

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

ณัฏยา เมฆราวี¹ พิรมาลย์ บุญธรรม¹ โสรจจ วิสุทธิแพทย์¹ อีรินทร์ ฉายศิริโชติ²
และ อีรนุช ฉายศิริโชติ^{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

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารและองค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีรูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสนทนากลุ่ม และการสังเคราะห์ความรู้ ใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่ อำเภอบ่อไร่และอำเภอลองใหญ่ จังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า (1) อำเภอบ่อไร่มีสภาพแวดล้อมเป็นป่าดงดิบชื้น พืชสำคัญที่เป็นวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ ชิง ข่า เร่ว ระกำ กล้วยพระ และไผ่ มีสถานที่ท่องเที่ยว ได้แก่ น้ำตกเขาสลัดได อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว บ้านช้างทุน และนิเวศพิพิธภัณฑสถานช้างทุน ส่วนชุมชนไม่รู้ด อำเภอคลองใหญ่ เป็นชุมชนริมทะเลชายฝั่ง ชุมชนตระหนักรู้ถึงทรัพยากรธรรมชาติยังคงมีการอนุรักษ์การทำประมงพื้นบ้านและความเชื่อด้านอาชีพประมง รวมถึงมีการจัดตั้งธนาคารปูม้า (2) อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ แกงไก่กล้วยพระที่รับประทานพร้อมข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างของชาวช่อง บ้านช้างทุน และขนมบันดึกจากตำบลดงใหญ่ 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 Khlong Kaeo nation park at Ban Chang Thun and Ban Chang Thun environment museum. Mairood Community Khlong 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 dúc 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 ซึ่งมีส่วนสำคัญต่อเศรษฐกิจในพื้นที่หรือท้องถิ่นนั้น ตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศไทยหลายมิติบนพื้นฐานแนวคิด คือ ต่อยอดอดีต โดยมองที่รากเหง้าทั้งด้านเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจัดเส้นทางทรัพยากรที่ได้เปรียบ มีการนำมาประยุกต์ให้เข้ากับเทคโนโลยีและนวัตกรรมทั้งโครงข่ายระบบคมนาคม โครงสร้างพื้นฐานวิทยาศาสตร์มีการปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการในปัจจุบัน และสร้างคุณค่าใหม่ในอนาคตด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ และปรับรูปแบบธุรกิจเพื่อสนองต่อความต้องการของตลาด ขยายโอกาสการค้าและการลงทุนในเวทีโลกควบคู่กับการยกระดับรายได้และความเป็นอยู่ของคนในสังคมและประเทศได้ (Office of the National Economics and Social Development Council, 2018, pp. 18-29) และ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งมีเป้าหมายในการเพิ่มหรือต่อยอดไปสู่ฐาน

การผลิตและบริการ ที่ใช้เทคโนโลยีที่เข้มข้นและมีนวัตกรรมมากขึ้น ควบคู่กับการวางรากฐานเพื่อสร้าง และพัฒนาภาคการผลิตและบริการสำหรับอนาคต ทั้งด้านการเตรียมศักยภาพคนและโครงสร้างพื้นฐาน ตลอดจนสร้างกลไก และเครือข่ายความร่วมมือของธุรกิจในลักษณะคลัสเตอร์ (Cluster) โดยมีการขับเคลื่อนแผนพัฒนาฉบับที่ 12สู่การปฏิบัติ ภายใต้แนวทางการพัฒนาแบบ Thailand 4.0 มีการกล่าวถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับการพัฒนากรรมวิธีการผลิตของภาคเกษตร โดยจะมุ่งเน้นประสบการณ์สัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการส่งเสริมอาหารที่จะส่งผลให้ชุมชนและสถานประกอบการเกิดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และจากร่างแนวทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) นั้นได้นำมาปรัชาเศรษฐกิจพอเพียงมากำหนดทิศทางพัฒนาประเทศและขับเคลื่อนแผนโดยหนึ่งในมิติที่กำหนดเพื่อการพัฒนาคือมิติภาคการผลิตและบริการ ซึ่งมีหมุดหมายหนึ่งคือ การเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง เป็นจุดหมายของการท่องเที่ยว (Srilert, 2021) ทั้งวัตถุดิบทางการเกษตรและอาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งที่มีบทบาทในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันความก้าวหน้าทางคมนาคมและการติดต่อสื่อสาร ส่งผลให้เกิดการเชื่อมโยงทางวัฒนธรรม อาหารไทยที่เป็นทั้งอาหารตาและอาหารใจที่เกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่น จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะพิเศษหรือการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy tourism) โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการเสริมสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว Shalini & Duggal (2015) ได้กล่าวว่าการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นปรากฏการณ์ในระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจน มีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศและส่งผลดีต่อมรดกทางวัฒนธรรม และจากนโยบายโครงการระเบียงเขตเศรษฐกิจภาคตะวันออก (Eastern Economic Corridor: EEC) ตามแผนยุทธศาสตร์ภายใต้โครงการไทยแลนด์ 4.0 ของรัฐบาลไทย ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด มีจุดประสงค์เพื่อต้องการที่จะพัฒนาพื้นที่และโครงการสร้างพื้นฐานต่าง ๆ ของเขตเศรษฐกิจบริเวณภาคตะวันออกให้มีความสามารถในการแข่งขันที่สูงขึ้น โดยที่รัฐบาลได้จัดสรรการลงทุนเพื่อการพัฒนาในด้านต่าง ๆ รวมถึงด้านการท่องเที่ยว (CEO News, 2018) นอกจากนี้องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. ภายใต้การดำเนินงานที่สอดคล้องกับสภาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนโลก (Global Sustainable Tourism Council) หรือ GSTC ได้กำหนด “เกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทย” ซึ่งทำหน้าที่บริหารและพัฒนาพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวในเชิงบูรณาการ ประสานงานกับท้องถิ่นหรือพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว และกำหนดให้พื้นที่หมู่เกาะช้าง (จังหวัดตราด) และพื้นที่เชื่อมโยงเป็น 1 ใน 6 พื้นที่ดำเนินงานภายใต้แผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืน พ.ศ. 2559-2563 หากพิจารณาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภาคตะวันออกของประเทศไทยมีความพร้อมด้านทรัพยากรอาหารสำหรับการท่องเที่ยวสูง ทั้งทรัพยากรอาหาร อาหารทะเลและผลไม้ ภายใต้วัฒนธรรมที่แตกต่างของกลุ่มคนพหุวัฒนธรรม พบว่า มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นที่จะพัฒนาสร้างสรรค์ให้มีมูลค่าเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชนได้ เป็นไปตามแนวทางและเป้าหมายการพัฒนาการท่องเที่ยวในแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (2560-2564) (Ministry of Tourism and Sports, 2017) และสอดคล้องกับวิสัยทัศน์การท่องเที่ยวไทยระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2579) ที่ต้องการให้ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพชั้นนำของโลกภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยว สินค้า และ

