

องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส The Elements of Phetchaburi Food Storytelling: The City of 3 Flavors

กิตติพงษ์ มายา¹, ราฟิง ยมศรีทัศน์², อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์³, ศันสนีย์ ทิมทอง⁴

ศุภักษร มาแสวง⁵, ณนันท แดงสังวาลย์^{6*}

Kittiphong Maya¹, Rampung Yomsithat², Intheema Hiran-Akkharawong³, Sansanee Thimthong⁴,

Supuksorn Masavang⁵, Nanoln Dangsungwal^{6*}

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบใช้แนวทางการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำงานหรือการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นจังหวัดเพชรบุรีหรือการท่องเที่ยว ซึ่งพบว่าผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีความเชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับโจทย์การวิจัย จำนวน 8 คน เครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูล คือแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างและเครื่องบันทึกเสียง จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงประเด็นเพื่อหาข้อสรุป ผลการศึกษา พบว่า องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร เมืองสามรส ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหารประกอบด้วยความปลอดภัยของอาหาร ระบบนิเวศของอาหาร และเรื่องเล่าเส้นทางการกิน องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วยตลาดเกษตรกร องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม ประกอบด้วยมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์อาหาร และองค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ ประกอบด้วยโภชนาการที่กล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบพื้นถิ่น และอาหารสุขภาพ

คำสำคัญ: เรื่องเล่า, เรื่องเล่าอาหาร, จังหวัดเพชรบุรี, เมืองสามรส, การตลาดเชิงเนื้อหา

Abstract

The objectives of this study are to explore the elements of Phetchaburi food storytelling as the city of three flavors. It is qualitative research conducted using in-depth

^{1,2,3,4,6} สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food Service Industry, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology
Phra Nakhon

⁵ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Food Technology, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology
Phra Nakhon

*Corresponding Author, e-mail: nanoln.d@rmutp.ac.th

interviewing methods. The key informant interviews were conducted with eight people with expertise in work or research related to Phetchaburi's local food or tourism. The tool used to correct the data was a semi-structured interview and a voice recorder. The data were analyzed by thematic analysis to draw conclusions. The results indicated that the elements of Phetchaburi food storytelling, as the city of three flavors, consist of four elements. Elements 1: storytelling about the source of food, consisting of food safety, food ecosystems, and the story of a food tasting route. Elements 2: storytelling about the tales of raw local food ingredients from farmers markets. Elements 3: Inspirational food stories in dimensions of society, environment, and culture consisting of food heritage and the food landscape. Elements 4: The story of cooking methods and food creation consists of nutrition, which mentions the nutritional value of local raw materials and healthy food.

Keywords: Storytelling, Food Storytelling, Phetchaburi, City of Three Flavors, Content Marketing

บทนำ

จังหวัดเพชรบุรีมีภูมิประเทศที่หลากหลายทั้งภูเขา ทะเล และที่ราบลุ่ม มีทรัพยากรอาหารที่อุดมสมบูรณ์ก่อให้เกิดวัตถุดิบในการรังสรรค์เมนูอาหารที่เชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมภูมิปัญญาที่สำคัญของจังหวัด เมื่อมีวัตถุดิบดีผนวกกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนเมืองเพชรที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จึงก่อให้เกิดเป็นเสน่ห์แห่งรสชาติของอาหาร ทั้งรสเปรี้ยว รสเค็ม และรสหวาน ที่สะท้อนวัฒนธรรมของเพชรบุรีอย่างชัดเจน และได้รับขนานนามว่าเป็น “เมืองสามรส” โดยมีรสเปรี้ยวจากมะนาวแป้น รสเค็มจากเกลือสมุทร และรสหวานจากน้ำตาลโตนด ล้วนเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อและเป็นเอกลักษณ์ ด้วยจุดเด่นนี้ จังหวัดเพชรบุรีจึงได้รับการพิจารณาการเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์จาก UNESCO ให้เป็นหนึ่งในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์โลกในสาขาเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy) ภายใต้แนวคิดเมืองเพชรเมือง 3 รส เมื่อ ปี พ.ศ. 2564 ที่ผ่านมา และเพื่อเป็นการขยายโอกาสทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรีจึงมีเป้าหมายในการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีความเข้มแข็งแบบองค์รวมเพื่อยกระดับสู่ภูมิภาคอาเซียนและระดับนานาชาติ (Phetchaburi Provincial Office Phetchaburi Provincial Strategy Group, 2018)

เมื่อพิจารณาจากแผนแม่บทด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของอาเซียน ปี 2019 หรือ ASEAN Gastronomy Master Plan 2019 พบว่า แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบองค์รวมประกอบด้วยประเด็นสำคัญ ได้แก่ 1) ระบบการทำฟาร์มและวัตถุดิบออร์แกนิก 2) เรื่องราวของอาหารเป็นการทำให้คุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่น รวบรวมเรื่องราวมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมการกินและวิธีการนำเสนออาหาร 3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์และวัฒนธรรมสร้างสรรค์ที่ใช้ความสร้างสรรค์เป็นต้นทุนในการทำอาหารรวมถึงการนำเสนออาหารที่สะท้อนวิถีชีวิต รสนิยมและทิศทางของอาหารตามยุคสมัย และ 4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนด้วยการผลักดันการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนฐานของการอนุรักษ์เรื่องราวท้องถิ่น ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และเล็งเห็นว่าเรื่องเล่าอาหารสามารถมีส่วนในการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

โดยเรื่องเล่าอาหาร (Storytelling of Food) เป็นการเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในงานในลักษณะของที่มาสูตรอาหาร รสชาติ ใครปรุง มีวัตถุดิบอะไรไปกินได้ที่ไหน และอาจเล่าเรื่องที่มากกว่าขอบเขตอาหารในงานเพื่อสะท้อนให้เห็นเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการกินและการผลิตอาหาร เช่น ความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งปลูก ความเชื่อในชุมชน ตำนาน ท้องถิ่น สภาพสังคม การเมือง การปกครองท่ามกลางยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป ความหลากหลายทางชีวภาพ ปัญหา สภาพแวดล้อม ปัญหาโลกร้อน (Jutamas et al., 2023) เรื่องเล่าอาหารนั้นถูกจัดเป็นการตลาดเชิงเนื้อหา (Content Marketing) ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจในอนาคตเป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการขายที่ช่วยส่งเสริมให้สินค้าและบริการเข้าไปอยู่ในใจของผู้บริโภคแบบค่อยเป็นค่อยไป และช่วยให้ผู้บริโภคจดจำประเด็นสำคัญได้ง่ายขึ้น ปัจจุบันเรื่องเล่าอาหารถูกใช้เพื่อสร้างความโดดเด่นและส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ และยังช่วยสร้างการรับรู้ที่ดี

