิทยาศาสตร์มีการปรับสภาพแวดล้อมให้อื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการในปัจจุบัน และสร้างคุณค่าใหม่ในอนาคตด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ และปรับรูปแบบธุรกิจเพื่อสนองต่อความต้องการของตลาด ขยายโอกาสการค้าและการลงทุนในเวทีโลกควบคู่กับการยกระดับรายได้และความเป็นอยู่ของคนในสังคมและประเทศไทย (Office of the National Economics and Social Development Council, 2018, pp. 18-29) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งมีเป้าหมายในการเพิ่มหรือต่อยอดไปสู่ฐาน

การผลิตและบริการ ที่ใช้เทคโนโลยีที่เข้มข้นและมีนวัตกรรมมากขึ้น ควบคู่กับการวางแผนการสร้างมาตรฐานเพื่อสร้าง และพัฒนาภาคการผลิต และบริการสำหรับอนาคต ทั้งด้านการเตรียมศักยภาพคนและโครงสร้างพื้นฐาน ตลอดจนสร้างกลไก และเครือข่ายความร่วมมือของธุรกิจในลักษณะคลัสเตอร์ (Cluster) โดยมีการขับเคลื่อนแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 12 สู่การปฏิบัติ ภายใต้แนวทางการพัฒนาแบบ Thailand 4.0 มีการกล่าวถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยว เชิงอาหารร่วมกับการพัฒนาการมีวิธีการผลิตของภาคเกษตร โดยจะมุ่งเน้นประสบการณ์สัมผัสรายการค์และวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการส่งเสริมอาหารที่จะส่งผลให้ชุมชนและสถานประกอบการเกิดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และจำกัดร่างแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) นั้นได้น้อมนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมากำหนดทิศทางพัฒนาประเทศและขับเคลื่อนแผนโดยหนึ่งในมิติที่กำหนดเพื่อการพัฒนาคือมิติภาคการผลิตและบริการ ซึ่งมีหมวดหมาอยู่หนึ่งคือ การเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง เป็นจุดหมายของ การท่องเที่ยว (Srilert, 2021) ทั้งวัตถุดิบทางการเกษตรและอาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งที่มีบทบาทในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ในปัจจุบันความก้าวหน้าทางคณานิติและการติดต่อสื่อสาร ส่งผลให้เกิดการเชื่อมโยงทาง วัฒนธรรม อาหารไทยที่เป็นทั้งอาหารตาและอาหารใจที่เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจากกรุ่นสู่รุ่น จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะพิเศษหรือการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy tourism) โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการเสริมสร้างประสบการณ์ ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว Shalini & Duggal (2015) ได้กล่าวว่าการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นปรากฏการณ์ ในระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจน มีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศและส่งผลดีต่อการพัฒนาทางวัฒนธรรม และจากนโยบายโครงการระเบียงเขตเศรษฐกิจภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor: EEC) ตามแผนยุทธศาสตร์ภายใต้โครงการไทยแลนด์ 4.0 ของรัฐบาลไทย ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด มีจุดประสงค์เพื่อต้องการที่จะพัฒนาพื้นที่และโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ ของเขตเศรษฐกิจบริเวณภาคตะวันออกให้มีความสามารถในการแข่งขันที่สูงขึ้น โดยที่รัฐบาลได้จัดสรรงบลงทุนเพื่อ การพัฒนาด้านต่าง ๆ รวมถึงด้านการท่องเที่ยว (CEO News, 2018) นอกจากนี้องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่ พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. ภายใต้การดำเนินงานที่สอดคล้องกับสภากาชาด ท่องเที่ยวแบบยั่งยืนโลก (Global Sustainable Tourism Council) หรือ GSTC ได้กำหนด “เกณฑ์การ พัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทย” ซึ่งทำหน้าที่บริหารและพัฒนาพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวในเชิง บูรณาการ ประสานงานกับท้องถิ่นหรือพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว และกำหนดให้พื้นที่หมู่บ้านช้าง (จังหวัด ตราด) และพื้นที่เชื่อมโยงเป็น 1 ใน 6 พื้นที่ดำเนินงานภายใต้แผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่าง ยั่งยืน พ.ศ. 2559-2563 หากพิจารณาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภาคตะวันออกของประเทศไทยมีความ พร้อมด้านทรัพยากรอาหารสำหรับการท่องเที่ยวสูง ทั้งทรัพยากรอาหาร อาหารทะเลและผลไม้ ภายใต้ วัฒนธรรมที่แตกต่างของกลุ่มคนพหุวัฒนธรรม พบว่า มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นที่จะพัฒนาสร้างสรรค์ให้มีมูลค่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนได้ เป็นไปตามแนวทางและเป้าหมายการพัฒนาการ ท่องเที่ยวในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (2560-2564) (Ministry of Tourism and Sports, 2017) และสอดคล้องกับวิสัยทัศน์การท่องเที่ยวไทยระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2579) ที่ต้องการให้ประเทศไทยเป็น แหล่งท่องเที่ยวคุณภาพชั้นนำของโลกภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยว สินค้า และ

