

ใบตอง: สัญลักษณ์แห่งวัฒนธรรมในศิลปะอาหารไทย
Banana Leaves: A Cultural Symbol in Thai Culinary Arts

หัตถพล อัมภารต^{1*}

¹แผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยอาชีวศึกษานนทบุรี

Hattapon Amparot^{1*}

¹Home Economics Department, Thonburi Vocational College

รับบทความ: 17 มิถุนายน 2568

แก้ไขบทความ: 24 มกราคม 2569

ตอบรับบทความ: 16 เมษายน 2569

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสนอคุณค่าและความสำคัญของใบตองในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนภูมิปัญญา วิถีชีวิต และศิลปะของคนไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทของศิลปะอาหารไทย ผ่านการศึกษาและบูรณาการองค์ความรู้จากเอกสารทางวิชาการ งานวิจัยในประเทศและต่างประเทศ ตลอดจนหลักฐานทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง ผลการศึกษาพบว่าบทบาทของใบตองในศิลปะอาหารไทยมีพัฒนาการที่ต่อเนื่องใน 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติของวิถีชีวิตและวัฒนธรรม ซึ่งใบตองเป็นทั้งภาชนะธรรมชาติและเครื่องมือสร้างสรรค์ศิลปะที่ถ่ายทอดผ่านครอบครัว ชุมชน และราชสำนัก 2) มิติของคุณสมบัติทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งงานวิจัยร่วมสมัยยืนยันว่าใบตองมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ช่วยรักษาความสดใหม่ของอาหาร มีความทนทาน และย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ 3) มิติของศิลปะและสุนทรียภาพ ซึ่งเทคนิคการพับ จีบ กรีด และประดิษฐ์ใบตองสะท้อนความประณีตและความคิดสร้างสรรค์อันเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทย ดังปรากฏในตัวอย่างอันงดงามของข้าวขวัญตามตำรับสายเยาวภา และ 4) มิติของความยั่งยืนและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งใบตองมีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชนและสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (SDGs) เป้าหมายที่ 12 ว่าด้วยการผลิตและการบริโภคที่รับผิดชอบ

คำสำคัญ: ใบตอง, ศิลปะอาหารไทย, สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม, ภูมิปัญญา, ความยั่งยืน

Abstract

This article presents the value and cultural significance of banana leaves as a symbol of Thai cultural identity, reflecting the wisdom, way of life, and artistry of the Thai people within the context of Thai culinary arts. The study integrates knowledge drawn from academic

literature, domestic and international research findings, and relevant historical and cultural evidence. The findings indicate that the role of banana leaves in Thai culinary art has undergone continuous development in four components: 1) Visual and cultural aspects, where banana leaves serve as both a natural space and a tool for learning art transmitted through families, communities, and the royal court; 2) Properties used in research, where banana leaves contain active ingredients that help preserve food's freshness and flavor; 3) The essence of art and aesthetics, where techniques of folding, pleating, cutting, and crafting banana leaves are central to the care and network of important aspects of Thai culture, as exemplified by the description of "Khao Khwan" in the Yaowapha recipe; and 4) The essence of control and the creative economy, where banana leaves contribute to added value for the community and align with the Sustainable Development Goals (SDGs), specifically Goal 12 concerning responsible production and monitoring.

Keywords: Banana leaves, Thai culinary arts, cultural symbol, wisdom, sustainability

บทนำ

ใบตอง วัสดุธรรมชาติจากต้นกล้วยที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมาตั้งแต่บรรพกาล ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยยกระดับเอกลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในเวทีระดับนานาชาติ อาหารไทยได้รับการสนับสนุนให้เป็น Soft Power ที่สำคัญของประเทศ ด้วยรสชาติที่พิถีพิถันและศิลปะการนำเสนอที่โดดเด่น สะท้อนถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากอดีต (จุติพล กิจทวี, 2565; Kemachadakorn & Pintong, 2024) และในบริบทนั้น ใบตองมิได้ทำหน้าที่เพียงภาชนะธรรมดา หากแต่เป็นสื่อที่เชื่อมโยงความงดงามของอาหารไทยเข้ากับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ทำให้อาหารไทยมีความโดดเด่นและเป็นที่จดจำในสายตาผู้บริโภคทั่วโลก นับแต่บรรพบุรุษได้คิดนำใบตองมาห่อขนมและอาหารในชีวิตประจำวัน ตลอดจนประดิษฐ์ให้มีรูปทรงสวยงามในงานพิธีตามประเพณีไทย จนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง (อภิรติ ไสพศ, 2549) ยิ่งไปกว่านั้น ในโลกออนไลน์ยังพบกระแสการบริโภคร่วมสมัย ใบตองยังปรากฏในอาหารรูปแบบสร้างสรรค์ใหม่ เช่น ใบตองอ่อนทอดกรอบที่กำลังได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคยุคใหม่ สะท้อนให้เห็นว่าใบตองมิได้เป็นเพียงวัสดุแวดล้อมของอาหาร แต่ยังมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารรูปแบบใหม่ที่ตอบโจทย์ตลาดได้อีกด้วย

การใช้ใบตองในบริบทของอาหารไทยสามารถพิจารณาได้ใน 2 มิติ ได้แก่ มิติแรก คือ การใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันของผู้คนทั่วไป ซึ่งใบตองทำหน้าที่เป็นทั้งภาชนะ วัสดุห่ออาหาร และเครื่องตกแต่งอาหารในงานเลี้ยงและตลาดทั่วไป โดยใบตองตานีนับเป็นสายพันธุ์ที่นิยมใช้มากที่สุดในงานประดิษฐ์ เนื่องจากมีความมัน นุ่ม เหนียว ไม่เปราะฉีกขาดง่าย และมีความหนาพอเหมาะ (ศรีมยุร เมืองยศ, 2553) นอกจากนี้คุณสมบัติเชิงประโยชน์ใช้สอยแล้ว งานวิจัยในระดับนานาชาติยังยืนยันว่าใบตองประกอบด้วยเซลลูโลสสูงถึงร้อยละ 40–45 มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น โพลีฟีนอล ฟลาโวนอยด์ และแทนนิน ที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ และต้านเชื้อแบคทีเรีย ช่วยยืดอายุและรักษาความสดใหม่ของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังเป็นวัสดุที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ เหมาะสมสำหรับการเป็นบรรจุภัณฑ์อาหารที่ยั่งยืนแทนพลาสติกหรือโฟม