จากเหตุผลดังกล่าว เพื่อตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี ให้มีความเข้มแข็งแบบองค์รวมอันสามารถก้าวสู่แหล่งท่องเที่ยวระดับสู่ภูมิภาคอาเซียนและระดับนานาชาติ การศึกษาในครั้งนี้ จึงมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีวัฒนธรรม ภูมิปัญญา วิถีชีวิต และวัตถุดิบที่หลากหลาย ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งเป็นวิธีวิทยาที่เหมาะสมสำหรับการค้นหาคำตอบจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผู้ที่เกี่ยวข้อง (Bassano et al., 2019) โดยผลจากการศึกษานี้จะสามารถใช้เป็นข้อมูลสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของจังหวัดเพชรบุรี และยังเป็นแนวทางสำหรับการสร้างเรื่องเล่าอาหารของแหล่งท่องเที่ยวอันภายในประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส
2. เพื่อวิเคราะห์รายละเอียดขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลจากแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส แบ่งออกเป็น 2 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 สืบหาข้อมูลองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส ด้วยการทบทวนวรรณกรรมเพื่อศึกษาความหมายและสังเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส จากแนวคิด ทฤษฎี เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง หนังสือ และสื่อเอกสารออนไลน์ จากนั้นจัดหมวดหมู่ของประเด็นข้อเท็จจริงด้วยวิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อจัดหมวดหมู่ของข้อมูล สร้างข้อสรุปและแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ตามแนวทางของ (Ellis et al., 2018); (Kim, M., 2020) and (Jutamas et al., 2023)

ระยะที่ 2 การวิเคราะห์รายละเอียดขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส ทำการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) กับผู้ให้ข้อมูลหลักที่เป็นผู้เชี่ยวชาญกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 8 คน ตามแนวทางการกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักของ (Boonsrinugul et al., 2023) จากนั้นสรุปผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส โดยเริ่มจัดกระทำข้อมูลจากการถอดการบันทึกเสียงของการสัมภาษณ์เชิงลึกด้วยการถอดความด้วยวิธีการแบบคำต่อคำ (Verbatim) และจัดเป็นหมวดหมู่และหาแก่นของเนื้อหาเพื่อเป็นการกำหนดปรากฏการณ์หลักจากหมวดหมู่ย่อยด้วยใช้

เทคนิควิเคราะห์ข้อมูลเชิงประเด็น (Thematic Analysis) ตามแนวทางของ (Methavee, 2018) และดำเนินการสร้างข้อสรุปองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรสร

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informants) ทำการคัดเลือกโดยวิธีเฉพาะเจาะจง ตามแนวทางของ (Schnittker et.al, 2018) โดยผู้วิจัยได้แบ่งผู้ให้ข้อมูลหลักออกเป็น 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มผู้รู้ด้านการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผู้บริหารกิจการท่องเที่ยวตั้งแต่ระดับรองผู้จัดการฝ่ายหรือผู้จัดการที่มีระยะเวลาการทำงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารในจังหวัดเพชรบุรีไม่ต่ำกว่า 10 ปี 2) กลุ่มผู้รู้ด้านการตลาดเชิงเนื้อหาหรือเรื่องเล่าและภาพลักษณ์ของอาหารเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ด้านการดำเนินงานวิจัยเกี่ยวกับการตลาดเรื่องเล่า และการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารเมืองเพชรบุรีหรือเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการค้นหาและสร้างภาพลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยว และ 3) กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับการท่องเที่ยว เป็นผู้ที่มิพบทบาทที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นจังหวัดเพชรบุรี และผู้ที่มีอิทธิพลบนสื่อโซเชียลมีเดียด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งพบว่าผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีความเชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับโจทย์การวิจัยจำนวน 8 คน

2. เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย 1) ตัวผู้วิจัย 2) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง 3) สมุดจดบันทึก ปากกา 4) เครื่องบันทึกเสียง 5) คอมพิวเตอร์ 6) โปรแกรมประชุมออนไลน์ Google Meet

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพภายหลังการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยทำการถอดเทปคำสัมภาษณ์แบบคำต่อคำด้วยตนเอง และดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงประเด็น ตามวิธีการของ (Methavee, 2018) ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ดังนี้ 1) การทำความเข้าใจกับข้อมูล 2) การเริ่มต้นสร้างรหัส 3) การค้นหาสาระหรือแก่นหลัก (Themes) 4) การตรวจสอบสาระหรือแก่นหลัก (Themes) 5) การให้คำจำกัดความและตั้งชื่อ และ 6) การเขียนรายงานอธิบายขั้นตอน จากนั้นสร้างข้อสรุปเป็นองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรสร

ผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรสร สามารถแบ่งได้ 4 องค์ประกอบ ดังนี้