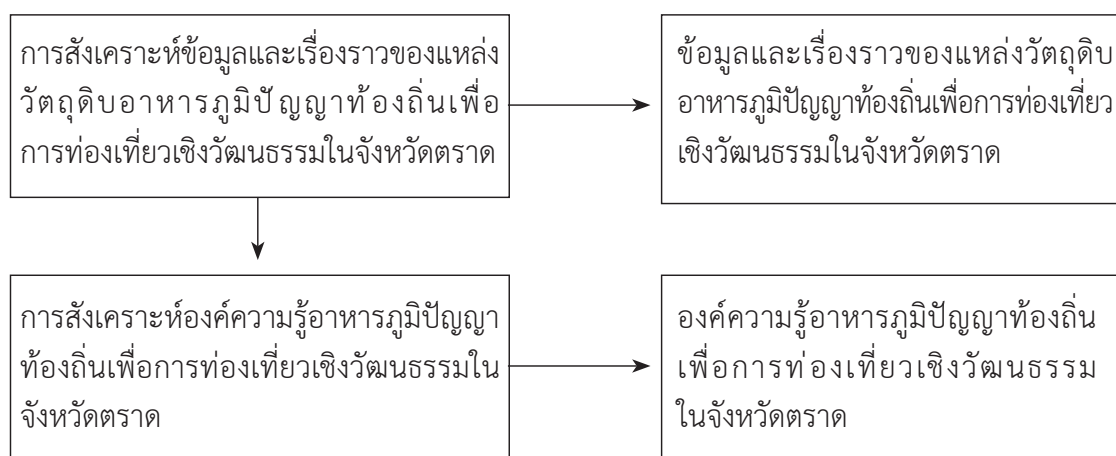
บริการด้านการท่องเที่ยวให้เกิดความสมดุลและยั่งยืน จังหวัดตราดถือเป็นจังหวัดที่มีหมู่เกาะจำนวนมาก เป็นเมืองรองของการท่องเที่ยว จังหวัดนี้มีทั้งแหล่งท่องเที่ยวและยังมีวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจซึ่งมีการสนับสนุนให้ท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเพื่อสร้างงาน เป็นการกระจายรายได้ในชุมชน และจากงานวิจัยของ Sirada (2019) ที่ศึกษาสู่ทางการขยายตลาดท่องเที่ยวเมืองรอง จังหวัดตราด เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวรัสเซีย พบว่านักท่องเที่ยวชาวรัสเซียส่วนใหญ่เลือกเกาะช้างเป็นหลัก อย่างไรก็ตามจังหวัดตราดค่อนข้างมีศักยภาพ มีสถานที่ท่องเที่ยวหลากหลายทั้งการท่องเที่ยวเชิงทะเล การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และเชิงเกษตรกรรม สามารถสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่หลากหลายได้

จากหลักการและเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้เห็นความสำคัญการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร การวิจัยนี้จึงเป็นการสังเคราะห์เรื่องราวและองค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด ซึ่งจะนำไปสู่แนวทางการถ่ายทอด การพัฒนาภูมิปัญญา และองค์ความรู้ท้องถิ่นให้คงอยู่แก่คนรุ่นหลังนำไปใช้ประโยชน์ได้สืบไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด
2. เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ดำเนินการวิจัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research)

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงในอำเภอไร่ จังหวัดตราด จำนวน 15 คน และอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 15 คนด้วยวิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ได้แก่ กลุ่มผู้รู้ที่เป็นนักวิชาการ ราษฎรชาวบ้าน 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 วัตถุดิบและประโยชน์ต่อผู้บริโภค วิธีการปรุง และการจัดเสิร์ฟ จากนั้นดำเนินการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือโดยใช้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 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) สรุปผลเกี่ยวกับเรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ผลการวิจัย

1. การสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดตราด

จังหวัดตราด เป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลทางภาคตะวันออกของประเทศไทย มีเนื้อที่ 2,819 ตารางกิโลเมตร ตราดนับเป็นเมืองศูนย์กลางการค้าแห่งหนึ่งในภาคตะวันออกในช่วงปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา สินค้าที่ส่งออกขายยังแดนไกล โดยเฉพาะของป่า เช่น เขากวาง หนังสัตว์ ไม้หอม และเครื่องเทศที่หลากหลาย ล้วนมาจากเขตป่าเขาชายฝั่งทะเลตะวันออก แถบระยอง จันทบุรี และตราด โดยลำเลียงสินค้าผ่านมาตามแม่น้ำเขาสมิง ออกสู่ปากอ่าวตราด ติดต่อกับจังหวัดจันทบุรีและประเทศกัมพูชา เมืองตราดสันนิษฐานกันว่าเพี้ยนมา

จากคำว่า กราด ซึ่งเป็นชื่อของต้นไม้ชนิดหนึ่งที่ใช้ทำไม้กวาดที่มีอยู่ในเมืองตราดเป็นจำนวนมาก ซึ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา รัชสมัยพระนเรศวรมหาราช เรียกขานเมืองตราด ว่า “หมู่บ้านบางพระ”



ภาพที่ 2 แผนที่จังหวัดตราด

ที่มา: The Revenue Department. (n.d.)