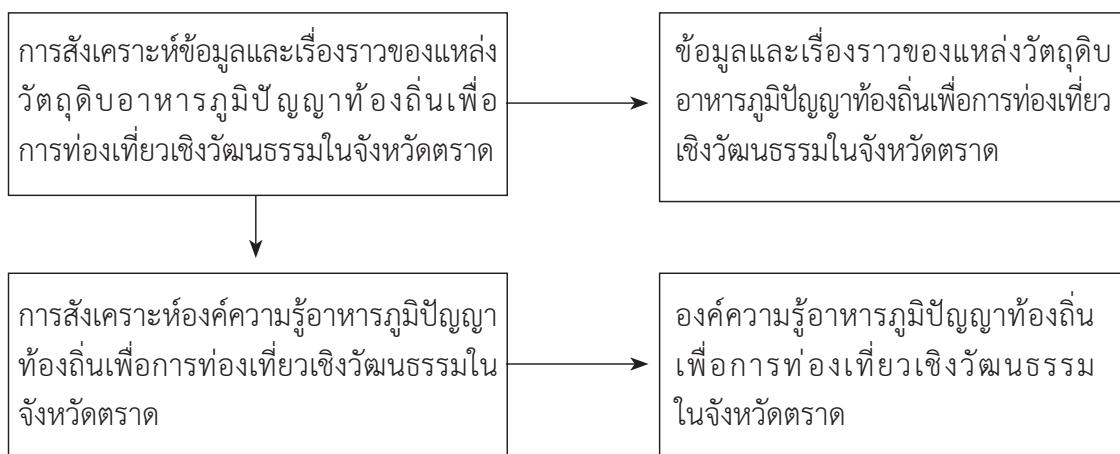
บริการด้านการท่องเที่ยวให้เกิดความสมดุลและยั่งยืน จังหวัดตราดถือเป็นจังหวัดที่มีหมู่เกาะจำนวนมาก เป็นเมืองรองของการท่องเที่ยว จังหวัดนี้มีทั้งแหล่งท่องเที่ยวและยังมีวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจเช่นการสนับสนุนให้ท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเพื่อสร้างงาน เป็นการกระจายรายได้ในชุมชน และจากการวิจัยของ Sirada (2019) ที่ศึกษาถุ่ทางการขยายตลาดท่องเที่ยวเมืองรอง จังหวัดตราด เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวรัสเซีย พบร้านักท่องเที่ยวชาวรัสเซียส่วนใหญ่เลือกมาซื้อของที่นี่ เช่น จังหวัดตราด เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ มีสถานที่ท่องเที่ยวหลากหลายทั้งการท่องเที่ยวเชิงทะเล การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และเชิงเกษตรกรรม สามารถสนับสนุนการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวที่หลากหลายได้

จากหลักการและเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้เห็นความสำคัญการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร การวิจัยนี้จึงเป็นการสังเคราะห์เรื่องราวและองค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด ซึ่งจะนำไปสู่แนวทางการถ่ายทอด การพัฒนาภูมิปัญญา และองค์ความรู้ท้องถิ่นให้คงอยู่แก่คนรุ่นหลังนำไปใช้ประโยชน์ได้สืบไป

วัตถุประสงค์

- เพื่อสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด
- เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ดำเนินการวิจัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research)

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงในอำเภอป่าตึ่ง จังหวัดตราด จำนวน 15 คน และอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 15 คน ด้วยวิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ได้แก่ กลุ่มผู้ที่เป็นนักวิชาการ ประชุมชาวบ้าน ผู้นำชุมชน ผู้ปฏิบัติ และผู้เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาและการปฏิบัติอาหารท้องถิ่น

2. การสร้างและพัฒนาคุณภาพเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Dept Interview) แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยสังเกตพฤติกรรมระหว่างการปฏิบัติอาหาร พฤติกรรมระหว่างการให้สัมภาษณ์ หรือให้ข้อมูล แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และแบบสังเคราะห์องค์ความรู้ (Context Synthesis) ได้แก่ องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราดด้านประวัติความเป็นมา วัฒนธรรมและประโยชน์ต่อผู้บริโภค วิธีการปรุง และการจัดเริ่ม จากนั้นดำเนินการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ โดยใช้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบเนื้อหา (Content Analysis) ความเที่ยงตรง (Validity) และนำข้อคำถามมาแก้ไขปรับปรุง

3. การเก็บและรวบรวมข้อมูล

การวิจัยนี้ดำเนินการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสนทนากลุ่ม (Focus Group) และการสังเคราะห์ข้อมูล

4. การสังเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยนี้มีขั้นตอนสังเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

- (1) การรวบรวมข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และข้อที่ 2 มาผ่านการมีส่วนร่วมของชุมชน
- (2) นำเสนอข้อมูลลักษณะเฉพาะ ความโดดเด่น และความต้องการของชุมชนในที่ประชุมการสนทนากลุ่มเพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลและระดมความคิดเห็น
- (3) ประเมินผลและข้อเสนอแนะ
- (4) สรุปผลเกี่ยวกับเรื่องราวของแหล่งวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ผลการวิจัย

1. การสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดตราด

จังหวัดตราด เป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลทางภาคตะวันออกของประเทศไทย มีเนื้อที่ 2,819 ตารางกิโลเมตร ตระดันบับเป็นเมืองศูนย์กลางการค้าแห่งหนึ่งในภาคตะวันออกในช่วงปลายรุ่งศรีอยุธยา สินค้าที่ส่งออกขายยังแคนไกล โดยเฉพาะของป่า เช่น เขากวาง หนังสัตว์ ไม้ห้อม และเครื่องเทศที่หลากหลาย ล้วนมาจากการเกษตรป่าเขายังคงใช้ในวิถีชีวิตริมแม่น้ำ แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำโขง และแม่น้ำตาด ที่ไหลลงสู่อ่าวไทย อาหารที่มีชื่อเสียง เช่น กุ้งแม่น้ำเผา หอยเชลล์เผา ไข่เจียวเผา ฯลฯ ล้วนเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดตราด

จากคำว่า กราด ซึ่งเป็นชื่อของต้นไม้ชนิดหนึ่งที่ใช้ทำไม้กวาดที่มีอยู่ในเมืองตราดเป็นจำนวนมาก ซึ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา รัชสมัยพระนเรศวรมหาราช เรียกชานเมืองตราด ว่า “หมู่บ้านบางพระ”



ภาพที่ 2 แผนที่จังหวัดตราด
ที่มา: The Revenue Department. (n.d.)