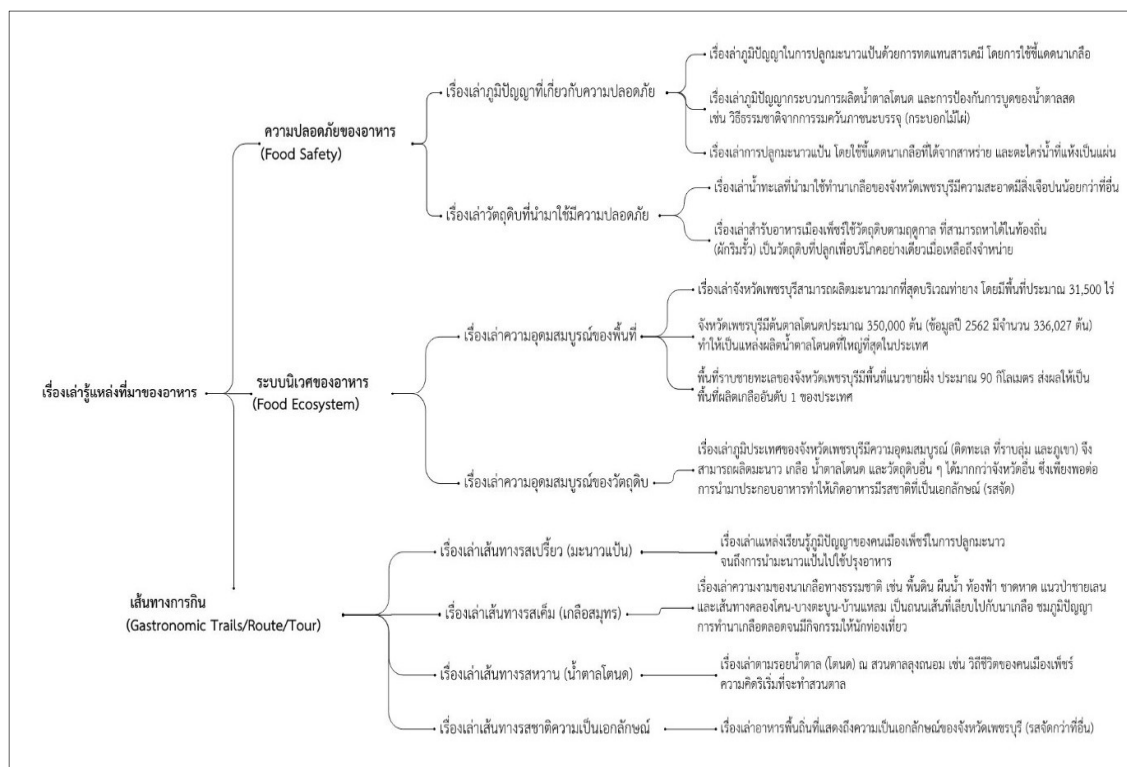
องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึงผู้ผลิต ขั้นตอนในการผลิต แหล่งที่มา ฤดูกาล ความหายาก ความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการรับรู้เอกลักษณ์วัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่น ประกอบด้วย

1. ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) ได้แก่ 1) เรื่องเล่าภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความปลอดภัยเป็นเรื่องเล่า ที่แสดงถึงภูมิปัญญาในการปลูกมะนาวแป้นด้วยการทดแทนสารเคมี โดยการใช้ชี้แดดนาเกลือวิธีการเพาะการปลูกมะนาวแป้นที่โดดเด่นโดยใช้ชี้แดดนาเกลือซึ่งเป็นที่ได้จากตะกอนสาหร่ายและตะไคร่น้ำที่แห้งเป็นแผ่นหลังจากการนาเกลือ ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “คนเพชรมีภูมิปัญญาการใช้ชี้แดดอินทรีย์เสริม เช่น ปุยชีวภาพ ชี้แดดนาเกลือ ชี้แพะและน้ำหมักที่ทำเอง รวมถึงภูมิปัญญาในการนำฟางไปปกคลุมดินเพื่อรักษาความชื้นหน้าดินทำให้ต้นมะนาวแป้นได้รับสารอาหารที่เพียงพอ ทำให้รสชาติของมะนาวแป้นดีขึ้น” A04 (personal communication, May 17, 2023) ภูมิปัญญาระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดและการป้องกัน

การปลูกของน้ำตาลสด เช่น วิถีธรรมชาติจากการรวมกันกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุน้ำตาลสด “สวนตาลของลุงอาจใช้กระบอกไม้ไผ่เพราะต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาเอาไว้ นอกจากนี้ยังมีการใส่ไม้พะยอมลงไปในกันกระบอก ซึ่งไม้พะยอมมีสารแทนนิน Tannin ช่วยต่อต้านเชื้อราและแบคทีเรีย” A05 (personal communication, May 17, 2023) และ 2) เรื่องเล่าวิถีชีวิตที่นำมาใช้มีความปลอดภัย เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึงน้ำทะเลที่นำมาใช้ทำนาเกลือของจังหวัดเพชรบุรีมีความสะอาดมีสิ่งเจือปนน้อยกว่าที่อื่น เนื่องจากมีโรงงานอุตสาหกรรมที่น้อย และสำหรับอาหารเมืองเพชรใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลสามารถหาได้ในท้องถิ่น (ผักริมรั้ว) ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ปลูกเพื่อบริโภคอย่างเดียวเมื่อเหลือถึงจำหน่าย

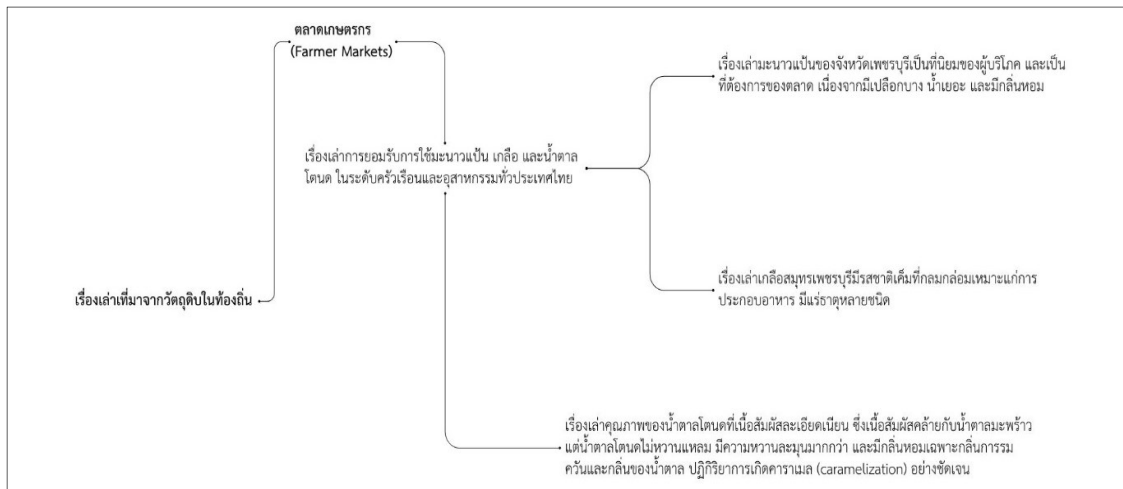
2. ระบบนิเวศของอาหาร (Food Ecosystem) ได้แก่ 1) เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง จังหวัดเพชรบุรีเป็นพื้นที่ที่มีความสมบูรณ์ของแร่ธาตุเหมาะแก่การเกษตรและเพาะปลูก จึงทำให้มีผลผลิตมะนาวมากที่สุด และเป็นแหล่งที่มีต้นตาลโตจนจำนวนมากทำให้เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ รวมถึงมีสภาพพื้นที่ติดชายทะเลทั้ง 10 ตำบล ในอำเภอบ้านแหลมส่งผลให้เป็นแหล่งผลิตเกลืออันดับต้นของประเทศ ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “ดินของจังหวัดเพชรบุรีมีเกลือเป็นองค์ประกอบซึ่งในเกลือมีสารประกอบโซเดียม โพแทสเซียมที่อยู่ในดินค่อนข้างสูง ทำให้ดินมีแร่ธาตุสูงตามไปด้วย และการเติมเค็มจะขั้หวาน เติมเค็มจะดันเปรี้ยวมันเป็นรสชาติที่เอื้อต่อกัน” A07 (personal communication, May 19, 2023) และ “เพชรบุรีมีวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหารจำนวนมากและยังมีความปลอดภัย ล้วนเกิดจากการมีดิน น้ำ อากาศที่สมบูรณ์จึงทำให้วัตถุดิบมีรสชาติที่ดีกว่าและมีวัตถุดิบที่สดใหม่สามารถนำไปประกอบอาหารก็ทำให้รสชาติดี” A04 (personal communication, May 17, 2023) 2) เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง จังหวัดเพชรบุรีมีความอุดมสมบูรณ์ที่มีพื้นที่ติดทะเล ที่ราบลุ่ม และภูเขาจึงสามารถผลิตมะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด และวัตถุดิบอื่นได้มากกว่าจังหวัดอื่น และเพียงพอต่อการนำมาประกอบอาหารทำให้เกิดอาหารมีรสจัดที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองเพชร ดังตัวอย่างขนมหวานเมืองเพชรที่ชาวบ้านมีความจำเป็นต้องใช้น้ำจากแม่น้ำเพชรบุรีมาใช้ในการกระบวนการผลิต ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “การทำทองหยิบ ทองหยอด ด้วยการใช้ น้ำจากแม่น้ำเพชรบุรีสามารถช่วยให้ขนมมีความนุ่มมากกว่าการใช้ น้ำจากที่สุพรรณบุรี จากประสบการณ์ทำขนมมานานกว่า 30 ปี มันต่างจากเดิมไปจริง ๆ” A06 (personal communication, May 18, 2023)