ปัจจุบันจังหวัดตราดแบ่งการปกครองออกเป็น 7 อำเภอ คือ เมืองตราด แหลมงอบ เขาสมิง เกาะช้าง เกาะกูด คลองใหญ่ และอำเภอบ่อไร่ การวิจัยนี้ทำการคัดเลือกแบบเจาะจง คือ อำเภอบ่อไร่ และอำเภอคลองใหญ่ แสดงการรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

1.1 อำเภอบ่อไร่ มีพื้นที่ 5 ตำบล ประกอบด้วย ตำบลบ่อพลอย ตำบลช้างทุน ตำบลด่านชุมพล ตำบลหนองบอน และตำบลนันทรี เป็นท้องที่ที่มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะแร่ต้นชาติ คือ ทับทิมสยาม ปัจจุบันเหลืออยู่ในเขตพื้นที่ความมั่นคงแนวชายแดน อาชีพทำเหมืองพลอยจึงหมดไป แต่มีแหล่งท่องเที่ยวมากมาย

ลักษณะภูมิประเทศ สภาพพื้นที่เป็นป่าเขา มีต้นไม้หนาแน่นตามแนวชายแดน และบริเวณเทือกเขาบรรทัด พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขาและเนินเตี้ย มีแม่น้ำ 3 สาย คือ คลองบ่อไร่คลองช้างทุน และคลองโสน ซึ่งไหลไปบรรจบกันเป็นแม่น้ำเขาสมิง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเทือกเขาตลอดชายแดนไทย-กัมพูชาเป็นแนวเทือกเขาบรรทัด

ลักษณะอากาศ พื้นที่บริเวณแถบนี้ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือเป็นแบบมรสุมเขตร้อน

ทรัพยากรป่าไม้มีลักษณะเป็นป่าดงดิบชื้นพรรณไม้สำคัญ เช่น ยางกล่องพนอง สำรองตะเคียนทอง กระบากชุม แพรกตาเสือ ตะแบก กฤษณา กะบก ไม้พุ่ม และไม้พื้นล่างที่พบได้มาก เช่น พืชตระกูลขิง ค้างคาวดำ ข่า หวาย เร่ว ระกำ หมาก กล้วยพระ ไม้และเถาวัลย์ เป็นต้น

สถานที่ท่องเที่ยวในเขต อำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด

1.1.1 น้ำตกเขาสลัดได มีชื่อเรียกมาจากพืชชนิดหนึ่งคล้ายต้นตะบองเพชร ใช้สำหรับแกงกับปลาไหล มีมากในบริเวณรอบน้ำตก ซึ่งสถานที่นี้มีป่าเขาและธรรมชาติสวยงามเหมาะสำหรับเป็นที่พักผ่อน เป็นอันซีน (Unseen) ของอำเภอบ่อไร่ ตามคำขวัญ “บ่อไร่บ้านฉันไม่ไกล ไม่ไปไม่รู้”

1.1.2 อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว เป็นอุทยานแห่งชาติ มีบริเวณพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าเขาสมิง (ป่าคลองใหญ่-เขาไฟไหม้) ครอบคลุมพื้นที่ 5 ตำบลในอำเภอบ่อไร่ ตั้งอยู่ตามแนวเทือกเขาตลอดชายแดนไทย-กัมพูชา สภาพป่ามีความสมบูรณ์มีความสวยงามตามธรรมชาติ มี 7 ชั้นในแต่ละชั้นมีความสวยงามแตกต่างกันโดยเฉพาะชั้นที่ 4 คือ ลานหินผา ในปัจจุบันได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสภาพพื้นที่ให้เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวให้ได้ประโยชน์มากที่สุดเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวทั้งในและนอกพื้นที่ ทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.1.3 บ้านช้างทุน ตำบลช้างทุน อำเภอบ่อไร่ เป็นแหล่งทรัพยากรนิเวศป่าไม้และต้นน้ำกำเนิดแหล่งน้ำที่หล่อเลี้ยงจังหวัดตราด เป็นแหล่งชุมชนของชาวช่องที่ยังคงมีมรดกวัฒนธรรมที่ยังคงความสมบูรณ์ที่สุด จุดเด่น คือ ชาวช่องที่แต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์กับคนต่างถิ่นที่อพยพเข้ามาอยู่ในบริเวณเดียวกัน ให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมต่างจากช่องในถิ่นอื่น ปัจจุบันบ้านช้างทุนเป็นชุมชนเกษตรกรรม ประกอบอาชีพทำสวนยางและสวนผลไม้เป็นหลักแต่ก็มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ จึงมีความประสงค์ที่จะพัฒนาหมู่บ้านของตนเองให้เป็นแหล่งเรียนรู้ในรูปแบบนิเวศพิพิธภัณฑ (Eco-museum) โดยมีสมาชิกชุมชนได้เข้าร่วมเป็นอาสาสมัครและร่วมก่อตั้งเป็น “กลุ่มภัณฑารักษ์ชุมชน” และสนับสนุนให้ลูกหลานเยาวชนในท้องถิ่นเป็นนักสืบสานวัฒนธรรมของ รวมทั้งเชิญชวนบุคคลภายนอกได้รับรู้และเข้ามามีส่วนร่วมในการฟื้นฟูสภาพแวดล้อมและสืบสานมรดกวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวช่องให้ดำรงอยู่ต่อไป