ปัจจุบันจังหวัดตราดแบ่งการปกครองออกเป็น 7 อำเภอ คือ เมืองตราด แหลม gob เขาสมิง เกาะช้าง เกาะกูด คลองใหญ่ และอำเภอป่าโอ ทำการวิจัยนี้ทำการคัดเลือกแบบเจาะจง คือ อำเภอป่าโอ และอำเภอคลองใหญ่ แสดงการรวมและสังเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1.1 อำเภอป่าโอ มีพื้นที่ 5 ตำบล ประกอบด้วย ตำบลบ่อพลอย ตำบลช้างทูน ตำบลด่านชุมพล ตำบลหนองบอน และตำบลนทรีย์ เป็นท้องที่มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะแร่รัตนชาติ คือ หับทิมสยาม ปัจจุบันเหลืออยู่ในเขตพื้นที่ความมั่นคงนานาชาติ อาชีพทำเหมืองพลอยจีงหมดไป แต่มีแหล่งท่องเที่ยวมากมาย

ลักษณะภูมิประเทศ สภาพพื้นที่เป็นป่าเขียว มีต้นไม้หนาแน่นตามแนวชายแดน และบริเวณที่ออกเข้าบรรทัด พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขาและเนินเตี้ย มีแม่น้ำ 3 สาย คือ คลองป่าโอ คลองช้างทูน และคลองโสน ซึ่งไหลไปบรรจบกันเป็นแม่น้ำเข้าสมิง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ออกเข้าต่อเขตชายแดนไทย-กัมพูชาเป็นแนวเทือกเข้าบรรทัด

ลักษณะอากาศ พื้นที่บริเวณแถบนี้ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือเป็นแบบมรสุมเขตร้อน

ทรัพยากรป่าไม้มีลักษณะเป็นป่าดงดิบชื้นพรรน ไม่สำคัญ เช่น ยางกล่องพนอง สำรองตระเคียง ทอง กระباءชุม แพรกตาเสือ ตะแบก กฤษณา กะบก ไม้ทุ่ม และไม้พื้นล่างที่พับได้มาก เช่น พีชตระกูลจิง คำงคาวต์ดำเนา หวาน เรือ ระกำ หมาก กล้วยพระ ໄไฟ และເກາວລົງ เป็นต้น

สถานที่ท่องเที่ยวในเขต อำเภอป่าสัก จังหวัดตราด

1.1.1 น้ำตกเขาสลัดได มีชื่อเรียกมาจากพืชชนิดหนึ่งคล้ายต้นตะบองเพชร ใช้สำหรับแกงกับปลาไหล มีมากในบริเวณรอบน้ำตก ซึ่งสถานที่นี้มีป่าเขียวและธรรมชาติสวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นที่พักผ่อน เป็นอันซีน (Unseen) ของอำเภอป่าตอง ตามคำขวัญ “บ่อไร่บ้านฉันไม่ไกล ไม่ไกลรึ”

1.1.2 อุทัยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว เป็นอุทัยานแห่งชาติ มีบิริเวณพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าเขาสมิง (ป่าคลองจิ่วญี่-เขาไฟใหม่) ครอบคลุมพื้นที่ 5 ตำบลในอำเภอป่าอ้อรี ตั้งอยู่ตามแนวเทือกเขาติดกัน ชายแดนไทย-กัมพูชา สภาพป่ามีความสมบูรณ์ มีความสวยงามตามธรรมชาติ มี 7 ชั้นในแต่ละชั้นมีความสวยงามแตกต่างกันโดยเฉพาะชั้นที่ 4 คือ ลานหินผา ในปัจจุบันได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสภาพพื้นที่ให้เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวให้ได้ประโยชน์มากที่สุด เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวทั้งในและนอกพื้นที่ ทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.1.3 บ้านช้างทุน ตำบลช้างทุน อำเภอบ่อไร่ เป็นแหล่งทรัพยากรนิเวศป่าไม้และต้นน้ำ กำเนิดแหล่งน้ำที่หล่อเลี้ยงจังหวัดตราด เป็นแหล่งชุมชนของชาวชองที่ยังคงมีมรดกวัฒนธรรมที่ยังคงความสมบูรณ์ที่สุด จุดเด่น คือ ชาวชองที่แต่งงานข้ามผ่านธุรกับคนต่างถิ่นที่อพยพเข้ามายังในบริเวณเดียวกัน ให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมต่างจากชองในถิ่นอื่น ปัจจุบันบ้านช้างทุนเป็นชุมชนเกษตรกรรม ประกอบอาชีพทำสวนยางและสวนผลไม้เป็นหลักแต่ก็มีจิตสำนึกรักษาธรรมชาติ จึงมีความประสังค์ที่จะพัฒนาหมู่บ้านของตนเองให้เป็นแหล่งเรียนรู้ในรูปแบบนิเวศพิพิธภัณฑ์ (Eco-museum) โดยมีスマชิกชุมชนได้เข้าร่วมเป็นอาสาสมัครและร่วมก่อตั้งเป็น “กลุ่มภัณฑารักษ์ชุมชน” และสนับสนุนให้ลูกหลานเยาวชนในท้องถิ่นเป็นนักสืบสานวัฒนธรรมของ รวมทั้งเชิญชวนบุคคลภายนอกให้รับรู้และเข้ามามีส่วนร่วมในการฟื้นฟูสภาพแวดล้อมและสืบสานมรดกวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวชองให้ดำรงอยู่ต่อไป