3. เรื่องเล่าเส้นทางการกิน (Gastronomic Trails/Route/Tour) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง เส้นทางรสเปรี้ยว (มะนาวแป้น) ที่เชื่อมโยงกับการเป็นแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาการปลูกมะนาว เส้นทางรสเค็ม (เกลือสมุทร) ที่เชื่อมโยงกับความสวยงามของนาเกลือที่สัมพันธ์กับดิน น้ำ ท้องฟ้า ชาติหาด แนวป่าชายเลน วัฒนธรรมและความเชื่อเกี่ยวกับกระบวนการทำนาเกลือ เส้นทางรสหวาน (น้ำตาลโตนด) ที่เชื่อมโยงกับตามรอยน้ำตาลโตนดและความคิดริเริ่มของบรรพบุรุษคนเมืองเพชรที่แสดงถึงการวางแผนภาพแห่งอนาคตที่ต้องการนำเสนอสวนตาลให้เป็นจุดพักผ่อนในปัจจุบัน และเส้นทางรสชาติความเป็นเอกลักษณ์ที่เป็นไปตามรอยชิมอาหารพื้นถิ่นที่มีรสชาติเฉพาะ (รสจัด) จนทำให้เกิดความแตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “เพชรบุรีเป็นแหล่งวัตถุดิบ เปรี้ยว หวาน เค็ม ดังนั้นพอนำมาประกอบเป็นอาหารทุกอย่างรสชาติมันก็ออกมาเป็นเอกลักษณ์” A08 (personal communication, May 19, 2023)



ภาพที่ 1 องค์ประกอบเรื่องเล่าแหล่งที่มาของอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น หมายถึง เรื่องเล่าของเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของชุมชนพื้นที่ที่มีต่อวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น รสชาติ สี กลิ่น สรรพคุณ คุณสมบัติของวัตถุดิบ รวมถึงฤดูกาล ความหายากและบทบาทของวัตถุดิบที่สร้างความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ประกอบด้วย ตลาดเกษตรกร (Farmer Markets) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง การยอมรับของภาคอุตสาหกรรมอาหารและบริการที่มีต่อการเลือกใช้ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญของจังหวัด ได้แก่ มะนาวแป้นจากอำเภอยางชุมน้อย เนื่องจากเป็นมะนาวที่มีลักษณะพิเศษกว่ามะนาวพื้นที่อื่น ๆ คือ เปลือกบาง น้ำเยาะและมีกลิ่นหอม ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “มะนาวแป้นของเพชรบุรีเปลือกจะบาง เนื่องจากดินเค็มจึงทำให้กลายพันธุ์ ทำให้เนื้อมะนาวพองขึ้น เปลือกบางลงลูกจะโตน้ำฉ่ำ” A07 (personal communication, May 19, 2023) ดอกเกลือและเกลือสมุทรเพชรบุรีมีรสชาติเค็มที่กลมกล่อม สะอาดเหมาะแก่การประกอบอาหาร ทำให้ปัจจุบันมีการซื้อและส่งเกลือสมุทรเพชรบุรีเพื่อใช้บริโภคและการแปรรูปอาหารยังภาคใต้ของไทย และน้ำตาลโตนดที่มีเนื้อสัมผัสละเอียดเนียน ไม่หวานแหลม มีกลิ่นหอมเฉพาะจากการหมักและกลั่นของน้ำตาลที่เกิดจากปฏิกิริยาการเกิดคาราเมล (caramelization) อย่างชัดเจนจนทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในระดับครัวเรือนและภาคอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “น้ำตาลแพงไม่ได้แค่เป็นแต่ประกอบกับน้ำตาลโตนดมีความต้องการของตลาดเพิ่มขึ้นทุกปี ๆ เนื่องจากมีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทรายและน้ำตาลโตนดมีเนื้อสัมผัสดี กลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์” A04 (personal communication, May 17, 2023)