กลุ่มชาติพันธุ์ชาวช่อง เป็นชื่อที่ใช้เรียกกลุ่มชาติพันธุ์ของตนเอง สันนิษฐานว่ามีความหมายว่า “คน” เป็นชนเผ่าโบราณในกลุ่มชาติพันธุ์ออสโตร เอเซียติกตระกูลมอญ เขมรที่มีภาษาพูดของตนเอง คือ ภาษาช่อง แต่ไม่มีภาษาเขียน ชาวช่องอพยพมาจากเขมรและได้มาตั้งรกรากอยู่ที่ทางตะวันออกของประเทศไทย แถบจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด มีวัฒนธรรมประเพณีเป็นเอกลักษณ์ เป็นที่รู้จักของคนภายนอกว่า “ช่องจังหวัดตราด (Chong of Trat) พบหลักฐานว่า กลุ่มชาติพันธุ์ช่องเป็นชนพื้นเมืองของจังหวัดตราดมาแต่เดิม ไม่ได้อพยพมาจากที่อื่น ส่วนใหญ่ตั้งถิ่นฐานบริเวณเชิงเขาบรรทัดใกล้ชายแดนไทย กัมพูชา นับถือศาสนาพุทธควบคู่ไปกับการนับถือบรรพบุรุษที่ลี้ลับ ทำมาหากินอยู่ตามป่าเขา หาของป่า ล่าสัตว์ ทำไร่ ทำนา ปลูกลูกยางพารา ทำไร่สับปะรด และสวนผลไม้ พบว่าชาวช่องตั้งถิ่นฐานอยู่ที่อำเภอเขาสมิง โดยเฉพาะตำบลเขาสมิงกับตำบลท่าโสม อำเภอเมือง และอำเภอบ่อไร่ อาศัยอยู่กระจัดกระจายกันปะปนกับคนไทยและคนกลุ่มอื่น เช่น ชาวจีน ไทย และเขมร ที่เข้ามาตั้งรกรากที่หลัง และพบว่า มีชาวช่องตั้งถิ่นฐานผสมกลมกลืนอยู่ใน 9 หมู่บ้านในจังหวัดตราด โดยมีจำนวน 6 หมู่บ้านที่อยู่ในอำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด



ภาพที่ 3 กิจกรรมการสัมภาษณ์และบอกเล่าเรื่องราวของชาวช่องในจังหวัดตราด

1.1.4 นิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุน (Eco-Museum) จัดเป็นพิพิธภัณฑ์กลางแจ้งประเภทหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับนิเวศวิทยา มีพื้นที่จัดแสดงออกเป็น 2 ส่วน คือ พิพิธภัณฑ์ในบ้าน และพิพิธภัณฑ์กลางแจ้งนำเสนอสิ่งมีชีวิต พืชและสัตว์ ที่อยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมรอบตัว รวมถึงความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญา ที่ถูกนำมาใช้ประโยชน์ สามารถเรียนรู้ด้วยการลงมือทำพร้อมทั้งให้ผู้มาเยือนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม ซึ่งนิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุนเป็นต้นแบบของการพัฒนาที่ชุมชนสามารถนำมาใช้ เพื่อการกักตุนสังคมและพัฒนาคุณภาพชีวิตแบบพึ่งพาตนเอง อีกทั้งสามารถรับมือกับผลกระทบจากการท่องเที่ยวได้ การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญหลังจากก่อตั้งนิเวศพิพิธภัณฑ์บ้านช้างทุนคือ สามารถแก้ไขปัญหาความขัดแย้งในพื้นที่เกี่ยวกับช้างป่า การเกิดธนาคารเพื่อชีวิต ซึ่งโรงเรียนในท้องถิ่นเป็นแนวร่วมในการช่วยฟื้นฟูและเก็บรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรของชุมชนของ สืบทอดภูมิปัญญาการจักสานต้นคลุ้ม ตลอดจนการรื้อฟื้นประเพณีของชาวช่องที่กำลังสูญหายไปให้กลับคืนได้สำเร็จ อาทิ ประเพณีการลอยเรือตะโก คือ การใช้ภูมิปัญญาลอกเปลือกไม้ตะโก มาทำเป็นเรือ เพื่อทำบุญให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับในวันออกพรรษา ในการทำพิธีบุญสงของชาวช่องที่จะทำกันในวันสงกรานต์ หรือในวันลอยกระทง ชาวช่องจะนำอาหารคาวหวานไปตักบาตรแด่พระภิกษุสงฆ์ หลังจากนั้นชาวช่องแห่เรือที่ทำด้วยกาบหมากหั่วทำขดเป็นรูปเรือใส่ดอกไม้ธูปเทียน อาหารคาว-หวาน หัวหอม กระเทียม พริก เกลือ พร้อมอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผีโป่ง ผีทุ่ง ผีนา พร้อมกับฝากโรคภัยไข้เจ็บทั้งหลายไปกับเรือที่แสดงให้เห็นถึงความพยายามดำรงรักษาวัฒนธรรมของและความภาคภูมิใจในความเป็นช่องได้เป็นอย่างดี

1.2 อำเภอคลองใหญ่ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้สุดของจังหวัด ห่างจากอำเภอเมืองตราด 74 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง คือ ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองตราด ทิศตะวันออกและทิศใต้ติดต่อกับเกาะกง (ประเทศกัมพูชา) และทิศตะวันตก ติดต่อกับอ่าวไทยในเขตอำเภอเกาะกูด อำเภอคลองใหญ่แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลคลองใหญ่ ตำบลไม้รุ่ด และตำบลหาดเล็ก และมีหมู่บ้าน 20 หมู่บ้าน