กลุ่มชาติพันธุ์ชาวของ เป็นชื่อที่ใช้เรียกกลุ่มชาติพันธุ์ของตนเอง สันนิษฐานว่ามีความหมายว่า “คน” เป็นชนผ้าโบราณในกลุ่มชาติพันธุ์อสโตร เอเชียติกตระกูลมอญ เขมรที่มีภาษาพูดของตนเอง คือ ภาษาของ แต่ไม่มีภาษาเขียน ชาวของพยพมาจากเขมรและได้มาตั้งรกรากอยู่ที่ทางตะวันออกของประเทศไทย แลบจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด มีวัฒนธรรมประเพณีเป็นเอกลักษณ์ เป็นที่รู้จักของคนภายนอกว่า “ของจังหวัดตราด (Chong of Trat) พบรากฐานว่า กลุ่มชาติพันธุ์ของเป็นชนพื้นเมืองของจังหวัดตราดมาแต่เดิม ไม่ได้พยพมาจากที่อื่น ส่วนใหญ่ตั้งถิ่นฐานบริเวณเชิงเขารหัดใกล้ชายแดนไทย กัมพูชา นับถือศาสนาพุทธควบคู่ไปกับการนับถือบรรพบุรุษที่ล่วงลับ ทำมาหากินอยู่ตามป่าเขา ทำของป่า ล่าสัตว์ ทำไร่ ทำนา ปลูกยางพารา ทำไร่สับปะรด และสวนผลไม้ พบรากฐานอยู่ที่อำเภอเขาสมิ้ง โดยเฉพาะตำบลเขาสมิ้งกับตำบลท่าโสม อำเภอเมือง และอำเภอป่าสัก อำเภอเขาสมิ้ง จัดการจ่ายกันปะบันกับคนไทยและคนกลุ่มอื่น เช่น ชาวอีสาน จีน และเขมร ที่เข้ามาตั้งรกรากที่หลัง และพบว่า มีชาวของตั้งถิ่นฐานผสมกลมกันอยู่ใน 9 หมู่บ้านในจังหวัดตราด โดยมีจำนวน 6 หมู่บ้านที่อยู่ในอำเภอป่าสัก จังหวัดตราด



ภาพที่ 3 กิจกรรมการสัมภาษณ์และบอกเล่าเรื่องราวของชาวชองในจังหวัดตราด

1.1.4 นิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุน (Eco-Museum) จัดเป็นพิพิธภัณฑ์กลางแจ้งประเภทหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับนิเวศวิทยา มีพื้นที่จัดแสดงออกเป็น 2 ส่วน คือ พิพิธภัณฑ์ในบ้าน และพิพิธภัณฑ์กลางแจ้ง นำเสนอสิ่งมีชีวิต พืชและสัตว์ ที่อยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมรอบตัว รวมถึงความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญา ที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์ สามารถเรียนรู้ด้วยการลงมือทำพร้อมทั้งให้ผู้มาเยือนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม ซึ่งนิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุนเป็นต้นแบบของการพัฒนาที่ชุมชนสามารถนำมาใช้ เพื่อการกู้วิถีชุมชนและพัฒนาคุณภาพชีวิตแบบพึ่งพาตนเอง อีกทั้งสามารถรับมือกับผลกระทบจากการท่องเที่ยวได้ การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญหลังจากก่อตั้งนิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุนคือ สามารถแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในพื้นที่เกี่ยวกับช้างป่า การเกิดโรคการเพื่อชีวิต ซึ่งโรงเรียนในท้องถิ่นเป็นแนวร่วมในการช่วยฟื้นฟูและเก็บรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรของชุมชนชอง สืบทอดภูมิปัญญาการจักสานต้นคลุ้ม ตลอดจนการรื้อฟื้นประเพณีของชาวชองที่กำลังสูญหายไปให้กลับคืนได้สำเร็จ อาทิ ประเพณีการลอยเรือตะโก คือ การใช้ภูมิปัญญาลอกเปลือกไม้ตะโก มาทำเป็นเรือ เพื่อทำบุญให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับในวันออกพรรษา ในการทำพิธีบุญส่งของชาวชองที่จะทำกันในวันสงกรานต์ หรือในวันลอยกระดง ชาวชองจะนำอาหารคาวหวานไปตักบาตรแด่พระภิกษุสงฆ์ หลังจากนั้นชาวชองแห่เรือที่ทำด้วยก้าบมากหัวท้ายขดเป็นรูปเรือสี่ด้านไม้รูปเทียน อาหารคาว-หวานหัวหอม กระเทียม พริก เกลือ พร้อมมุกธิศส่วนกุศลให้แก่ผีไป ผีทุ่ง ผีนา พร้อมกับฝากโรคภัยไข้เจ็บทั้งหลายไปกับเรือที่แสดงให้เห็นถึงความพยายามดำเนินรักษาวัฒนธรรมชองและความภาคภูมิใจในความเป็นของได้เป็นอย่างดี

1.2 อำเภอคลองใหญ่ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้สุดของจังหวัด ห่างจากอำเภอเมืองตราด 74 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองช้างเคียง คือ ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองตราด ทิศตะวันออกและทิศใต้ติดต่อกับเกาะกง (ประเทศไทย) และทิศตะวันตก ติดต่อกับอ่าวไทยในเขตอำเภอเกาะกูด อำเภอคลองใหญ่แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลคลองใหญ่ ตำบลไม้รูด และตำบลหาดเล็ก และมีหมู่บ้าน 20 หมู่บ้าน

การวิจัยนี้ทำการศึกษาชุมชนบ้านไม้รุดซึ่งเป็นชุมชนริมทะเลยังฝั่งตะวันออก จังหวัดอชีพทำการประมงเป็นอาชีพหลัก ดำเนินชีวิตตามฤดูกาลที่มีฝนตกชุกเกือบทตลอดทั้งปี ลักษณะการทำประมงเป็นรูปแบบการทำประมงพื้นบ้าน เป็นการทำเพื่อรับประทานเองและจำหน่ายในท้องถิ่นหรือจำหน่ายในรูปแบบการขายต่อ รวมถึงประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ กลุ่มคนในท้องถิ่นมีภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารที่เป็นภูมิความรู้ที่สอดคล้องกับประเทศไทย ชนิด ของอาหารทะเลที่สอดคล้องกับฤดูกาล และการเก็บรักษาถนอมอาหารที่มีปริมาณมากในฤดูกาล จากการสำรวจ พบว่า ชุมชนตระหนักรถึงสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติมาก จึงเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ การจัดตั้งธนาคารปูม้า ประเพณีและความเชื่อของชุมชนบ้านไม้รุดมีลักษณะเช่นเดียวกับความเชื่อด้านการประกอบอาชีพประมงโดยทั่วไปโดยยึดถือการบูชาแม่ย่านางเรือ เครื่องประกอบการบูชา ได้แก่ หัวหมู ไก่นึ่ง ขมเปี๊ยะ ขมถั่วยฟู และผลไม้ต่าง ๆ พร้อมด้วยดอกไม้ รูป เทียน จุดประทัดบนกล่าวแม่ย่านางเรือให้รับรู้และช่วยปกปักษายอย่าให้เกิดอุบัติเหตุเมื่อออกเดินเรือ นอกจากนี้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีลักษณะเด่นและเห็นได้ชัดเจน ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาชีพประมง ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหาร และภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประดิษฐ์เครื่องมือประมงที่เกิดมาจากการเรียนรู้ของคนในชุมชน

2. การสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด

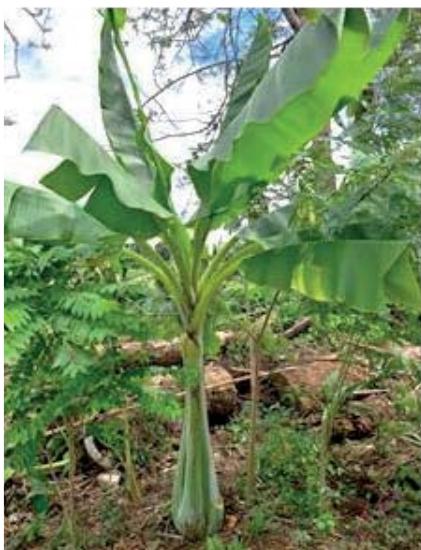
การวิจัยนี้ได้สังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ แกงไก่กล้วยพระที่รับประทานพร้อมข้าวเหนียวมูนห่อใบมะป่าของชาวของ บ้านช้างทูน อำเภอป่าสัก และขมบันดึกจากตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด แสดงผลการสังเคราะห์องค์ความรู้ ดังนี้

2.1 แกงไก่กล้วยพระ เป็นอาหารที่ต้องมารับประทานที่บ้านช้างทูนเท่านั้น ซึ่งเป็นตัวรับของชาวชองนานาแห่ง การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานตระดับ ได้เข้ามาช่วยพัฒนาตำบลช้างทูนให้เป็นนิเวศพิพิธภัณฑ์ (Eco-Museum) เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ธรรมชาติและวิถีชีวิตริมชุมชนชาวชองและได้จัดอาหารผู้มีเยื่อและนักท่องเที่ยวได้รับประทานอาหารพื้นบ้านของชาวชองของตระดับ ได้แก่ แกงไก่กล้วยพระ ข้าวเหนียวมูนห่อใบมะป่าที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาอาหาร มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชาวชองของตระดับที่แท้จริง แกงไก่กล้วยพระ ข้าวเหนียวมูนห่อใบมะป่าที่เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวชองที่แกงเพื่อรับประทานในฤดูกาลเกี่ยวและนวดข้าว และในพิธีกรรมที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาปรุง

(1) วัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ หอยกล้วยพระ เนื้อไก่ และกะทิ และส่วนผสมพิริกแกง ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง และข่า ขมิ้น กระชาย หัวเพล ห้อมแดง กระเทียม ตะไคร้ ผิวและใบมะกรูด ผักแพร ดอกผักชี ฝรั่ง กะปี น้ำตาลอ้อย และเกลือสมูทร ในที่นี้จะอธิบายในส่วนของกล้วยพระ และไก่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่น

กล้วยพระหรือกล้วยนวลด มีชื่อสามัญ คือ Elephant Banana ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Ensete glaucum* (Roxb.) Cheesman จัดอยู่ในวงศ์กล้วย (Musaceae) ชื่อท้องถิ่น ได้แก่ กล้วยศาสนា กล้วยโทน กล้วยหัวโต กล้วยญวน และกล้วยพระที่เป็นเรียกชื่อของชาวชอง ตำบลช้างทูน อำเภอป่าสัก จังหวัดตราด (Highland Research and Development Institute (Public Organization), 2017) จัดเป็นพากกล้วยป่าขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด พบได้ตั้งแต่ประเทศไทยจนตอนใต้ อินเดีย เนปาล พม่า มาเลเซีย รวมไปถึงฟิลิปปินส์ และประเทศไทยที่พับในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออก ในการทำแกงไก่กล้วย

พระนั้นชาวบ้านจะใช้หยวกกล้วยพระที่ตัดใหม่จากป่าอนุรักษ์บริเวณหมู่บ้าน ตั้งแต่เข้าตรุกีพระออกบินทบาน จึงเป็นที่มาของชื่อกล้วยพระ โดยเลือกต้นกล้วยพระที่เป็นกล้วยสาวปีแรก ต้นจะอ่อนยังไม่ออกปลิจฉาให้หยวกกล้วยที่นุ่ม ไม่เหนียวแข็งกร้าน โดยปกติกล้วยพระจะอายุ 2 ปี เมื่อตัดต้นปีที่ 2 ต้นจะตาย ชาวชองบ้านช้างทุนมีหลักการตัดต้นกล้วยพระของชาวชองจะตัดลำต้นให้สูงขึ้นเพื่อให้ลำต้นงอได้อีก หากตัดติดดินเกินไปกล้วยพระต้นนั้นจะตายทันทีหากตัดต้นกล้วยพระ 1 ต้น ต้องปลูกทดแทนมากกว่า 1 ต้นขึ้นไป การเตรียมหยวกกล้วยโดยลอกกาบต้นกล้วยพระออกประมาณ 2-3 กาบ ตัดเป็นท่อนตามยาวประมาณ 3-4 นิ้ว ลอกเอายื่องบาง ๆ ที่กาบออกหงด้านใน-ด้านนอก กาบที่ลอกเยื่อแล้วแข็งเกลือแล้วล้างให้สะอาด นำมาหั่นตามแนวตั้งเป็นชิ้นเล็กค่อนข้างบางแข็งน้ำเกลืออีกครั้ง เพื่อไม่ให้ด้ำ ขี้ยำให้นุ่ม จากนั้นปีบน้ำออกเบา ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ พอกไว้