(Arumugam & Pugazhenth, 2024; Jeenusha & Amritkumar, 2020; Kalina et al., 2024) มิตินี้สอง คือ การใช้ประโยชน์เชิงพิธีการและแบบชาววัง ซึ่งใบตองถูกประดิษฐ์อย่างประณีตบรรจงเป็นภาชนะและเครื่อง ตกแต่งในพิธีกรรมสำคัญ งานบุญประเพณี เครื่องบูชา และตำรับอาหารชั้นสูง โดยมีหลักฐานว่าศิลปะการ ประดิษฐ์ใบตองมีกำเนิดภายในพระบรมมหาราชวัง ก่อนถ่ายทอดออกสู่ประชาชนผ่านเส้นทางของเสนาบดีและ ข้าราชการบริวาร จนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ฝังรากลึกในสังคมไทย (สายปัญญาสมาคมในพระบรม ราชนูปถัมภ์, 2478) ทั้งสองมิตินี้ที่กล่าวมานั้นสะท้อนให้เห็นว่าใบตองเป็นสัญลักษณ์ที่เชื่อมโยงคนไทยกับ ธรรมชาติ และเป็นเครื่องมือสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่นอย่างต่อเนื่อง (หิรัญพล อภิการส, 2567)

ในยุคที่อาหารไทยกำลังก้าวสู่เวทีโลกอย่างเป็นรูปธรรม บทบาทของใบตองในฐานะสัญลักษณ์ ทางวัฒนธรรมจึงมีความสำคัญมากในหลายด้าน ทั้งด้านการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญา การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารและหัตถกรรม ดังจะเห็นได้จากความสำเร็จของแบรนด์ P.a.d Banana Leaf Product ที่สามารถนำใบตองแห้งซึ่งถูกมองว่าไร้ค่ามาพัฒนาเป็นสินค้าไลฟ์สไตล์ระดับพรีเมียม สร้างรายได้ให้ชุมชน และ ได้รับรางวัล Thailand Green Design Award ซึ่งเป็นหลักฐานที่ชัดเจนว่าภูมิปัญญาเรื่องใบตองสามารถต่อยอด สู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในระดับสากลได้ (ปานฉิษฐ์ อินทร์คง, 2565; กฤษฎาภรณ์ ว่องไว และ ไพฑูรย์ ศุภมาตย์, 2551) นอกจากนี้ ในมิติของความยั่งยืน ใบตองในฐานะวัสดุที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติยังสอดคล้องโดยตรง กับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) โดยเฉพาะ เป้าหมายที่ 12 ว่าด้วยการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน ซึ่งรณรงค์ให้ลดการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ก่อมลพิษต่อ สิ่งแวดล้อม (United Nations Development Programme, 2021; Susanto et al., 2018) ดังนั้นบทบาท ความนี้จึงมุ่งนำเสนอวิวัฒนาการ ความหลากหลาย และบทบาทของใบตองในฐานะสัญลักษณ์แห่งวัฒนธรรมในศิลปะ อาหารไทย ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อชี้ให้เห็นถึงคุณค่าและความสำคัญของการอนุรักษ์และส่งเสริมการใช้ใบ ตองให้ดำรงอยู่และเติบโตต่อไปอย่างยั่งยืน

เนื้อหา

1. ใบตองกับวิถีชีวิตคนไทย

ใบตองและอาหารไทยผูกพันกันอย่างแยกออกไม่ได้ตลอดประวัติศาสตร์ของสังคมไทย ความสัมพันธ์ นี้มิได้เกิดขึ้นโดยบังเอิญ หากแต่เป็นผลจากการสั่งสมภูมิปัญญาของผู้คนที่ดำรงชีวิตอยู่กับธรรมชาติ และค้นพบว่าใบตองมีคุณสมบัติเฉพาะตัวที่ตอบโจทย์ทั้งด้านการปรุง การเก็บรักษา และการนำเสนออาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (2559) ระบุว่า การใช้ใบตองสะท้อนถึงความสามารถของคนไทย ในการนำวัสดุจากธรรมชาติมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันอย่างสร้างสรรค์และคุ้มค่า ซึ่งเป็นแก่นแท้ของภูมิปัญญาไทย ที่ถ่ายทอดผ่านงานคหกรรมศาสตร์จากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัวและชุมชนมาโดยตลอด (หิรัญพล อภิการส และ คณะ, 2567)

ความสัมพันธ์ระหว่างใบตองกับอาหารไทยปรากฏให้เห็นอย่างเป็นรูปธรรมใน 3 บริบทหลักที่เชื่อมโยง และเสริมกันอย่างแนบแน่น บริบทแรกคืออาหารในชีวิตประจำวัน ซึ่งใบตองทำหน้าที่เป็นทั้งภาชนะและ ส่วนประกอบสำคัญที่สร้างเอกลักษณ์ให้แก่อาหาร ไม่ว่าจะเป็นห่อหมกที่อาศัยใบตองในการกักความร้อนและ ความชื้นระหว่างการนึ่ง ข้าวต้มมัดที่ใบตองช่วยให้ข้าวเหนียวและไส้กล้วยสุกได้อย่างสม่ำเสมอพร้อมเพิ่ม กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ หรือขนมใส่ไส้ที่ใช้ใบตองเป็นแม่พิมพ์ธรรมชาติ อาหารเหล่านี้ล้วนเป็นหลักฐานที่

แสดงให้เห็นว่าคนไทยโบราณเข้าใจในคุณสมบัติของใบตองอย่างลึกซึ้ง ก่อนที่วิทยาศาสตร์สมัยใหม่จะยืนยันว่าใบตองมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ เช่น โพลีฟีนอลและแทนนิน ที่ช่วยต้านเชื้อแบคทีเรียและยืดอายุอาหารได้ อย่างเป็นธรรมชาติ (Arumugam et al., 2024) บริบทที่สองคืออาหารในงานพิธีกรรมและประเพณี ซึ่งใบตองถูกยกระดับจากวัสดุใช้สอยสู่สัญลักษณ์ทางจิตวิญญาณ ใบตองเป็นองค์ประกอบสำคัญในการประดิษฐ์เครื่องบูชา บายศรีสำหรับพิธีมงคลต่าง ๆ การทำกระทงในประเพณีลอยกระทง ตลอดจนการจัดสำรับอาหารในงานบุญที่ต้องการทั้งความงดงามและความเป็นมงคล (ศรีมยุ เมืองยศ, 2553) บริบทเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าในโลกทัศน์ของคนไทย ใบตองมิใช่เพียงวัสดุทางกายภาพ แต่เป็นสะพานเชื่อมระหว่างโลกแห่งวัตถุและโลกแห่งจิตวิญญาณ ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ และระหว่างคนรุ่นปัจจุบันกับบรรพบุรุษ และบริบทที่สามคืออาหารในบริบทของงานศิลปะและหัตถกรรม ซึ่งเป็นบริบทที่ใบตองแสดงศักยภาพได้อย่างเต็มที่ที่สุด นับตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็นต้นมา ร่องรอยของการนำใบตองมาสร้างสรรค์เป็นงานศิลปะชั้นสูงในราชสำนักปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจน ก่อนจะถ่ายทอดสู่ประชาชนทั่วไปผ่านเส้นทางของข้าราชการบริวารและช่างฝีมือ (มณีนรรัตน์ จันทนะผะลิน, 2540) กระบวนการนี้ทำให้การใช้ใบตองในอาหารไทยพัฒนาจากการใช้งานเชิงปฏิบัติสู่การสร้างสรรค์เชิงศิลปะที่มีความซับซ้อนและความประณีตในระดับสูง