การวิจัยนี้ทำการศึกษาชุมชนบ้านไม้รูดซึ่งเป็นชุมชนริมทะเลชายฝั่งตะวันออก จึงประกอบอาชีพทำการประมงเป็นอาชีพหลัก ดำเนินชีวิตตามฤดูกาลที่มีฝนตกชุกเกือบตลอดทั้งปี ลักษณะการทำประมงเป็นรูปแบบการทำประมงพื้นบ้าน เป็นการทำให้รับประทานเองและจำหน่ายในท้องถิ่นหรือจำหน่ายในรูปธุรกิจขนาดย่อม และประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ กลุ่มคนในท้องถิ่นมีภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารที่เป็นภูมิความรู้ที่สอดคล้องกับประเภท ชนิด ของอาหารทะเลที่สอดคล้องกับฤดูกาล และการเก็บรักษาถนอมอาหารที่มีปริมาณมากในฤดูกาล จากการสำรวจ พบว่า ชุมชนตระหนักถึงสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติมาก จึงเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ การจัดตั้งธนาคารปูม้า ประเพณีและความเชื่อของชุมชนบ้านไม้รูดมีลักษณะเช่นเดียวกับความเชื่อด้านการประกอบอาชีพประมงโดยทั่วไปโดยยึดถือการบูชาแม่ย่านางเรือ เครื่องประกอบการบูชา ได้แก่ หัวหมู ไก่ย่าง ขนมน้ำผึ้ง ขนมห่อฟุ้ง และผลไม้ต่าง ๆ พร้อมด้วยดอกไม้ ธูป เทียน จุดประทัดบอกกล่าวแม่ย่านางเรือให้รับรู้และช่วยปกป้องรักษาอย่าให้เกิดอุบัติเหตุเมื่อออกเดินเรือ นอกจากนี้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีลักษณะเด่นและเห็นได้ชัดเจน ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาชีพประมง ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหาร และภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประดิษฐ์เครื่องมือประมงที่เกิดมาจากการเรียนรู้ของคนในชุมชน

2. การสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด

การวิจัยนี้ได้สังเคราะห์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ แกงไก่กล้วยพระที่รับประทานพร้อมข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างของชาวช่อง บ้านช้างทูน อำเภอโป่งน้ำร้อน และขนมบันตึกจากตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด แสดงผลการสังเคราะห์องค์ความรู้ ดังนี้

2.1 แกงไก่กล้วยพระ เป็นอาหารที่ต้องมารับประทานที่บ้านช้างทูนเท่านั้น ซึ่งเป็นตำรับของชาวช่องขนานแท้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานตราด ได้เข้ามาช่วยพัฒนาตำบลช้างทูนให้เป็นนิเวศพิพิธภัณฑ์ (Eco-Museum) เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ธรรมชาติและวิถีชีวิตชุมชนชาวช่องและได้จัดอาหารผู้มาเยือนและนักท่องเที่ยวได้รับประทานอาหารพื้นบ้านของชาวช่องของตราด ได้แก่ แกงไก่กล้วยพระ ข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาอาหาร มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของชาวช่องของตราดที่แท้จริง แกงไก่กล้วยพระ ข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างนี้เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวช่องที่แกงเพื่อรับประทานในฤดูกาลเกี่ยวและนวดข้าว และในพิธีกรรมที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาปรุง

(1) วัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ หอยกกล้วยพระ เนื้อไก่ และกะทิ และส่วนผสมแกง ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง และข่า ขมิ้น กระชาย หัวไพล หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ผักแว่น ใบมะกรูด ผักแพว ดอกผักชีฝรั่ง กะปิ น้ำตาลอ้อย และเกลือสมุทร ในที่นี้จะอธิบายในส่วนของกล้วยพระ และไก่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่น

กล้วยพระหรือกล้วยนวล มีชื่อสามัญ คือ Elephant Banana ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Ensete glaucum* (Roxb.) Cheesman จัดอยู่ในวงศ์กล้วย (Musaceae) ชื่อท้องถิ่น ได้แก่ กล้วยศาสนา กล้วยโตน กล้วยหัวโต กล้วยญวน และกล้วยพระที่เป็นเรียกชื่อของชาวช่อง ตำบลช้างทูน อำเภอโป่งน้ำร้อน จังหวัดตราด (Highland Research and Development Institute (Public Organization), 2017) จัดเป็นพืชมงคลกล้วยป่าขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด พบได้ตั้งแต่ประเทศจีนตอนใต้ อินเดีย เนปาล พม่า มาเลเซีย รวมไปถึงฟิลิปปินส์ และประเทศไทยที่พบในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออก ในการทำแกงไก่กล้วย