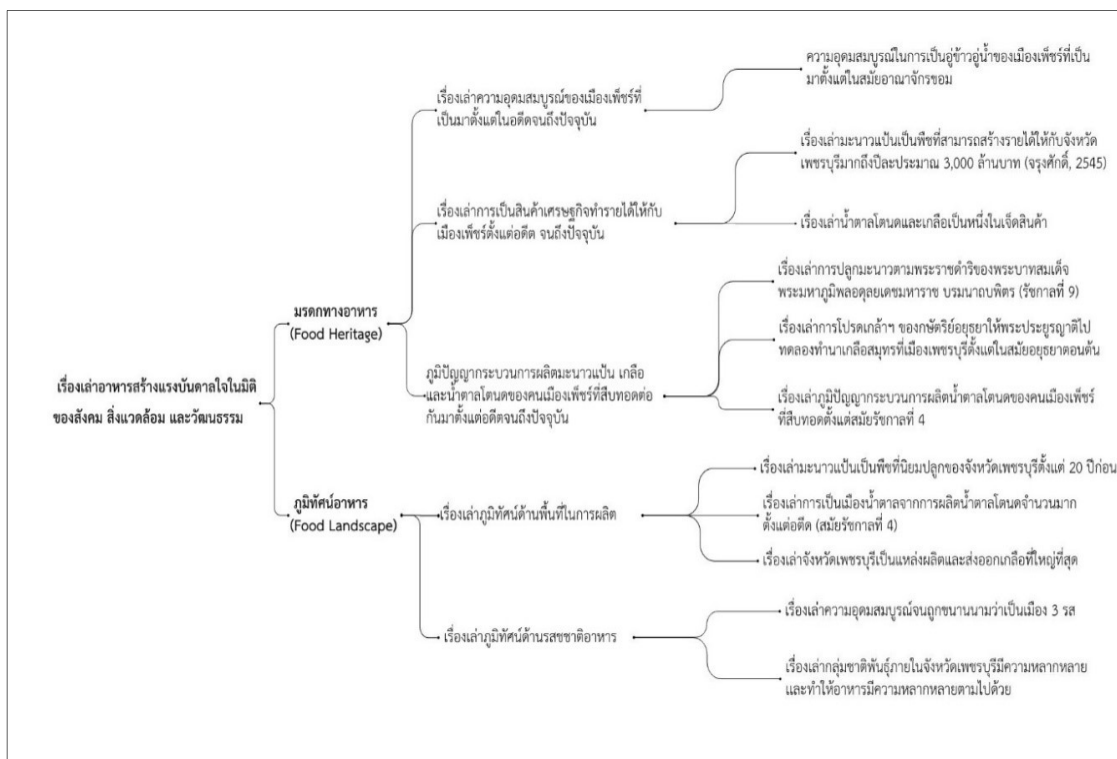


ภาพที่ 2 องค์ประกอบเรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวเพื่อให้ถึงคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของชุมชน รวมถึงประสบการณ์และวิถีชีวิต ประกอบด้วย

1. มรดกทางอาหาร (Food Heritage) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง ความอุดมสมบูรณ์ของเมืองเพชรที่มีมาตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน การเป็นสินค้าเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเมืองเพชรตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญากระบวนการผลิตมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนดของคนเมืองเพชรที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “จังหวัดเพชรบุรีถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส เนื่องจากมีการอพยพประชากรจากอยุธยาที่จังหวัดเพชรบุรีจึงทำให้มีภูมิปัญญาการสร้างสรรคอาหารให้ครบรส คล้ายกับอยุธยา อ่างทอง สุพรรณ แต่จะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่าง คือ รสชาติเข้มข้นเพราะลงมาอยู่ทางใต้ มีวัตถุดิบที่เยอะกว่าจึงปรุงอาหารได้รสจัดกว่า” A01 (personal communication, May 7, 2023) และ “คนเมืองเพชรย้ายมาจากอยุธยาทำให้อาหารมีลักษณะรสจัด และมีองค์ความรู้ภูมิปัญญาในเรื่องของวัตถุดิบ มะนาว เกลือ ตาลที่สะสมและถ่ายทอดมาจนถึงปัจจุบัน รวมถึงการโปรดเกล้า ๆ ของกษัตริย์สมัยอยุธยาที่โปรดให้พระประยูรญาติไปทดลองทำนาเกลือสมุทรที่เมืองเพชรตั้งแต่ในสมัยอยุธยาตอนต้น สำหรับปัจจุบันที่ทุกคนสามารถเข้าถึงได้ คือ เขายังมีวิธีการเพาะปลูกมะนาวที่ปฏิบัติตามแนวทางพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถบพิตร (รัชกาลที่ 9) อีกด้วย” A04 (personal communication, May 17, 2023) สำหรับมิติการเป็นสินค้าเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเมืองตั้งแต่อดีต พบว่า น้ำตาลโตนดและเกลือเป็นหนึ่งในเจ็ดสินค้าที่เรียกเก็บภาษี โดยภาษีจากน้ำตาลโตนดทำให้สามารถสร้างพระราชวังบนเขาวังได้สำเร็จในยุครัตนโกสินทร์ที่ 4 ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “ภาษีน้ำตาลอย่างเดียวที่จ่ายให้เจ้าเมือง เจ้าพระยาสุรพันธ์พิสุทธิ์เพื่อถวายเป็นค่าแรงของพวกคนงานหรือคนไทยทรงดำ” A03 (personal communication, May 15, 2023) และสอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลหลักที่ได้กล่าวว่า “การเก็บภาษีน้ำตาลโตนดมีเหลือเยอะจึงนำไปสร้างพระนครคีรี ขุดคลองราชดำเนินราชบุรี แคเฉพาะน้ำตาลเวลานำน้ำตาลไปขายที่กรุงเทพต้องผ่านปากหม้อจะมีด่านเก็บภาษีเก็บจนเหลือเยอะ” A04 (personal communication, May 17, 2023)

2. ภูมิทัศน์อาหาร (Food Landscape) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านพื้นที่ในการผลิต ได้แก่ มะนาวแป้นเป็นพืชที่นิยมปลูกของอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรีตั้งแต่ 20 ปีก่อน จนทำให้ปัจจุบันมี ประชาชนเกษตรของแผ่นดิน สาขาประชาชนเกษตรเศรษฐกิจพอเพียง ปี 2562 ด้านการเพาะปลูกมะนาว การเป็นเมืองน้ำตาลจากการผลิตน้ำตาลโตนดจำนวนมาก และการเป็นแหล่งผลิตและส่งออกเกลือที่ใหญ่ที่สุด เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านรสชาติอาหาร ได้แก่ ความอุดมสมบูรณ์จนถูกขนานนามว่าเป็นเมือง 3 รส และความหลากหลายของอาหารจากกลุ่มชาติพันธุ์ภายในจังหวัดเพชรบุรี ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “อาหารของเรามีหลากหลาย แต่ก็ยังใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ตามสภาพชีวิต พื้นที่ชาติพันธุ์” A02 (personal communication, May 9, 2023)