แม้สังคมไทยจะก้าวเข้าสู่ยุคอุตสาหกรรมและดิจิทัล แต่ใบตองยังคงมีบทบาทในวัฒนธรรมอาหารไทยอย่างไม่เสื่อมคลาย ด้วยเหตุผลสำคัญคือ ไม่มีวัสดุสังเคราะห์ใดสามารถทดแทนกลิ่นหอมและประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสที่ใบตองมอบให้แก่อาหารได้ การใช้ใบตองจึงเป็นทั้งการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและการยืนยันว่าภูมิปัญญาดั้งเดิมยังคงมีคุณค่าและความเกี่ยวข้องในโลกปัจจุบัน ทั้งนี้ รากฐานทางวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ ล้วนเป็นที่มาของการพัฒนาคุณสมบัติเฉพาะตัวของใบตองในเชิงศิลปะอาหาร

2. คุณสมบัติของใบตองกับการประยุกต์ใช้ในศิลปะอาหารไทย

ความลึกซึ้งของการใช้ใบตองในศิลปะอาหารไทยมีรากฐานมาจากความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในคุณสมบัติเฉพาะตัวของวัสดุชนิดนี้ ซึ่งช่างฝีมือไทยได้สั่งสมและถ่ายทอดมาหลายชั่วอายุคน ทั้งนี้ คุณสมบัติของใบตองมิได้จำกัดอยู่เพียงมิติใดมิติหนึ่ง แต่ครอบคลุมทั้งด้านกายภาพ ชีวเคมี และสุนทรียภาพ ซึ่งล้วนมีบทบาทในการยกระดับศิลปะอาหารไทยอย่างบูรณาการ ยิ่งไปกว่านั้น ใบตองยังสามารถนำมาใช้ได้ทั้งในสภาพสดและสภาพแห้ง โดยแต่ละสภาพให้คุณค่าและประโยชน์ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ

ใบตองสดมีความเหนียว ยืดหยุ่น และมีความชื้นตามธรรมชาติที่ทำให้สามารถพับ ม้วน หรือดัดเป็นรูปทรงได้อย่างอิสระโดยไม่แตกหัก คุณสมบัตินี้เป็นพื้นฐานของงานประดิษฐ์ภาชนะใส่อาหารที่หลากหลายตั้งแต่กรวยสำหรับบรรจุอาหาร สำรับอาหารในงานเลี้ยง ไปจนถึงกระทงใบตองสำหรับพิธีกรรมที่ต้องการทั้งความแข็งแรงและความประณีตในเวลาเดียวกัน (Kalina et al., 2024) นอกจากนี้ ใบตองสดยังมีความทนความร้อนได้ดี ทำให้เหมาะสำหรับการห่ออาหารที่ต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น การนึ่งหรือการย่าง ดังจะเห็นได้ชัดจากห่อหมกที่อาศัยใบตองสดในการกักความร้อนและความชื้นระหว่างการนึ่ง ทำให้เนื้อสัตว์สุกได้อย่างสม่ำเสมอและมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มชุ่มฉ่ำ คุณสมบัติที่โดดเด่นอีกประการหนึ่งของใบตองสดคือกลิ่นหอมเขียวอันเป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเกิดจากการประกอบอินทรีย์ในโครงสร้างใบที่ระเหยออกมาเมื่อสัมผัสกับความร้อน กลิ่นนี้ซึมเข้าสู่อาหารและสร้างมิติรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยอย่างแท้จริง ซึ่งไม่สามารถจำลองได้ด้วยวัสดุสังเคราะห์ใด ๆ ยิ่งไปกว่านั้น งานวิจัยร่วมสมัยยังยืนยันว่าใบตองมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ได้แก่ โพลีฟีนอล ฟลาโวนอยด์ และแทนนิน ที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและต้านเชื้อแบคทีเรีย ช่วยป้องกันการปนเปื้อน

และยืดอายุอาหารได้โดยไม่ต้องพึ่งสารเคมี (Arumugam et al., 2024; Jeenusha & Amritkumar, 2020) นับเป็นการยืนยันทางวิทยาศาสตร์ว่าภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยมีความถูกต้องและลึกซึ้งเพียงใด

ในขณะที่ใบตองสดให้ความสดชื่นและกลิ่นหอมธรรมชาติ ใบตองแห้งกลับเป็นวัสดุที่มีคุณสมบัติแตกต่างออกไปอย่างสิ้นเชิง โดยมีความแข็งแรง ทนทาน และมีสีสันทที่เปลี่ยนจากเขียวสดเป็นโทนสีน้ำตาลทองอันอบอุ่น ซึ่งให้ความรู้สึกของงานหัตถกรรมชั้นสูง ใบตองแห้งนิยมนำมาใช้ทำกระทงใส่อาหารและของว่างในงานเลี้ยง เช่น กระทงใส่ อาหารว่างไทย ขนมชนิดต่าง ๆ และอาหารนานาชาติที่ต้องการภาชนะที่มีความแข็งแรง และมีเอกลักษณ์ทางสายตา นอกจากนี้ ใบตองแห้งยังเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประดิษฐ์บรรจุภัณฑ์อาหารและของขวัญที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นไทยในตลาดสากล (ปานฉิษฐ์ อินทร์คง, 2565) ในแง่ของนวัตกรรม ใบตองแห้งยังมีศักยภาพที่น่าสนใจยิ่งกว่า ดังที่งานวิจัยล่าสุดพบว่าใบตองแห้งประกอบด้วยเซลลูโลสสูงถึงร้อยละ 40-45 และมีเส้นใยที่สามารถแปรรูปเป็นฟิล์มบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติทางกายภาพเหมาะสมสำหรับการสัมผัสอาหาร (Kalina et al., 2024) ความสำเร็จของแบรนด์ P.a.d Banana Leaf Product ที่นำใบตองแห้งมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไลฟ์สไตล์ระดับพรีเมียมจนได้รับรางวัล Thailand Green Design Award ยิ่งตอกย้ำให้เห็นว่าใบตองแห้งซึ่งครั้งหนึ่งถูกมองว่าไร้ค่า สามารถกลายเป็นทรัพยากรที่มีมูลค่าสูงเมื่อนำมาพัฒนาอย่างสร้างสรรค์