พระนั้นชาวบ้านจะใช้หยวกกล้วยพระที่ตัดใหม่จากป่าอนุรักษ์บริเวณหมู่บ้าน ตั้งแต่เช้าตรู่ที่พระออกบิณฑบาต จึงเป็นที่มาของชื่อกล้วยพระ โดยเลือกต้นกล้วยพระที่เป็นกล้วยสาวปีแรก ต้นจะอ่อนยังไม่ออกปลีจะให้ หยวกกล้วยที่นุ่ม ไม่เหนียวแข็งกร้าน โดยปกติกล้วยพระจะอายุ 2 ปี เมื่อตัดต้นปีที่ 2 ต้นจะตาย ชาวของ บ้านช้างทุนมีหลักการตัดต้นกล้วยพระของชาวของจะตัดลำต้นให้สูงขึ้นเพื่อให้ลำต้นงอกได้อีก หากตัดติด ดินเกินไปกล้วยพระต้นนั้นจะตายทันทีหากตัดต้นกล้วยพระ 1 ต้น ต้องปลูกทดแทนมากกว่า 1 ต้นขึ้นไป การเตรียมหยวกกล้วยโดยลอกกาบต้นกล้วยพระออกประมาณ 2-3 กาบ ตัดเป็นท่อนตามขวางประมาณ 3-4 นิ้ว ลอกเอาเยื่อบาง ๆ ที่กาบออกทั้งด้านใน-ด้านนอก กาบที่ลอกเยื่อแล้วแช่น้ำเกลือแล้วล้างให้สะอาด นำมา หั่นตามแนวตั้งเป็นชิ้นเล็กค่อนข้างบางแช่น้ำเกลืออีกครั้ง เพื่อไม่ให้ดำ ขยำให้นุ่ม จากนั้นบีบน้ำออกเบา ผึ่งให้ สะเด็ดน้ำ พักไว้



1. ต้นกล้วยพระซึ่งมีส่วนของลำต้นที่อวบอ้วน



2. กาบกล้วย หรือ กาบกล้วยพระ

ภาพที่ 4 ลักษณะของต้น (ก) และกาบกล้วยพระ (ข)

ส่วนเนื้อไผ่ได้จากไผ่ที่ชาวของเลี้ยงกันแทบทุกบ้าน เป็นไผ่บ้าน หรือไผ่ดำ นิยมมาแกงกล้วย พระเพราะไม่มีไขมันมากและมีเนื้อเหนียว

(2) วิธีการปรุงแกงไผ่กล้วยพระ ทำได้โดยเริ่มจากการเตรียมเครื่องปรุง จากนั้นนำเนื้อไผ่บ้าน 1 ตัว (ประมาณ 300-400 กรัม) น้ำกะทิคั้นสด แยกหัวและหางกะทิ และเครื่องปรุงน้ำพริก พริกแกงซึ่งพริก แกงที่ตำใหม่จะมีกลิ่นหอมของเครื่องแกง

วิธีการแกงโดยใส่หางกะทิ และน้ำพริกแกงลงไปผัดเคี่ยวให้แตกมันจะมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อไผ่ผัดให้พอ สุก ใส่หยวกกล้วย ปิดฝา รอให้เดือดและหยวกกล้วยสุก ใส่หัวกะทิ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ เกลือ ชิมรสให้มีรส เค็มนำ มีรส หวานและเผ็ดเล็กน้อย ใช้ไฟหม้อปิดรอให้เดือด ให้หยวกสุก เมื่อหยวกสุกแล้วฉีกใบมะกรูดใส่ลง ไปเพิ่มความหอม นำมารับประทานกับข้าวเหนียวหมูทอดใบละป้าง



ภาพที่ 5 แกงไก่กล้วยพระพร้อมรับประทานกับข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้าง

2.2 ข้าวเหนียวมูนใบละป้าง

(1) วัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาลอ้อย และใบละป้าง ในที่นี้จะอธิบายในส่วนของใบละป้างซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่น

ใบละป้างหรือลำป้าง มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Pterospermum diversifolium* Blume วงศ์ Sterculiaceae พบที่อินเดีย เวียดนาม คาบสมุทรมลายู สุมาตรา และไทยที่พบทางภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคใต้ เป็นไม้ยืนต้น สูงได้ถึง 30 เมตร มีขนสั้นนุ่ม ขนกระจุกรูปดาว หรือเกล็ดขุยหนาแน่นตามกิ่ง แผ่นใบด้านล่าง เจริญเติบโตได้ในป่าดิบแล้ง และป่าดิบชื้นใกล้ชายฝั่งทะเล ชาวชาวบ้านช้างทูน อำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด ได้นำมาห่อข้าวเหนียวมูนและขนมปาย

(2) วิธีการปรุงข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้าง โดยเตรียมเครื่องปรุง ข้าวเหนียว น้ำกะทิ ใช้น้ำน้อย ต้องแยกหัวและหางกะทิ เกลือ และน้ำตาลทราย จากนั้นนึ่งข้าวเหนียวโดยใช้ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม แช่น้ำ 7 ชั่วโมง ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด 2-3 ครั้ง ทำให้สะเด็ดน้ำ และนึ่งข้าวเหนียว เมื่อข้าวเหนียวใกล้สุกประมาณ 20 นาที กลับข้าวเหนียวหรือกระตุกให้สุกทั่วกัน

การมูนข้าวเหนียว นำข้าวเหนียวที่สุกใสอย่าง ค่อยๆ ตักน้ำกะทิตราดบนข้าวเหนียวใช้ไม้พายพลิกกลับให้น้ำกะทิตลุกล้นเคล้ากับข้าวเหนียวให้ทั่ว เรียกว่า โยงข้าวเหนียวมูน ทั้งไว้สักครู่ นำใบละป้างที่เช็ดทำความสะอาดแล้วมาห่อข้าวเหนียวมูนให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ข้าวเหนียวมูนที่ได้จะมีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม รสเค็ม ไม่หวาน มีความมัน ไม่แฉะ และไม่แห้งเกินไป