1. ต้นกล้วยพระซึ่งมีส่วนของลำต้นที่อวบอ้วน



2. กาบกล้วย หรือกาบกล้วยพระ

ภาพที่ 4 ลักษณะของต้น (ก) และกาบกล้วยพระ (ข)

ส่วนเนื้อไก่ได้จากไก่ที่ชาวชองเลี้ยงกันแบบทุกบ้าน เป็นไก่บ้าน หรือไก่ดำ นิยมมาแกงกล้วยพระ เพราะไม่มีไขมันมากและมีเนื้อเหนียว

(2) วิธีการปรุงแกงไก่กล้วยพระ ทำได้โดยเริ่มจากการเตรียมเครื่องปรุง จากนั้นนำเนื้อไก่บ้าน 1 ตัว (ประมาณ 300-400 กรัม) น้ำกระเทียมสด แยกหัวและหางกะทิ และเครื่องปรุงน้ำพริก พริกแกงซึ่งพริกแกงที่ตำใหม่จะมีกลิ่นหอมของเครื่องแกง

วิธีการแกงโดยใส่หางกะทิ และน้ำพริกแกงลงในพัดเคลียไว้ให้แตกบันจะมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อไก่ผัดให้พอสุก ใส่หยวกกล้วย ปิดฝารอให้เดือดและหยวกกล้วยสุก ใส่หัวกะทิ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ เกลือ ชิมรสให้มีรสเค็มน้ำ มีรส หวานและเผ็ดเล็กน้อย ใช้ไฟหม้อปิดรอให้เดือด ให้หยวกสุก เมื่อยากสุกแล้วฉีกใบมะกรูดใส่ลงไปเพิ่มความหอม นำมารับประทานกับข้าวเหนียวมูนห่อใบละปีง



ภาพที่ 5 แกงไก่ล่วยพระพร้อมรับประทานกับข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้าง

2.2 ข้าวเหนียวมูนใบละป้าง

(1) วัตถุติดหลักที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาลอ้อย และใบละป้าง ในที่นี่ จะอธิบายในส่วนของใบละป้างซึ่งเป็นวัตถุติดเฉพาะของท้องถิ่น

ใบละป้างหรือลำป้าง มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Pterospermum diversiolium* Blume 属วงศ์ Sterculiaceae พบที่อินเดีย เวียดนาม คาบสมุทรลาย สุมาตรา และไทยที่พบทางภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ เป็นไม้ยืนต้น สูงได้ถึง 30 เมตร มีข้อสั้นๆ นุ่ม ขักระจุกรูปดาวยรือเกล็ดขุยหนาแน่นตามกิ่ง แผ่นใบด้านล่าง เจริญเติบโตได้ในป่าดิบแล้ง และป่าดิบชื้นใกล้ชายฝั่งทะเล ชาวชองบ้านช้างทุน อำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด ได้นำมาห่อข้าวเหนียวมูนและขนมป้าย

(2) วิธีการปรุงข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้าง โดยเตรียมเครื่องปรุง ข้าวเหนียว น้ำกะทิ ใช้น้ำอ้อย ต้องแยกหัวและหางกะทิ เกลือ และน้ำตาลทราย จากนั้นนึ่งข้าวเหนียวโดยใช้ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม เช่นน้ำ 7 ชั่วโมง ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด 2-3 ครั้ง ทำให้สะเด็ดน้ำ และนึ่งข้าวเหนียว เมื่อข้าวเหนียวใกล้สุก ประมาณ 20 นาที กลับข้าวเหนียวหรือกระทุกให้สุกทั่วทั้งหมด

การมูนข้าวเหนียว นำข้าวเหนียวที่สุกใส่ถ่อง ค่อยๆ ตักน้ำกะทิราดบนข้าวเหนียวใช้ไม้พายพลิกกลับให้น้ำกะทิคลุกเคล้ากับข้าวเหนียวให้ทั่ว เรียกว่า โอยข้าวเหนียวมูน ทึ้งไว้สักครู่ นำใบละป้างที่เช็ดทำความสะอาดแล้วมาห่อข้าวเหนียวมูนให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ข้าวเหนียวมูนที่ได้จะมีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม รสเค็ม ไม่หวาน มีความมัน ไม่เผ็ด และไม่แห้งเกินไป



ภาพที่ 6 ข้าวเหนียวมูนห่อใบละปังพร้อมรับประทาน

2.3 ขนมบันดึกหรือบันดุก บันดึกเป็นขนมสัญลักษณ์หนึ่งของจังหวัดตราดมีรสหวาน มัน กลมกล่อม กลิ่นหอมละมุน เป็นหนึ่งในอาหารที่ปรุงไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมืองและนักท่องเที่ยวที่ไปเยือน เมืองตราด โดยเฉพาะที่อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด สันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของขนมบันดึกว่าอาจมาจาก เมืองเขมร หรือมาจากเมืองญวน เพราะจากบริบททางประวัติศาสตร์เมืองตราดพบว่า พลเมืองของทั้ง 2 ประเทศ ต่างเคยถูกการตัดต้อนเข้ามายุ่นเมืองตราดทั้งคู่ ความเป็นไปได้จึงมีน้ำหนักเท่ากัน โดยชื่อขนมของชาวญวน จะขึ้นต้นด้วยคำว่า “บัน” ที่เป็นภาษาเวียดนาม แปลว่า ขนม และในประเทศไทยเรียดนามเองก็เรียกชื่อขนมว่า “บันดึก” (Bánh dúc) นำหน้าเสมอ

(1) ขนมบันดึกมีวัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสมของตัวแป้ง คือ แป้งข้าวเจ้าไม่สัด แป้งมัน สำปะหลัง น้ำคั้นใบเตย น้ำเปล่าหรือน้ำด่าง และถั่วถิงคั่วบดหยาบ รับประทานกับน้ำเชื่อมจากน้ำตาลอ้อย และน้ำกะทิที่มีส่วนผสมของหัวกะทิ แป้งมันสำปะหลังและเกลือสมุทรป่นละเอียด