เมื่อพิจารณาอย่างถี่ถ้วนแล้ว พบว่าการประยุกต์ใช้ทั้งใบตองสดและใบตองแห้งในศิลปะอาหารไทยโดยรวม จะพบว่าช่างฝีมือไทยได้พัฒนาทักษะในการเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของอาหารและโอกาสแต่ละประเภทอย่างชาญฉลาด ใบตองสดเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการกลิ่นหอมสด การห่อสำหรับทำความร้อน และการประดิษฐ์ภาชนะที่ต้องการความยืดหยุ่น ในขณะที่ใบตองแห้งเหมาะสำหรับงานที่ต้องการความแข็งแรง ทนทาน และมีมิติทางสุนทรียภาพที่แตกต่างออกไป (เย็นน ภาณุทัต, 2509) ความสามารถในการแยกแยะและประยุกต์ใช้คุณสมบัติเหล่านี้ได้อย่างเหมาะสมคือหัวใจสำคัญที่ทำให้ศิลปะอาหารไทยมีความซับซ้อนและความงดงามในระดับที่ยากจะเลียนแบบ นอกจากนี้การประยุกต์ใช้ใบตองในศิลปะอาหารไทยยังสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ 12 ว่าด้วยการผลิตและการบริโภคที่รับผิดชอบ เนื่องจากใบตองทั้งสดและแห้งล้วนย่อยสลายได้ตามธรรมชาติโดยไม่สร้างมลพิษเป็นทางเลือกที่ยั่งยืนแทนบรรจุภัณฑ์พลาสติกและโฟมอย่างแท้จริง (Herbes et al., 2020; United Nations Development Programme, 2021) ในแง่นี้ ภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมได้นำหน้าแนวคิดด้านความยั่งยืนสมัยใหม่มาอย่างยาวนานโดยไม่รู้ตัว ดังเห็นได้จากภาชนะใบตองสำหรับจัดเลี้ยงชุดกาแฟ ดังภาพ



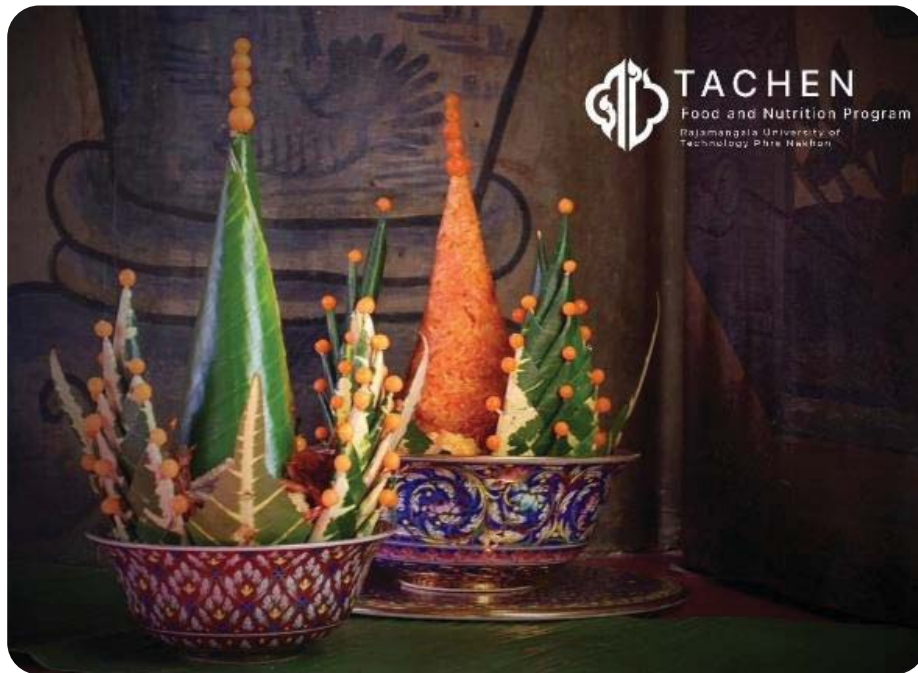
ภาพที่ 1 ภาชนะใบตองสำหรับจัดเลี้ยงชุดกาแฟ
ที่มา : วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี

3. ใบตองกับวิถีชีวิตคนไทย

ในวัฒนธรรมอาหารไทย ใบตองมิได้เป็นเพียงวัสดุธรรมชาติที่นำมาใช้ใส่หรือห่ออาหารเท่านั้น หากแต่ถูกยกระดับให้เป็นเครื่องมือสร้างสรรค์ศิลปะ ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและความสวยงามให้แก่อาหารอย่างมีนัยสำคัญ กระบวนการยกระดับดังกล่าวมีพัฒนาการที่ยาวนานตั้งแต่ยุคราชสำนักจนถึงปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นว่าใบตองเป็นสัญลักษณ์ของความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ และความลึกซึ้งทางวัฒนธรรมที่ปรับตัวได้อย่างต่อเนื่องตามกาลเวลา ซึ่งต้องอาศัยเทคนิคการประดิษฐ์ใบตองที่ช่างฝีมือไทยพัฒนาและสืบทอดกันมา สะท้อนความเข้าใจอันลึกซึ้งทั้งในธรรมชาติของวัสดุและในคุณค่าทางสุนทรียภาพของวัฒนธรรมไทย เทคนิคการพับสร้างรูปทรงที่มีความหมายเฉพาะในแต่ละบริบท เช่น ทรงสามเหลี่ยมที่ใช้ในการห่อข้าวต้มมัดและขนมเทียน หรือทรงกรวยที่ใช้ในการจัดสำหรับอาหารชั้นสูง เทคนิคการจีบ ทั้งจีบร้อยและจีบพับ เพิ่มมิติและความซับซ้อนให้กับผิวสัมผัสของภาชนะ สร้างลวดลายที่ละเอียดอ่อนคล้ายกับงานปักผ้าไหมไทย เทคนิคการกรีดและการตัดสร้างลวดลายที่เลียนแบบธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นรูปดอกไม้ ใบไม้ หรือสัตว์มงคล และเทคนิคการประดิษฐ์ภาชนะที่รวมทักษะหลายอย่างเข้าด้วยกัน เช่น กระถาง กรวย และบายศรี ซึ่งใช้ทั้งในพิธีกรรมและในงานเลี้ยงสำคัญ (คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2560)

หากจะยกตัวอย่างที่แสดงให้เห็นถึงจุดสูงสุดของการผสมผสานระหว่างใบตอง ศิลปะ และวัฒนธรรมอาหารไทยได้อย่างสมบูรณ์แบบที่สุดคือ ข้าวขวัญ หรือ ข้าวบายศรี อาหารไทยโบราณในตำรับสายเยาวภา ซึ่งสันนิษฐานว่าปฐมนิธีครั้งแรกในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยพระองค์เจ้าเยาวภา