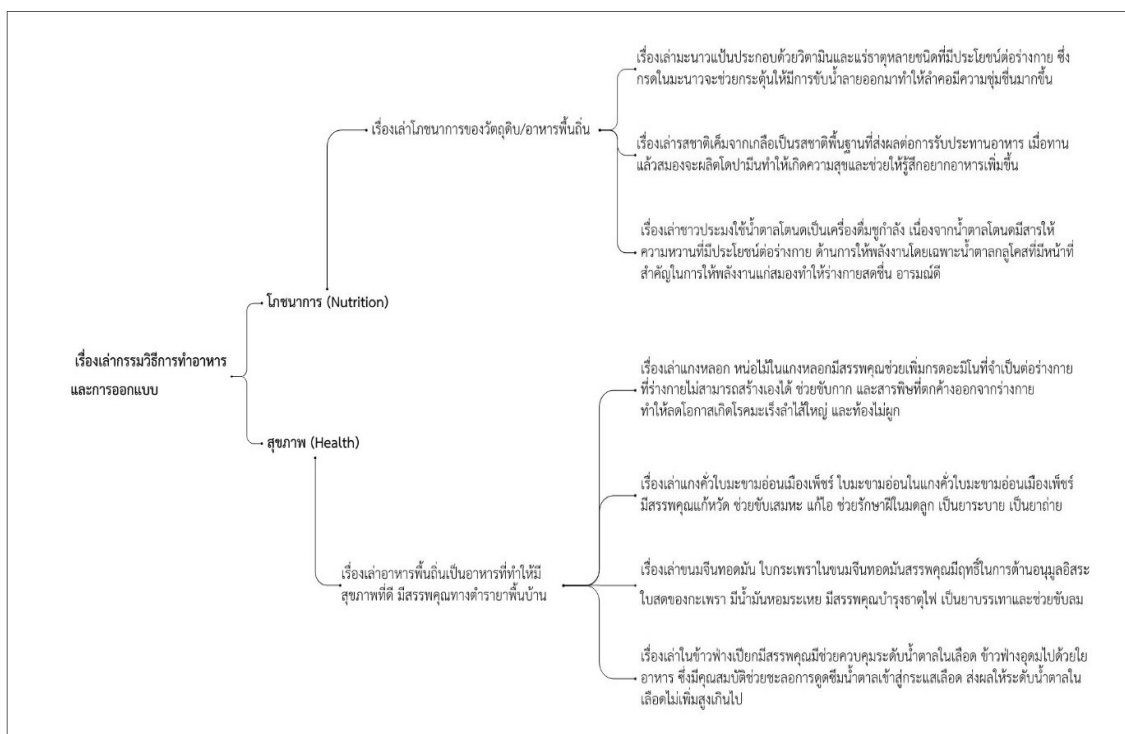
ภาพที่ 3 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม

องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึงแบบแผนการผสมผสานรสชาติ การใช้วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารที่สัมพันธ์กับโภชนาการ สุข เคมีอาหารตามวิถีชีวิต ภูมิปัญญาและประเพณีจนเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ ประกอบด้วย

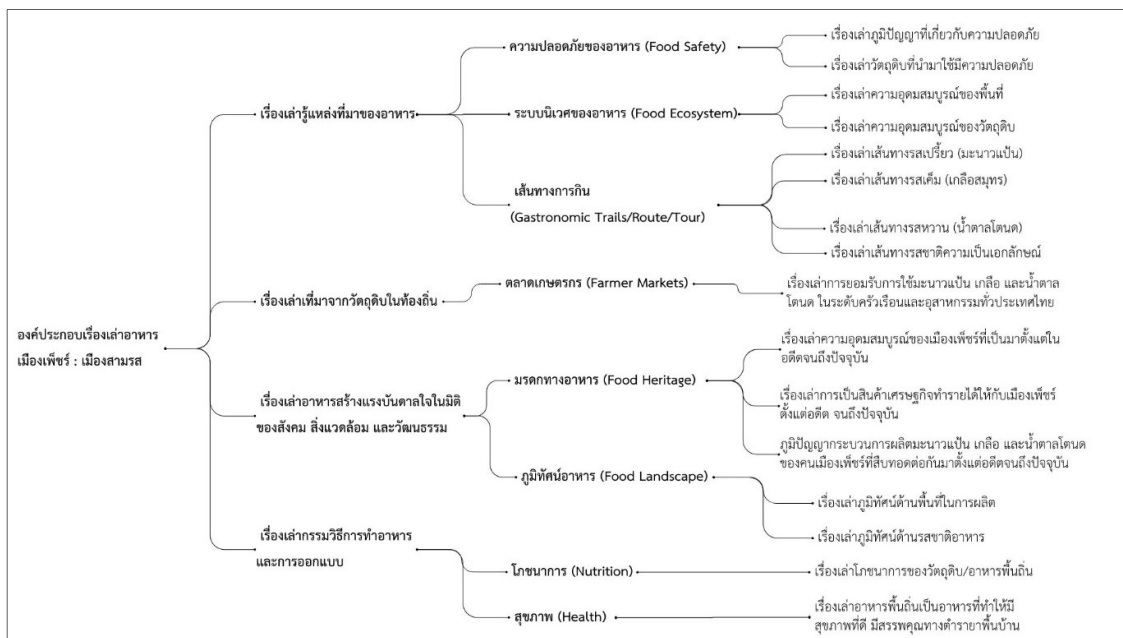
1. โภชนาการ (Nutrition) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบพื้นถิ่น ได้แก่ คุณค่าของมะนาวแป้นที่อุดมด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อร่างกายซึ่งกรดในมะนาวจะช่วยกระตุ้นให้มีการขับน้ำลายออกมาทำให้ลำคอมีความชุ่มชื้น คุณค่าของรสชาติเค็มจากเกลือเป็นรสชาติพื้นฐานที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหารเมื่อทานแล้วสมองจะผลิตโดปามีน (dopamine) ทำให้เกิดความสุข กระฉับกระเฉงและช่วยให้รู้สึกอยากรับประทานอาหารเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ชาวประมงยังใช้น้ำตาลโตนดเป็นอาหารชูกำลังทำให้ร่างกายสดชื่นอารมณ์ดีและให้พลังงานขณะออกหาปลา ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า

“น้ำตาลโตนดเป็นน้ำตาลที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low GI Sugar) ทำให้ซึมเข้าสู่เลือดช้า เมื่อกินเข้าไปแล้วรู้สึกสดชื่น แต่ควรรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดอาการเวียนหัวหรือเมา” A04 (personal communication, May 17, 2023)