(2) วิธีปรุงตัวขนมบันดึก ทำได้โดยผสมแป้งข้าวเจ้าไม่สัดและแป้งมันสำปะหลังให้เข้ากัน ค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าหรือน้ำด่าง คนให้เข้ากัน เติมน้ำคั้นใบเตย คนให้เข้ากันอีกครั้ง จากนั้นเทใส่กระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟกวนจนขันเหนียวด้วยไฟกลาง เมื่อได้ที่แล้วเทใส่ถ้วย พักให้เย็นตัวก่อนจัดเสิร์ฟ



ภาพที่ 7 ขนมบันดึก และหัวกะทิ น้ำเชื่อม และถั่วถิงคั่วที่นำมารับประทานด้วยกัน

อภิปรายผล

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงด้านอาหาร เป็นประเทศที่มีผลผลิตการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ได้ด้วยทรัพยากรธรรมชาติ จากการวิจัยด้านการสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ในจังหวัดตราดโดยทำการคัดเลือกแบบเจาะจง คือ อำเภอไกร่ ซึ่งมีพื้นที่ 5 ตำบล ประกอบด้วย ตำบลบ่อพลอย ตำบลช้างทุน ตำบลด่านชุมพล ตำบลหนองบอน และตำบลนทรีย์ มีสภาพพื้นที่มีสภาพเป็นป่าเขามีต้นไม้หนาแน่นตามแนวชายแดน และบริเวณเทือกเขาบรรทัด พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขาและเนินเตี้ย สถานที่ท่องเที่ยวได้แก่ (1) น้ำตกเขาสลาดได มีชื่อเรียกมาจากพืชชนิดหนึ่งคล้ายต้นตะบองเพชร ใช้สำหรับแกงกับปลาไหล (2) อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว เป็นอุทยานแห่งชาติ มีบริเวณพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าเขามิ่งปัจจุบันได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสภาพพื้นที่ให้เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวให้ได้ประโยชน์มากที่สุด (3) บ้านช้างทุน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายและน่าสนใจ ที่หล่อเลี้ยงจังหวัดตราด เป็นแหล่งชุมชนของชาวชองที่ยังคงมีรากฐานธรรมที่ยังคงความสมบูรณ์ที่สุด จุดเด่น คือ ชาวชองที่แต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์กับคนต่างถิ่นที่อพยพเข้ามาอยู่ในบริเวณเดียวกัน ให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมต่างจากของในถิ่นอื่น ปัจจุบันบ้านช้างทุนเป็นชุมชนเกษตรกรรมซึ่งกลุ่มชาติพันธุ์ชาวชองเป็นชนเผ่าโบราณในกลุ่มชาติพันธุ์อสโตร เอเชียติกตระกูลมอญ เขมรที่มีภาษาพูดของตนเอง คือ ภาษาชอง แต่ไม่มีภาษาเขียน เป็นที่รู้จักของคนภายนอกว่า ของจังหวัดตราด (Chong of Trat) (4) นิเวศพิธภัณฑ์บ้านช้างทุน (Eco-Museum) เป็นต้นแบบของการพัฒนาที่ชุมชนสามารถนำมาใช้ เพื่อการกู้วิกฤตสังคมและพัฒนาคุณภาพชีวิตแบบพึ่งพาตนเอง ตลอดจนการรื้อฟื้นประเพณีของชาวชองที่กำลังสูญหายไปให้กลับคืนได้สำเร็จ อาทิ ประเพณีการลอยเรือตะโก คือ การใช้ภูมิปัญญาลอกเปลือกไม้ตะโก มาทำเป็นเรือ เพื่อทำบุญให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับในวันออกพรรษา ใน

การทำพิธีบุญส่งของชาวชองที่จะทำกันในวันสงกรานต์ หรือในวันลอยกระทง ชาวชองจะนำอาหารคาวหวานไปตักบาตรเด่อพระวิเกษสังฆ ส่วนชุมชนบ้านเมือง อำเภอคลองใหญ่เป็นชุมชนริมทะเลฝั่งตะวันออกจังหวัดปะกง ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านเพื่อรับประทานเองและจำหน่ายในท้องถิ่นหรือจำหน่ายในรูปธุรกิจขนาดย่อม และประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และยังพบว่าชุมชนมีความเข้มแข็งเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติได้แก่ การจัดตั้งธนาคารบุญ และมีประเพณีและความเชื่อด้านการประกอบอาชีพประมงโดยทั่วไปโดยยึดถือการบูชาแม่ย่านางเรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เด่น ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาชีพประมง การประกอบและแปรรูปอาหาร และการประดิษฐ์เครื่องมือประมง

การสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด การวิจัยนี้ได้สังเคราะห์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ (1) แกงไก่กลิ้วยพระที่รับประทานพร้อมข้าวเหนียวมูนห่อใบละปำของชาวชอง บ้านช้างทุน อำเภอป่าสัก และขนมบันดึกจากตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด มีวัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ หัวกลิ้วยพระ เนื้อไก่ และกะทิ ส่วนผัสมพริกแกง ได้แก่ พริกชี้ฟูแห้ง ขี้ ขมิ้น กระชาย หัวไพล ห้อมแดง กระเทียม ตะไคร้ ผิวและใบมะกรูด ผักแพะ ดอกผักชีฟรัง กะปี น้ำตาลอ้อย และเกลือสมุทร ซึ่งกลิ้วยพระเป็นเรี่ยงซึ่งของชาวชอง จัดเป็นพวงกลิ้วยป่า ชาวบ้านจะใช้หัวกลิ้วยพระที่ตัดใหม่จากป่าอนุรักษ์บริเวณหมู่บ้าน ตั้งแต่เข้าตู้รีที่พระออกบินตามทบารึงเป็นที่มาของชื่อ กลิ้วยพระ และใช้เนื้อไก่ได้จากไก่ที่ชาวชองเลี้ยงกัน เป็นไก่บ้านหรือไก่ดำ (2) ข้าวเหนียวมูนใบละปำ มีวัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาลอ้อย และใบละปำ ซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่น ชาวชองบ้านช้างทุน อำเภอป่าสัก จังหวัดตราด ได้นำมาห่อข้าวเหนียวมูนและขนมปาย (3) ขนมบันดึกหรือบันดูก เป็นหนึ่งในอาหารที่ปรุงไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมืองและนักท่องเที่ยว สันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของขนมบันดึกว่าอาจมาจากเมืองเขมรหรือมาจากการเมืองญวน มีวัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสมของตัวแป้ง คือ แป้งข้าวเจ้าโม่สุด แป้งมันสำปะหลัง น้ำคั้นใบเตย น้ำเปล่าหรือน้ำด่าง และถั่วถั่วสังค์คั่วด้วย รับประทานกับน้ำเชื่อม จากน้ำตาลอ้อย และน้ำกะทิที่มีส่วนผสมของหัวกะทิ แป้งมันสำปะหลังและเกลือสมุทรป่นละเอียด