พงศ์สนธิ พระราชธิดาในพระองค์ ที่ทรงต้องการสื่อความหมายถึงความเป็นมงคลให้แก่ผู้รับประทาน จึงประดิษฐ์อาหารที่มีรูปลักษณะจำลองมาจาก บายศรีปากชาม ซึ่งเป็นเครื่องบูชาเทวดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ตามคติพราหมณ์ (สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์, 2478) ข้าวขวัญประกอบด้วยข้าวมันที่หุงด้วยน้ำกะทิคลุกกับน้ำพริกส้มมะขามเปียก บรรจุในกรวยใบตองยัดด้วยไม้ไผ่ปลายแหลม ตกแต่งด้วยใบทองหลางลายที่พับเป็นนมแมวเรียงซ้อนกันอย่างบายศรีปากชาม เสียบยอดด้วยไข่แดงเค็มปั้นลูกกลมหนึ่ง เสริมด้วยเครื่องเคียงอย่างปลาทุเลาแห้งทอดชุบไข่ฝอย เนื้อเค็มฉีกฝอยผัดหวาน และใบทองหลางทอดกรอบ การจัดวางอย่างประณีตและสมดุลนี้มิได้เป็นเพียงการนำเสนออาหาร แต่เป็นการแสดงออกถึงโลกทัศน์ของคนไทยที่ให้ความสำคัญกับความงาม ความมงคล และความสมดุลระหว่างองค์ประกอบทั้งหมด ข้าวขวัญจึงเป็นทั้งอาหารและงานศิลปะที่ผสมภูมิปัญญาการประดิษฐ์ใบตองเข้ากับคุณค่าทางวัฒนธรรมและจิตวิญญาณของไทยไว้อย่างแยกออกไม่ได้ ในปัจจุบันอาหารชนิดนี้หาทานได้ยากยิ่ง ส่วนใหญ่จัดทำเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมหรือสืบสานตำรับอาหารชาววัง ซึ่งยิ่งตอกย้ำคุณค่าและความสำคัญของมันในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมที่ต้องรักษาไว้



ภาพที่ 2 ข้าวขวัญ
ที่มา : ภาณุพงษ์ ไยยอง

ขณะที่ใบตองยังคงมีบทบาทในอาหารดั้งเดิม ปัจจุบันยังปรากฏให้เห็นอย่างชัดเจนว่าการใช้ใบตองในอาหารได้ขยายขอบเขตออกไปอย่างกว้างขวางและสร้างสรรค์ในหลายรูปแบบ ทั้งในบริบทของอาหารไทยประยุกต์และในกระแสการบริโภคร่วมสมัย ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความยืดหยุ่นและความสามารถในการปรับตัวของภูมิปัญญาเรื่องใบตอง ในมิติของการห่อและบรรจุภัณฑ์ร่วมสมัย ใบตองถูกนำมาผสมผสานกับองค์ประกอบของการออกแบบบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่อย่างน่าสนใจ เช่น การห่อข้าวเหนียวหมูทอดที่ติดแท็กบรรจุภัณฑ์กระดาษ

ธรรมชาติ ซึ่งสร้างเอกลักษณ์ทางสายตาที่ผสมผสานความดิบของธรรมชาติกับความเรียบร้อยของการออกแบบร่วมสมัย การห่อขนมไทยแบบใหม่ที่มีดด้วยเชือกกล้วย สร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่มีเรื่องราวทางวัฒนธรรม การห่อแซนด์วิชด้วยใบตองในรูปแบบที่ตัดไขว้กันอย่างประณีต ซึ่งดูสวยงามและแตกต่างจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกโดยสิ้นเชิง รวมถึงการนำใบตองมาห่อผักและวางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ซึ่งเป็นหลักฐานที่ชัดเจนว่าสังคมเมืองเริ่มหันกลับมาให้คุณค่ากับวัสดุธรรมชาติในฐานะทางเลือกที่ทั้งงดงามและยั่งยืน (Ischen et al., 2022)



ภาพที่ 3 ขนมไทยในกระเช้าใบตอง ข้าวขวัญ
ที่มา : ขนมไทยในกระเช้าใบตอง

นอกจากนี้ ในมิติของการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมที่สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ยังปรากฏให้เห็นความก้าวหน้าที่น่าสนใจในการนำใบตองมาแปรรูปเป็นภาชนะอาหารด้วยเทคโนโลยี ดังจะเห็นได้จากการพัฒนา เครื่องอัดกระทงใบตอง หรือ Leaf Vessel Forming Apparatus รองรับการผลิตภาชนะใบไม้ในระดับชุมชน นวัตกรรมนี้สามารถใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นใบตอง ใบบัว ใบสัก กาบไผ่ กาบกล้วย หรือผักตบชวา โดยไม่มีสารพิษที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค มีระบบปรับอุณหภูมิการทำงานได้ถึง 300 องศาเซลเซียส และสามารถเปลี่ยนแม่พิมพ์เพื่อสร้างรูปทรงภาชนะที่หลากหลาย ภาชนะที่ผลิตได้สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 30 วัน เมื่อบรรจุในถุงปิดสนิท (นางลักษณ์ เล็กรุ่งเรืองกิจ, ม.ป.ป.)

นวัตกรรมดังกล่าวไม่เพียงแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของใบตองในฐานะวัตถุดิบอุตสาหกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม แต่ยังแสดงให้เห็นว่าภูมิปัญญาการใช้ใบตองที่สืบทอดมาหลายชั่วอายุคนสามารถก้าวสู่การผลิตในระดับอุตสาหกรรมชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ในด้านการผลิตและการบริโภคที่รับผิดชอบ ซึ่งแรงจูงใจให้ลดการพึ่งพาบรรจุภัณฑ์พลาสติกและโฟมที่ก่อมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม (United Nations Development Programme, 2021; Susanto et al., 2018) รูปแบบเหล่านี้ล้วนยืนยันว่าใบตองยังคงมีพลังในการสร้างความงาม สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ และสร้างแรงดึงดูดทางอารมณ์ให้แก่ผู้บริโภคยุคใหม่ได้อย่างไม่เสื่อมคลาย