ภาพที่ 6 ข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างพร้อมรับประทาน

2.3 ขนมบ้าดুকหรือบันดุก บันดุกเป็นขนมสัญลักษณ์หนึ่งของจังหวัดตราดมีรสหวาน มัน กลมกล่อม กลิ่นหอมละมุน เป็นหนึ่งในอาหารที่ปรุงไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมืองและนักท่องเที่ยวที่ไปเยือนเมืองตราด โดยเฉพาะที่อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด สันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของขนมบ้าดุกว่าอาจมาจากเมืองเขมร หรือมาจากเมืองญวน เพราะจากบริบททางประวัติศาสตร์เมืองตราดพบว่า พลเมืองของทั้ง 2 ประเทศต่างเคยถูกกวาดต้อนเข้ามาอยู่ในเมืองตราดทั้งคู่ ความเป็นไปได้จึงมีน้ำหนักเท่ากัน โดยชื่อขนมของชาวญวนจะขึ้นต้นด้วยคำว่า “บัน” ที่เป็นภาษาเวียดนาม แปลว่า ขนม และในประเทศเวียดนามเองก็เรียกชื่อขนมว่า “บันดุก” (Bánh dúc) นำหน้าเสมอ

(1) ขนมบ้าดุกมีวัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสมของตัวแป้ง คือ แป้งข้าวเจ้าไม่สด แป้งมันสำปะหลัง น้ำคั้นใบเตย น้ำเปล่าหรือน้ำค้าง และถั่วลิสงคั่วบดหยาบ รับประทานกับน้ำเชื่อมจากน้ำตาลอ้อย และน้ำกะทิที่มีส่วนผสมของหัวกะทิ แป้งมันสำปะหลังและเกลือสมุทรปนละเอียด

(2) วิธีปรุงตัวขนมบ้าดุก ทำได้โดยผสมแป้งข้าวเจ้าไม่สดและแป้งมันสำปะหลังให้เข้ากันค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าหรือน้ำค้าง คนให้เข้ากัน เติมน้ำคั้นใบเตย คนให้เข้ากันอีกครั้ง จากนั้นเทใส่กระทะทองยกขึ้นตั้งไฟกวนจนข้นเหนียวด้วยไฟกลาง เมื่อได้ที่แล้วเทใส่ถาด พักให้เซตตัวก่อนจัดเสิร์ฟ



ภาพที่ 7 ขนมบับตึก และหวักะทิ น้ำเชื่อม และถั่วลิสงคั่วที่นำมารับประทานด้วยกัน

อภิปรายผล

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงด้านอาหาร เป็นประเทศที่มีผลผลิตการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ได้ด้วยทรัพยากรธรรมชาติ จากการวิจัยด้านการสังเคราะห์เรื่องราวของแหล่งวัตถุดิบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดตราดโดยทำการคัดเลือกแบบเจาะจง คือ อำเภอบ่อไร่ ซึ่งมีพื้นที่ 5 ตำบล ประกอบด้วย ตำบลบ่อพลอย ตำบลช้างทุน ตำบลด่านชุมพล ตำบลหนองบอน และตำบลนันทริย มีสภาพพื้นที่มีสภาพเป็นป่าเขาไม้ต้นไม่หนาแน่นตามแนวชายแดน และบริเวณเทือกเขาบรรทัด พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเชิงเขาและเนินเตี้ย สถานที่ท่องเที่ยว ได้แก่ (1) น้ำตกเขาสัตตได มีชื่อเรียกมาจากพืชชนิดหนึ่งคล้ายต้นตะบองเพชร ใช้สำหรับแกงกับปลาไหล (2) อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลองแก้ว เป็นอุทยานแห่งชาติ มีบริเวณพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าเขาสมิง ปัจจุบันได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสภาพพื้นที่ให้เหมาะแก่การท่องเที่ยวให้ได้ประโยชน์มากที่สุด (3) บ้านช้างทุน เป็นแหล่งทรัพยากรนิเวศป่าไม้และต้นน้ำกำเนิดแหล่งน้ำที่หล่อเลี้ยงจังหวัดตราด เป็นแหล่งชุมชนของชาวช่องที่ยังคงมีมรดกวัฒนธรรมที่ยังคงความสมบูรณ์ที่สุด จุดเด่น คือ ชาวช่องที่แต่งงานข้ามเผ่าพันธุ์กับคนต่างถิ่นที่อพยพเข้ามาอยู่ในบริเวณเดียวกัน ให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมต่างจากของในถิ่นอื่น ปัจจุบันบ้านช้างทุนเป็นชุมชนเกษตรกรรมซึ่งกลุ่มชาติพันธุ์ชาวช่องเป็นชนเผ่าโบราณในกลุ่มชาติพันธุ์ออสโตร เอเชียติกตระกูลมอญ เขมรที่มีภาษาพูดของตนเอง คือ ภาษาช่อง แต่ไม่มีภาษาเขียน เป็นที่รู้จักของคนภายนอกว่า ช่องจังหวัดตราด (Chong of Trat) (4) นิเวศพิพิธภัณฑสถานบ้านช้างทุน (Eco-Museum) เป็นต้นแบบของการพัฒนาที่ชุมชนสามารถนำมาใช้ เพื่อการอนุรักษ์วิถีชีวิตและพัฒนาคูณภาพชีวิตแบบพึ่งพาตนเอง ตลอดจนการรื้อฟื้นประเพณีของชาวช่องที่กำลังสูญหายไปให้กลับคืนได้สำเร็จ อาทิ ประเพณีการลอยเรือตะโก คือ การใช้ภูมิปัญญาลอกเปลือกไม้ตะโก มาทำเป็นเรือ เพื่อทำบุญให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับในวันออกพรรษา ใน