จากการวิจัยจะเห็นได้ว่าอำเภอป่าสักเป็นพื้นที่ที่เป็นป่าเขามีต้นไม้หนาแน่นตามแนวชายแดน ดังนั้นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นจึงเป็นพืชผักที่หาได้ในพื้นที่ ดังเช่น แกงไก่กลิ้วยพระ ซึ่งเป็นกลิ้วยป่า ส่วนอำเภอคลองใหญ่ เป็นพื้นที่ริมทะเลฝั่งตะวันออก คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านและยังมีนาคราบปูม้า ซึ่งสอดคล้องกับ Paneepan, Sudthida & Malee (2001) ที่ระบุว่า นิสัยการกินอาหารของชาวชุมชน ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น สภาพทางภูมิศาสตร์ ได้แก่ บริเวณที่กลุ่มคนอาศัยอยู่ ทำให้บริเวณรอบ ๆ ชุมชนนั้นเป็นตัวกำหนดอาหารหลักที่จะนำมาใช้เป็นอาหาร อย่างไรก็ตาม อาหารในท้องถิ่นดังเช่นขนมบันดึกหรือบันดูกที่เป็นขนมสัญลักษณ์หนึ่งของจังหวัดตราด โดยเฉพาะที่อำเภอคลองใหญ่ ซึ่งสันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของขนมนี้ว่ามาจากเมืองเขมรหรือเมืองญวนก็ยังอาจได้รับอิทธิพลจากประเทศเพื่อนบ้านในมิติวัฒนธรรมสอดคล้องกับ Busaba (2018) ที่แสดงให้เห็นว่าขนมและอาหารเป็นภพสหท้อนวิถี ชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรมที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมานั้นปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

1. การสังเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มีความสามารถนำไปเป็นข้อมูลเพื่อสนับสนุนการประชาสัมพันธ์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตราดไปสู่นักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน โดยอาหารท้องถิ่นนี้ใช้ผลผลิตจากท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบหลัก การเข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้และประยุกต์ผลผลิตของนักท่องเที่ยว รวมทั้งสินค้าของที่ระลึกที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด เช่น เครื่องเทศ เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป และผลไม้ เป็นต้น
2. ควรมีการดำเนินการสังเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นและรวบรวมตัวรับอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาเฉพาะเจาะจงไปในกลุ่มชาติพันธุ์เฉพาะในจังหวัดตราด

References

Busaba, T. (2018). Local Food: Food Security in the Cultural Dimension: A Case Study of Ban Taling Daeng Community, Kanchanaburi Province. *Princess of Naradhiwas University Journal of Humanities and Social Sciences*. 5 (Special edition): 107-119. (in Thai).

CEO News. (2018). *What is EEC: In Dept Strategy for SMEs Support*. CEO Channels. Retrieved April 6, 2021, from <https://www.ceoblog.co/eec-eastern-economic-corridor/>.

Highland Research and Development Institute (Public Organization). (2017). The Public Information of Biological Resources and Highland Local Wisdom-Elephant Banana. Retrieved April 6, 2021, from <https://www.eherb.hrdi.or.th>.

Ministry of Tourism and Sports. (2017). *Issue of Tourism Development Plan (2017-2020)*. (12nd ed) Bangkok: The Printing Office Agency to assist veterans in Royal Shu Patham. (in Thai)

Office of the National Economics and Social Development Council. (2018). *National Strategy 2018-2037 (Summary)*. Bangkok: National Strategy Secretarial Office. (in Thai)

Panepan, Ch., Sudthida, R. & Malee, T. (2001). The study of Indigenous Wisdom: A Case Study of Traditional Thai Food in Central Thailand. Research Report. N.P. (in Thai).

Shalini, D. & Duggal, S. (2015). A Review on Food Tourism Quality and Its Associated Forms Around the World. *African Journal of Hospitality, Tourism and Eisure*, 4(2): 1-12.

Sirada K. (2019). *The Path to Promoting Thailand's Secondary Tourism City, Trad, to Attract Tourist Market*. Research Paper. Thammasat University, Bangkok. (in Thai).

Srilert, N. (2021). *Issue of National Economics and Social Development Plan for Thai Economics Change in 5 Years*. Bangkok Business News. Retrieved December 13, 2021, from <https://www.bangkokbiznews.com/business/976683>.

The Revenue Department. (n.d.). *The Revenue Office of Trat Area*. Retrieved April 6, 2021, from <https://www.rd.go.th/16933>.

คณะผู้เขียน/ผู้เขียน

อาจารย์ณจยา เมฆราวดี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: Natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลัย บุญธรรม

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: piramalaya@gmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.索รัจ วิสุทธิแพทย์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: katai23@hotmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรินทร์ ชาຍศิริโชค

คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

e-mail: teerin.ch@kmitl.ac.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธีรนุช ชาຍศิริโชค

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: tchysirichote@gmail.com