ในมิติที่น่าสนใจต่ออนาคตนั้น พบว่าเกิดกระแสการนำใบตองอ่อนมาชุบแป้งทอดกรอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมออนไลน์ยุคปัจจุบัน มิได้เป็นเพียงปรากฏการณ์ของรสนิยมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปเท่านั้น หากแต่เป็นสัญญาณที่ชี้ให้เห็นถึงศักยภาพที่ยังไม่ได้รับการสำรวจอย่างเต็มรูปแบบของพืชพื้นถิ่นไทย ในทางโภชนาศาสตร์ ใบตองประกอบด้วยเส้นใยอาหารจากเซลลูโลสในปริมาณสูง สารต้านอนุมูลอิสระในกลุ่มโพลีฟีนอลที่ช่วยปกป้องเซลล์ในร่างกาย วิตามินเอและวิตามินซีในปริมาณที่มีประโยชน์ รวมถึงสารประกอบแทนนินและสารพอลิฟีนอลิกที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ทำหน้าที่เป็นสารกันหืนตามธรรมชาติ และช่วยยืดอายุของอาหาร (Rahmadhia & Juwitaningtyas, 2020) อย่างไรก็ตาม เนื่องจากใบตองมีเส้นใยสูงและอาจย่อยยาก การนำมารับประทานโดยตรงจึงยังต้องการการศึกษาวิจัยเชิงลึกในด้านปริมาณที่เหมาะสมและความปลอดภัยของวัตถุดิบอย่างรอบคอบ กระแสการบริโภคดังกล่าวจึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ทรงคุณค่าในการผลักดันให้เกิดการวิจัยและพัฒนาอย่างบูรณาการในหลายมิติ ทั้งด้านโภชนาศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีการแปรรูป และการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อค้นหาคุณค่าทางโภชนาการ และสร้างวิทยาที่ครบถ้วนของใบตอง และพัฒนาให้กลายเป็นนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคตที่มีฐานทรัพยากรอยู่ในประเทศไทยอย่างสมบูรณ์ ในบริบทของโลกที่กำลังเผชิญกับความไม่แน่นอนหลายด้านพร้อมกัน ทั้งวิกฤตการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความผันผวนทางเศรษฐกิจและห่วงโซ่อุปทานระดับโลก ตลอดจนความตึงเครียดทางภูมิรัฐศาสตร์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของทุกประเทศ (สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, 2568) ทรัพยากรพื้นถิ่นอย่างต้นกล้วยและใบตองจึงมีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์มากยิ่งขึ้นกว่าเดิม เพราะเป็นวัตถุดิบที่ปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศ ไม่ต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศ และมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำในระดับชุมชน การบูรณาการองค์ความรู้หลายสาขาวิชา ไม่ว่าจะเป็นเป็นคหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ การออกแบบ และเศรษฐศาสตร์ชุมชน เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาเรื่องใบตองให้กลายเป็นนวัตกรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ให้แก่คนไทยทุกระดับ ตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูก ชุมชนผู้ผลิต ไปจนถึงผู้ประกอบการในตลาดสากล จึงเป็นทิศทางที่สำคัญยิ่งในการสร้างความเข้มแข็งและความยืดหยุ่นให้แก่สังคมไทย ดังที่ปรากฏให้เห็นแล้วจากกรณีศึกษาของแบรนด์ P.a.d Banana Leaf Product และนวัตกรรมเครื่องอัดกระทังใบตองที่แสดงให้เห็นว่าใบตองสามารถสร้างเศรษฐกิจชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม (ปานฉัตต์ อินทร์คง, 2565) ในแง่นี้ ใบตองจึงมิได้เป็นเพียงสัญลักษณ์แห่งวัฒนธรรมที่ควรอนุรักษ์ไว้ในอดีต แต่เป็นทรัพยากรยุทธศาสตร์ที่สามารถนำพาประเทศไทยก้าวผ่านความท้าทายของโลกในอนาคตได้อย่างยั่งยืน บนรากฐานของความเป็นไทยที่ลึกซึ้ง

4. ความสำคัญของใบตองในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมในมิติร่วมสมัย

บทบาทของใบตองในการยกระดับและเพิ่มคุณค่าให้แก่อาหารไทยปรากฏอย่างชัดเจนและต่อเนื่องในเวทีการแสดงผลและส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารทั้งในระดับชาติและนานาชาติ การจัดนิทรรศการวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร การสาธิตการประดิษฐ์ใบตองในงานเทศกาลอาหารไทย ตลอดจนการนำเสนออาหารไทยในงานการทูตและงานต้อนรับแขกสำคัญระดับรัฐ ล้วนใช้ใบตองเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยสร้างความประทับใจและสื่อสารอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้อย่างทรงพลัง เพราะเมื่อใดที่ผู้ชมหรือแขกต่างชาติเห็นอาหารที่จัดวางบนใบตองหรือห่อด้วยใบตอง ภาพจำนั้นเชื่อมโยงกับความเป็นไทยโดยตรงและโดยทันที นอกจากนี้การนำใบตองมาจัดร่วมกับดอกไม้หรือประดิษฐ์เป็นแจกันและงานตกแต่งสถานที่ ยังช่วยสร้างบรรยากาศที่แสดงถึงความเป็นไทยอย่างสมบูรณ์แบบในงานสำคัญต่างๆ (จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, 2547; Adapon, 2008) ปรากฏการณ์เหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าใบตองมิได้เป็นเพียงวัสดุที่ใช้แล้วทิ้ง แต่เป็นสัญลักษณ์ที่มีความหมายลึกซึ้ง มีพลวัตในตัวเอง และมีบทบาทที่ขยายตัวออกไปอย่างต่อเนื่องในหลายมิติพร้อมกัน

ในมิติแรกด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและความยั่งยืน ใบตองถือเป็นตัวอย่างที่สมบูรณ์แบบของวัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพราะย่อยสลายได้ตามธรรมชาติโดยไม่ก่อมลพิษ แตกต่างจากบรรจุภัณฑ์พลาสติกหรือโฟมที่ใช้เวลาหลายร้อยปีในการสลายตัว (Ischen et al., 2022) ยิ่งไปกว่านั้น งานวิจัยร่วมสมัยยังแสดงให้เห็นว่าฟิล์มที่ทำจากเซลลูโลสของใบตองมีคุณสมบัติเชิงกลและคุณสมบัติแบบไม่ชอบน้ำที่เหมาะสมสำหรับการเป็นบรรจุภัณฑ์อาหารชีวภาพที่ย่อยสลายได้อย่างสมบูรณ์ (Arumugam et al., 2024) ซึ่งสอดคล้องโดยตรงกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนแห่งสหประชาชาติ (SDGs) เป้าหมายที่ 12 ว่าด้วยการผลิตและการบริโภคที่รับผิดชอบ (United Nations Development Programme, 2021) ในแง่นี้ ภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมได้นำหน้าแนวคิดด้านความยั่งยืนสมัยใหม่มาหลายชั่วอายุคนโดยไม่รู้ตัว