การทำพิธีบุญส่งของชาวซองที่จะทำกันในวันสงกรานต์ หรือในวันลอยกระทง ชาวซองจะนำอาหารคาวหวาน ไปตักบาตรแด่พระภิกษุสงฆ์ ส่วนชุมชนบ้านไม้รูด อำเภอคลองใหญ่เป็นชุมชนริมทะเลชายฝั่งตะวันออกจึงมัก ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านเพื่อรับประทานเองและจำหน่ายในท้องถิ่นหรือจำหน่ายในรูปธุรกิจขนาดย่อม และประกอบอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และยังพบว่าชุมชนมีความเข้มแข็งเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ การจัดตั้งธนาคารปูม้า และมีประเพณีและความเชื่อด้านการประกอบอาชีพประมงโดยทั่วไปโดยยึดถือ การบูชาแม่ย่านางเรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เด่น ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการประกอบอาชีพประมง การประกอบ และแปรรูปอาหาร และการประดิษฐ์เครื่องมือประมง

การสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดตราด การวิจัยนี้ได้สังเคราะห์ความรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ (1) แกงไก่กล้วยพระที่รับประทานพร้อม ข้าวเหนียวมูนห่อใบละป้างของชาวซอง บ้านช้างทุน อำเภอบ่อไร่ และขนมบันดึกจากตำบลคลองใหญ่ อำเภอ คลองใหญ่ จังหวัดตราด มีวัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ หอยกล้วยพระ เนื้อไก่ และกะทิ ส่วนผสมพริกแกง ได้แก่ พริกชี้หนูแห้ง ข่า ขมิ้น กระชาย หัวโพล หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ผิวและใบมะกรูด ผักแพว ดอกผักชีฝรั่ง กะปิ น้ำตาลอ้อย และเกลือสมุทร ซึ่งกล้วยพระเป็นเรียกชื่อของชาวซอง จัดเป็นพวกล้วยป่า ชาวบ้านจะใช้ หอยกล้วยพระที่ตัดใหม่จากป่าอนุรักษ์บริเวณหมู่บ้าน ตั้งแต่เช้าตรู่ที่พระออกบิณฑบาตรจึงเป็นที่มาของชื่อ กล้วยพระ และใช้เนื้อไก่ได้จากไก่ที่ชาวซองเลี้ยงกัน เป็นไก่บ้านหรือไก่ดำ (2) ข้าวเหนียวมูนใบละป้าง มีวัตถุดิบ หลักที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาลอ้อย และใบละป้าง ซึ่งเป็นวัตถุดิบเฉพาะของท้องถิ่น ชาวซองบ้านช้างทุน อำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด ได้นำมาห่อข้าวเหนียวมูนและขนมปาย (3) ขนมบันดึกหรือ บันดุก เป็นหนึ่งในอาหารที่ปรุงไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมืองและนักท่องเที่ยว สันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของ ขนมบันดึกว่าอาจมาจากเมืองเขมรหรือมาจากเมืองญวน มีวัตถุดิบหลักที่เป็นส่วนผสมของตัวแบ่ง คือ แป้งข้าวเจ้าไม่สด แป้งมันสำปะหลัง น้ำคั้นใบเตย น้ำเปล่าหรือน้ำค้าง และถั่วลิสงคั่วบดหยาบ รับประทานกับน้ำเชื่อม จากน้ำตาลอ้อย และน้ำกะทิที่มีส่วนผสมของหัวกะทิ แป้งมันสำปะหลังและเกลือสมุทรป่นละเอียด

จากการวิจัยจะเห็นได้ว่าอำเภอบ่อไร่มีสภาพพื้นที่เป็นป่าเขามีต้นไม้หนาแน่นตามแนวชายแดน ดังนั้นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นจึงเป็นพืชผักที่หาได้ในพื้นที่ ดังเช่น แกงไก่กล้วยพระ ซึ่งเป็น กล้วยป่า ส่วนอำเภอคลองใหญ่ เป็นพื้นที่ริมทะเลฝั่งตะวันออก คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านและ ยังมีธนาคารปูม้า ซึ่งสอดคล้องกับ Paneepan, Sudthida & Malee (2001) ที่ระบุว่า นิสัยการกินอาหารของ ชาวชนบท ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น สภาพทางภูมิศาสตร์ ได้แก่ บริเวณที่กลุ่มคนอาศัยอยู่ ทำให้บริเวณรอบ ๆ ชุมชนนั้นเป็นตัวกำหนดอาหารหลักที่จะนำมาใช้เป็นอาหาร อย่างไรก็ตาม อาหารใน ท้องถื่นดังเช่นขนมบันดึกหรือบันดุกที่เป็นขนมสัญลักษณ์หนึ่งของจังหวัดตราด โดยเฉพาะที่อำเภอคลองใหญ่ ซึ่งสันนิษฐานถึงชาติกำเนิดของขนมนี้ว่าอาจมาจากเมืองเขมรหรือเมืองญวนก็ยังสามารถได้รับอิทธิพลจากประเทศ เพื่อนบ้านในมิติวัฒนธรรมสอดคล้องกับ Busaba (2018) ที่แสดงให้เห็นว่าขนมและอาหารเป็นภาพสะท้อนวิถี ชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรมที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และ การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

1. การสังเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สามารถนำไปเป็นข้อมูลเพื่อสนับสนุนการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตราดไปสู่นักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน โดยอาหารท้องถิ่นนี้ใช้ผลผลิตจากท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบหลัก การเข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้และแปรรูปผลผลิตของนักท่องเที่ยว รวมทั้งสินค้าของที่ระลึกที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด เช่น เครื่องเทศ เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป และผลไม้ เป็นต้น
2. ควรมีการดำเนินการสังเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นและรวบรวมตำรับอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาเฉพาะเจาะจงไปในกลุ่มชาติพันธุ์เฉพาะในจังหวัดตราด

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)
- Paneeapan, 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

อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: Natjaya_mek_sdu@hotmail.co.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมลย์ บุญธรรม

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: piramalaya@gmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: katai23@hotmail.com

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรินทร์ ฉายศิริโชติ

คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

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

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธีรนุช ฉายศิริโชติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: tchysirichote@gmail.com