2. สุขภาพ (Health) เป็นเรื่องเล่าที่แสดงถึง อาหารพื้นถิ่นเมืองเพชรเป็นอาหารที่ทำให้มีสุขภาพที่ดี มีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้าน เช่น แกงหลอก เป็นแกงพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบหลักคือ หน่อไม้ซึ่งมีสรรพคุณช่วยเพิ่มกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายที่ร่างกาย แกงคั่วใบมะขามอ่อนมีสรรพคุณแก้หวัด ช่วยขับเสมหะแก้อ และเป็นยาระบาย ขนมหินทอดมันอาหารพื้นถิ่นที่มีความแตกต่างจากที่อื่นคือ การใส่กระเพราในทอดมันจำนวนมาก โดยใบกระเพราจะมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ มีน้ำมันหอมระเหยช่วยในการบำรุงธาตุไฟ ช่วยขับลม ท้องอืด ท้องเฟ้อ บำรุงธาตุ ขับการผายลม บรรเทาอาการจุกเสียดในท้อง ส่วนรายการอาหารหวานโบราณที่มีผลต่อสุขภาพ เช่น ข้าวฟ่างเปียก ข้าวฟ่างเป็นวัตถุดิบที่มีปริมาณใยอาหารสูง ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือด ส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดไม่เพิ่มสูงเกินไปหลังมื้ออาหาร ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “แกงคั่วใบมะขามอ่อนกินเวลาไม่เจริญอาหารแกงส้มดอกแค แก้วหัวลม นอกจากนี่ยังรวมถึงขนมหินทอดมันใส่ใบกระเพรา มีสรรพคุณมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ บำรุงธาตุไฟและช่วยขับลม” A03 (personal communication, May 15, 2023)



ภาพที่ 4 องค์ประกอบเรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ



ภาพที่ 5 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร: เมืองสามรส

สรุปและอภิปรายผล

จากการสำรวจข้อมูลองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร เมืองสามรส ด้วยการทบทวนวรรณกรรมเพื่อศึกษาความหมายและสังเคราะห์องค์ประกอบจากแนวคิด ทฤษฎี เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง หนังสือ และสื่อเอกสารออนไลน์เพื่อจัดหมวดหมู่ขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร เมืองสามรส และสร้างเป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก จากนั้นนำไปเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลหลักที่เป็นผู้เชี่ยวชาญกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 8 คน และทำการวิเคราะห์รายละเอียดขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร: เมืองสามรส ผลการศึกษาพบว่า องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร เมืองสามรส ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก (ดังภาพที่ 6) สามารถสรุปรายละเอียดได้ ดังนี้



ภาพที่ 6 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชรเมืองสามรส

องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร ประกอบด้วย ความปลอดภัยของอาหาร ระบบนิเวศของอาหาร และเส้นทางการกิน เป็นเรื่องเล่าที่สามารถสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวในการบริโภควัตถุดิบที่มีความปลอดภัย และสามารถบอกลำดับการเดินทางท่องเที่ยวภายในจังหวัดเพชรบุรีพร้อมทั้งชี้ตำแหน่งแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่สอดคล้องกับเรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหารให้เกิดความพึงพอใจที่ได้มาเยือน ซึ่ง Narinsiri, C. (2017) ที่ได้กล่าวว่าคุณูปสรรคทางการท่องเที่ยวเป็นทฤษฎีที่มีแนวความคิดว่ามนุษย์ทุกคนมีความต้องการและมีอิสระในการเดินทางท่องเที่ยว แต่เกือบทุกคนมีอุปสรรคเข้ามาขวางกั้นและขัดขวางการเดินทางท่องเที่ยว อุปสรรคทางการท่องเที่ยวยังถูกนิยามว่าเป็นสิ่งที่ขวางกั้นที่ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางท่องเที่ยวตามที่ต้องการหรือตามที่มุ่งหวังไว้ หากมีอุปสรรคในการเดินทางท่องเที่ยวน้อยย่อมทำให้เกิดความพึงพอใจในระดับสูง และ Wanna, S. & Charoenchai, A. (2017) ที่กล่าวว่า ความกังวลจากการรับรู้ความปลอดภัยหรือความเสี่ยงในการบริโภคอาหาร รวมถึงการปนเปื้อนจากกระบวนการเตรียม การปรุง ความสะอาดของอุปกรณ์ ผู้บริโภคจะระมัดระวังมากในการเลือกซื้อสินค้าและอาหารเพื่อบริโภค การให้ความรู้กับผู้บริโภคอาหารจะช่วยลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้ความกังวลในการรับประทานอาหารที่ไม่รู้จักลดลงและเกิดความมั่นใจในอาหารหรือวัตถุดิบนั้นมากขึ้น

องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ประกอบด้วย ตลาดเกษตรกร เป็นเรื่องเล่าที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวรับรู้ถึงความความเป็นเอกลักษณ์และการยอมรับการใช้มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนดของจังหวัดเพชรบุรีในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมทั่วประเทศไทย โดยจะส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค ซึ่ง Wiphada, N. (2015) ได้ชี้ให้เห็นถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารเพื่อบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวไทยในตลาดน้ำอัมพวา จังหวัดสมุทรสงครามว่า การรับรู้ส่งผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวอยู่ในระดับมาก เนื่องจากการเป็นตลาดน้ำที่มีเอกลักษณ์และมีชื่อเสียง ได้รับการยอมรับในอำเภออัมพวาส่งผลต่อการตัดสินใจอยู่ในระดับมาก

องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม ประกอบด้วย มรดกทางอาหาร และภูมิทัศน์อาหารเป็นเรื่องเล่าที่ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์อาหาร มีผลต่อการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยวของผู้บริโภค เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้พบประสบการณ์แปลกใหม่ ทำให้เข้าใจชีวิตความเป็นอยู่ ค่านิยมของสังคมเจตคติความคิดเห็นและความเชื่อถือของชุมชนได้อย่างถูกต้อง ดังนั้น เมื่อเดินทางมาท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงมีความต้องการเรียนรู้ถึงความแตกต่างทางด้านเชื้อชาติศาสนาและวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา ในแต่ละท้องถิ่น โดย Posri, K. (2017) ได้กล่าวว่า วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวมีความสัมพันธ์กันในระดับมาก เนื่องจากวัฒนธรรมเป็นกลไกขับเคลื่อนที่สำคัญที่สามารถช่วยส่งเสริมให้สถานที่ท่องเที่ยวสามารถดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจมาท่องเที่ยวและเกิดการได้เปรียบการแข่งขันให้เป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับมาท่องเที่ยวเชิงอาหารและการลงทุนทางด้านธุรกิจต่าง ๆ

องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ ประกอบด้วย โภชนาการ ที่กล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพ เป็นเรื่องเล่าที่ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องโภชนาการและสุขภาพมีผลต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวต้องการรสชาติเอกลักษณ์ของอาหารที่คำนึงถึงโภชนาการ รวมถึงภาพลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร การใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและนวัตกรรมการจัดการ โดย Jomkhun et al. (2021) ได้กล่าวถึง ผู้บริโภคอาหารพื้นถิ่นจะมีความใส่ใจถึงเรื่องสุขภาพ

และมุ่งมั่นที่จะสร้างความยั่งยืนให้ระบบนิเวศ ให้สำคัญต่อคุณภาพและความสดใหม่ของอาหารมากกว่าราคาของผลิตภัณฑ์ ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

ทั้งนี้ จากข้อค้นพบที่ได้กล่าวมาข้างต้นทำให้พบว่า องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรส สามารถส่งผลต่อนักท่องเที่ยวได้ เนื่องจากเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรสเป็นการตลาดเชิงเนื้อหาซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อความสำเร็จของธุรกิจในอนาคตอยู่ในส่วนของ Content Marketing เป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการขายที่ช่วยส่งเสริมให้สินค้าและบริการเข้าไปอยู่ในใจของผู้บริโภคแบบค่อยเป็นค่อยไป และช่วยให้นักท่องเที่ยวจดจำประเด็นสำคัญง่ายขึ้น โดยใช้เนื้อหาเพื่อสร้างความโดดเด่นและดึงดูดความสนใจของกลุ่มเป้าหมายเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือ ความไว้วางใจจากการใช้เรื่องเล่าในการสื่อสารเพื่อถ่ายทอดข้อมูล โดย Ratmanee et al. (2021) กล่าวว่าการตลาดเชิงเนื้อหาเป็นกระบวนการหนึ่งทางการตลาดที่จะสร้างแรงดึงดูดความสนใจให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจจนสามารถจดจำสิ่งต่าง ๆ โดยจะไม่เน้นการขายแต่ให้ความสำคัญกับเนื้อหาเป็นการสร้างเรื่องเล่า สร้างความโดดเด่น สร้างความเชื่อมั่นและการเพิ่มคุณค่าความน่าสนใจที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวอยากกลับมาเยือนอีกครั้ง

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพที่มีวัตถุประสงค์เพื่อบอกเบิกหาข้อสรุปจากผู้เชี่ยวชาญและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีต่อเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรสเพียงเท่านั้น ดังนั้น เพื่อประโยชน์ต่อการขยายองค์ความรู้ จึงควรมีการนำผลที่ได้ไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวต่อไป

2. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

จากผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการท่องเที่ยวหรือผู้ที่เกี่ยวข้องควรนำองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชรเมืองสามรสไปใช้เพื่อสร้างแรงดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวอันก่อให้เกิดความยั่งยืนต่อวัฒนธรรมและเศรษฐกิจของชุมชนให้มีรายได้จากการท่องเที่ยวมากขึ้น ได้ดังนี้

2.1 การนำเรื่องเล่าไปปรับใช้ควรปรับข้อมูลให้สอดคล้องกับบริบทของแต่ละพื้นที่เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้พบกับประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ตรงกับเรื่องเล่าและเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่

2.2 เพื่อส่งเสริมให้เรื่องเล่าสามารถสร้างภาพจำที่ชัดเจน เข้าใจได้ง่ายและส่งผลให้เรื่องเล่าสามารถสร้างแรงดึงดูดแก่นักท่องเที่ยวได้มากขึ้น ผู้ใช้ควรใช้ภาพหรือผลิตสื่อชนิดอื่น ๆ ประกอบการเล่าเรื่อง

Reference

- Bassano, C., Barile, S., Piciocchi, P., Spohrer, J. C., landolo, F., & Fisk, R. (2019). Storytelling about places: Tourism marketing in the digital age. *Cities*, 87, 10-20.
- Boonsrinugul, S., Rattanawiboonsom, V. & Yawised, K. (2023). The Model on Administration and Management of the Risk for Fuel Stations Under Fuel Smuggling in Songkhla Province. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 8(8), 141- 155.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism. *Tourism Management*, 68(October), 250-263.

- Jomkhun, S., Bundit, P. & Watcharin, S. (2021). *Casual Factors Influencing Tourist Loyalty to the Consumption of Local Food in the Eastern Economic Corridor*. College of Innovation and Management, Suan Sunandha Rajabhat University, Thailand.
- Jutamas, W. Suthima, S. & Kritsakorn, S. (2023). *Storytelling Through Food*. Administration and Capital Management Unit for Enhancement of National Competitiveness (NEDA).
- Kim, M. (2020). A systematic literature review of the personal value orientation construct in hospitality and tourism literature. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 1-14.
- Methavee Sreerattanachotchai, Supaporn Sudnongbua, Withaya Kulsomboon and Chuenjid Kongkaew. (2018). Management of Adverse Experiences from the Use of Herbal Medicines in Consumers' Perspectives. *Thai Journal of Practice*, 10(2), 421-436.
- Narinsiri, C. (2017). *Factor Affecting to the Travel Behavior of the Foreign Female Tourist in Bangkok*. Graduate School of Tourism Management, National Institute of Development Administration.
- Phetchaburi Provincial Office Phetchaburi Provincial Strategy Group. (2018). *Phetchaburi Province Development Plan*.
- Posri, K. (2017). *Impact of Culture, Social Media, and Online Customer Behavior on Decision to Choose Tourism Attraction of Consumers in Bangkok*. Graduate School, Bangkok University.
- Ratmanee, N., Parita, R., Porntiwa, P., Arisa, W., Jirawat, R. & Touchakorn, S (2021). Satisfaction on Impolite Content Marketing affecting Consumer Purchasing Decision on Social Media in Thailand. *Journal of Business Administration, Maejo University*, 3(1), 57-73.
- Schnittker, R., Marshall, S., Horberry, T., & Young, K. L. (2018). Human factors enablers and barriers for successful airway management—an in-depth interview study. *Anaesthesia*, 73(8), 980-98.
- Wanna, S. & Charoenchai, A. (2017). *Food-quality factors and attitudes that influence inbound tourist's perception of street food safety. Case study: Khao San Road, Bangkok*. Graduate School of Tourism Management, National Institute of Development Administration.
- Wiphada, N. (2015). *Factors affecting consumer purchasing behavior on food for thai tourists in amphawa floating market samut samut Songkhram province*. Graduate School, Silpakorn University.