ในมิติที่สองด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ใบตองมีศักยภาพในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ตั้งแต่บรรจุภัณฑ์อาหาร ภาชนะใช้แล้วทิ้งที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ไปจนถึงผลิตภัณฑ์หัตถกรรมและไลฟ์สไตล์ที่มีมูลค่าสูงในตลาดสากล ดังที่เห็นได้จากธุรกิจขายส่งใบตองในจังหวัดขอนแก่นที่มีมูลค่าตลาดประมาณ 3.5–4 ล้านบาทต่อปี และมีศักยภาพในการส่งออกสู่ตลาดอเมริกา ญี่ปุ่น และยุโรป (กฤษฎากรณ์ ว่องไว และ ไพฑูรย์ คัชมาตย์, 2551) ตลอดจนความสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากใบตองกล้วยที่ช่วยสร้างรายได้ให้ชุมชนและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากในหลายพื้นที่ (นิธิพร ม่วงเอี่ยม และ คณะ, 2564)

ในมิติที่สามด้านการเสริมสร้างเอกลักษณ์ของอาหารไทยในระดับนานาชาติ ใบตองเป็นองค์ประกอบที่ทำให้อาหารไทยมีความโดดเด่นและจดจำได้ทันทีในสายตาของผู้บริโภคทั่วโลก ซึ่งเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าอย่างยิ่งในยุคที่อาหารไทยกำลังทำหน้าที่เป็น Soft Power ของประเทศ (ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ และ คณะ, 2566) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในบริบทของโลกที่กำลังเผชิญกับความไม่แน่นอนหลายมิติพร้อมกัน ทั้งวิกฤตการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความผันผวนทางเศรษฐกิจ และความตึงเครียดทางภูมิรัฐศาสตร์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของทุกประเทศ ทรัพยากรพื้นถิ่นอย่างต้นกล้วยและใบตองจึงมีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์มากยิ่งขึ้นกว่าที่เคยเป็น เพราะเป็นวัตถุดิบที่ปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศ ไม่ต้องพึ่งพาการนำเข้า และมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำในระดับชุมชน การบูรณาการองค์ความรู้สหวิทยาการ ทั้งด้านคหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ การออกแบบ และเศรษฐศาสตร์ชุมชน เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาเรื่อง

ใบตองให้กลายเป็นนวัตกรรมที่สร้างมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่คนไทยในทุกกระดับ จึงเป็นทิศทางที่สำคัญยิ่งในการสร้างความเข้มแข็งและความยืดหยุ่นให้แก่สังคมไทยในระยะยาว



ภาพที่ 4 สำหรับอาหารไทยร่วมสมัย
ที่มา : จิระวัฒน์ นิตะยะโส

ในมิติสุดท้ายด้านการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม เทคนิคการพับและประดิษฐ์ใบตองที่ถ่ายทอดผ่านครอบครัวและชุมชนมาช้านาน (อัครพล ไวเซียงคำ, 2566) ปัจจุบันได้รับการบรรจุในหลักสูตรทศวรรษศาสตร์ของสถาบันการศึกษา เพื่อให้คนรุ่นใหม่สามารถสืบทอดและพัฒนาต่อยอดได้ในบริบทที่ทันสมัย กระบวนการนี้สะท้อนให้เห็นว่าใบตองมิได้เป็นสิ่งล้าสมัยที่ควรเก็บรักษาไว้ในพิพิธภัณฑ์ แต่เป็นทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่มีชีวิตพร้อมปรับตัวและเติบโตในโลกสมัยใหม่ที่ให้คุณค่ากับทั้งความยั่งยืน ความเป็นเอกลักษณ์ และมรดกทางวัฒนธรรมทั้งหมดนี้ล้วนยืนยันว่าใบตองดำรงอยู่ในฐานะสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีพลวัต มีคุณค่าหลายมิติ และมีความสำคัญที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในโลกร่วมสมัย ทั้งในฐานะมรดกภูมิปัญญา แหล่งรายได้ของชุมชน แบบอย่างของการพัฒนาที่สมดุลระหว่างวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม และทรัพยากรยุทธศาสตร์ที่สามารถนำพาประเทศไทยก้าวผ่านความท้าทายของอนาคตได้อย่างยั่งยืน (Ruangnarong, 2018; Sivakaran, 2022)



ภาพที่ 5 อาหารไทยที่ใช้ภาชนะใบตองเพื่อสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม
ที่มา : หักรฐพล อภิการส

5. สรุป

ใบตองในฐานะสัญลักษณ์แห่งวัฒนธรรมในศิลปะอาหารไทยเป็นมรดกภูมิปัญญาที่สะท้อนความสัมพันธ์อันลึกซึ้งระหว่างคนไทยกับธรรมชาติและสร้างสรรค์ที่ประณีต โดยมีวิวัฒนาการจากการเป็นภาชนะในวิถีเกษตรกรรมสู่ศิลปะชั้นสูงในราชสำนัก และในปัจจุบันได้ถูกต่อยอดเป็นนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ร่วมสมัยและผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียมที่แสดงถึงความสามารถในการปรับตัวของภูมิปัญญาไทยในโลกสมัยใหม่ ในมิติของวิทยาศาสตร์และความยั่งยืน การใช้ใบตองสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เป้าหมายที่ 12 เนื่องจากมีคุณสมบัติต้านเชื้อแบคทีเรียและย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นข้อพิสูจน์ว่าบรรพบุรุษไทยมีหลักการจัดการที่ยั่งยืนมาอย่างยาวนาน นอกจากนี้ ในมิติเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ใบตองถือเป็นทรัพยากรพื้นถิ่นที่มีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์ ช่วยลดการพึ่งพาการนำเข้าและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนผ่านการบูรณาการองค์ความรู้สหวิทยาการเพื่อส่งออกอัตลักษณ์ไทยสู่สากล การส่งเสริมการใช้ใบตองจึงมิใช่เพียงการอนุรักษ์ แต่คือการลงทุนในซอฟต์แวร์ (Soft Power) และอัตลักษณ์ของชาติ เพื่อสร้างการพัฒนาที่สมดุลระหว่างวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

6. ข้อเสนอแนะ

6.1 ด้านการส่งเสริมการผลิตและการใช้ ภาครัฐและเอกชนควรร่วมกันสนับสนุนการปลูกกล้วยพันธุ์ต่าง ๆ พร้อมรณรงค์ให้ใช้ใบตองทดแทนพลาสติกและโฟม เพื่อลดมลภาวะและสร้างภาพลักษณ์เชิงบวกแก่อาหารไทยในระดับสากล

6.2 ด้านการบูรณาการในระบบการศึกษา ควรบูรณาการเนื้อหาด้านประโยชน์ของกล้วยและใบตองร่วมกับหลักสูตรการศึกษาทุกระดับ เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจรอบด้านและสามารถนำไปต่อยอดได้จริง

6.3 ด้านการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ควรส่งเสริมการวิจัยสหวิทยาการเพื่อค้นหาคุณค่าใหม่ของใบตอง นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาด และสำรวจศักยภาพในการเป็นวัตถุดิบอาหารทางเลือกในอนาคต

6.4 ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ควรนำศิลปะใบตองมาเป็นจุดเด่นในกิจกรรมเทศกาลอาหารและเวิร์กช็อปสำหรับนักท่องเที่ยว พร้อมเผยแพร่ผ่านสื่อดิจิทัลเพื่อเสริมสร้าง Soft Power ของไทยสู่เวทีนานาชาติ

6.5 ด้านการอนุรักษ์และความยั่งยืนโดยชุมชน ควรสนับสนุนให้ชุมชนผู้เชี่ยวชาญมีบทบาทนำในการถ่ายทอดองค์ความรู้และสร้างเครือข่ายการค้า เพื่อให้ภูมิปัญญาไม่พลัดและสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

References

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). *งานฝีมือดั้งเดิม: มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- กฤษฎาภรณ์ ว่องไว และ ไพฑูรย์ ศุภมาตย์. (2551). ธุรกิจขายส่งใบตองในจังหวัดขอนแก่น. *วารสารวิจัย มข.* (บศ.), 8(3), 129–141.
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. (2560). *ต้นแบบงานคหกรรมศาสตร์ สร้างสรรค์สู่สากล*. บริษัทเจริญทรัพย์การพิมพ์ จำกัด.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2547). *การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง*. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- จุติพล กิจทวี. (2565). วิถีคหกรรมศาสตร์: บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย. *วารสารวิจัยธรรมศึกษา*, 5(1). นงลักษณ์ เล็กรุ่งเรืองกิจ. (ม.ป.ป.). *เครื่องอัดกระถางใบตอง*. คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. <https://eng.kps.ku.ac.th/innovation/innokrathong/>
- นธีพร ม่วงเอี่ยม, พัฒนพงษ์ เพชรโต, พิษณุ ขาวพิจิตร, & ปิยณัฐ ขุนทอง. (2564). การศึกษาลักษณะทางกายภาพของภาชนะจากธรรมชาติ. *วารสารวิชาการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมและวิศวกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม*, 3(1).
- ปานฉัตต์ อินทร์คง. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมไทยจากใบตองกล้วยเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม. *วารสารวิชาการศิลปสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร*, 13(1), 85–100.
- มนิรัตน์ จันทนะพะสิน. (2540). *งานใบตอง* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.

- เย็น ภาณุทัต. (2509). *วิธีประดิษฐ์ใบตองเป็นภาชนะต่าง ๆ*. กรุงเทพฯการพิมพ์.
- ศรีมยุ เมืองยศ. (2553). *ศิลปะการประดิษฐ์งานใบตอง*. กรุงเทพมหานคร: จรัสธุรกิจการพิมพ์.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ, ขจร อิศราสุชีพ, & ธนกฤต จิระโชติเสวต. (2566). ผลิตภัณฑ์งานใบตอง: การสร้างสรรค์รูปแบบถาดใบตอง. *วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน*, 5(2).
- สายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์. (2478). *ตำรับสายยาวภา ของสายปัญญาสมาคม*. เมืองไทยพิมพ์.
- สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม. (2568). *รายงานสถานการณ์วิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม พ.ศ. 2568*. Everlong Creative House Co., Ltd.
- หัตถุพล อำภารส. (2567). *เอกสารประกอบการสอนวิชางานใบตอง*. วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี.
- อภิรติ โสฬส. (2549). *ศิลปะประดิษฐ์*. โอเดียนสโตร์.
- อักรพล ไชยงค์คำ, กาญจนา เฟื่องศรี, ชลธิชา ศิริประยงค์, & อิทธิพล อเนกนทรัพย์. (2566). บายศรี: ข้าวขวัญอันเป็นสิริมงคลของชุมชนอีสานใต้ในประเทศไทย. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 5(2), 73-90.
- Adapon, J. (2008). *Culinary art and anthropology*. Bloomsbury Publishing.
- Arumugam, S., & Pugazhenth, G. (2023). Investigations on mechanical properties of processed banana leaves for sustainable food packaging applications. *Materials Today: Proceedings*.
- Arumugam, S., Pugazhenth, G., & Selvaraj, S. (2024). Investigations on mechanical, thermal, wettability properties of processed banana leaves for sustainable food packaging applications. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 14(18), 22527-22537.
- Herbes, C., Beuthner, C., & Ramme, I. (2020). How green is your packaging—A comparative international study of cues consumers use to recognize environmentally friendly packaging. *International Journal of Consumer Studies*, 44, 258-271.
- Ischen, C., Meijers, M. H., Vandeberg, L., & Smit, E. G. (2022). Seen as Green? Assessing the Salience and Greenness of Environmentally Friendly Packaging Cues. *Journal of Food Products Marketing*, 28, 31-48.
- Jeenusha, K. S., & Amritkumar, P. (2020). Production of biodegradable food packaging material from musa (banana plant) leaves by ecofriendly methods. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 14(4), 1-5.
- Kalina, S., Kapilan, R., Wickramasinghe, I., & Navaratne, S. B. (2024). Optimization of chemical treatments on the mechanical properties of banana leaves. *Ceylon Journal of Science*, 53(3), 321-331.
- Kemachadakorn, N., & Pintong, S. (2024). Thai Film and The Soft Power Concept in the International Film Industry. *Asian Creative Architecture, Art and Design*.

- Rahmadhia, S. N., & Juwitningtyas, T. (2020). Physicochemical Properties of Klutuk banana leaves (*Musa balbisiana* Colla) Susu and Wulung cultivars with its potential as antioxidant. *Journal of Agri-Food Science and Technology*, 1(1), 18. doi: 10.12928/JAFOST.V1I1.1942.
- Ruangnarong, C. (2018). The suitable fabric for Thai art folding of banana leaves on clothing. *International Journal of Creative and Arts Studies*, 4(2), 53–63. <https://doi.org/10.24821/ijcas.v4i2.1965>
- Sivakaran, M. (2022). Banana Leaf Meal, A Tamil Traditional Way of Eating. *Journal of Intangible Cultural Heritage*, 1, 13-19.
- Susanto, D., Ningsih, T. A., & Angelia, D. (2018). Discovering the Potential of Organic Material in Architecture. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 67, p. 04022). EDP Sciences.
- United Nations Development Programme. (2021). *Sustainable Development Goals: Responsible consumption and production*. Retrieved from <https://www.undp.org>

ผู้เขียน

นายหัตถพล อัมการส

วิทยาลัยอาชีวศึกษารธนบุรี สถาบันอาชีวศึกษากรุงเทพมหานคร

182 ถนนพณิชยการธนบุรี แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพมหานคร 10600

e-mail: Hattapon@thonburi.ac.th