

“สำหรับอาหารภาคตะวันออก” ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทาง
วัฒนธรรม: ความกลมกล่อมของสังคมพหุวัฒนธรรมกับการสร้าง
ตัวตนในสมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย

“Eastern Thai Cuisine” as an Intangible Cultural
Heritage: The Harmony of Multicultural Society and
Identity Formation in the Gastronomy Tourism
Battlefield of Thailand

อภิรักษ์ชัย เกษมผลกุล¹
Aphilak Kasempholkoon

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มุ่งศึกษาสำหรับอาหารพื้นเมืองของชาวเมืองชายทะเล
ฝั่งตะวันออก ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด มีวัตถุประสงค์ใน
การสืบสวนหาความที่มาจากวัฒนธรรมอาหารในภาคตะวันออกที่เป็นผลจาก
ปฏิสัมพันธ์ของกลุ่มชนต่างๆ ในภาคตะวันออกจนเกิดเป็นสำหรับอาหารท้องถิ่น
รวมถึงการวิเคราะห์ความพยายามในการสร้างตัวตนความเป็น “สำหรับอาหาร
ภาคตะวันออก” ในท่ามกลางการแข่งขันของการการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ
ไทย การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเก็บข้อมูลจากเอกสารและ
งานวิจัยในฐานข้อมูลของสถาบันการศึกษาและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
ผลการศึกษาพบว่า สำหรับอาหารในภาคตะวันออกเกิดจากการผสมผสานและ
ปรับประยุกต์มาจากอาหารของกลุ่มชนต่างๆ ที่สำคัญในภาคตะวันออก ได้แก่
ชาวชอง ชาวลาว ชาวไทย ชาวจีน ชาวมลายูและชาวญวน การปรับประยุกต์
ดังกล่าวนำมาสู่การสร้างสรรคเป็นเมนูอาหารที่สำคัญของภาคตะวันออก

¹ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

อาหารดังกล่าวนำมาสู่การ พัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญในปัจจุบัน สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นความพยายามในการยกระดับสำหรับอาหารภาคตะวันออก ให้โดดเด่นในท่ามกลางการแข่งขันของตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย

คำค้น: สำหรับอาหารภาคตะวันออก, มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, สังคมพหุวัฒนธรรม

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

หากจะกล่าวถึงอาหารเมืองชายทะเลคนส่วนใหญ่มักถึงอาหารทะเลจำพวกที่ปรุงอย่างง่ายไม่ซับซ้อนเช่น ปิ้งย่าง ลวก มักเรียกรวมว่า “ซีฟู้ด” (seafood) หากแต่เมื่อจำกัดขอบเขตให้แคบลงว่าเป็นอาหารเมืองชายทะเลตะวันออก ภาพของอาหารตะวันออกในความรับรู้ของคนส่วนใหญ่อาจจะต่างไปจากกลุ่มจำพวก “ซีฟู้ด” ข้างต้น และต่างไปจากอาหารเมืองชายทะเลปักษ์ใต้ เช่น ผัดเส้นจันท์ ของเมืองจันทบุรี ฮ้อยจ๊อ ของเมืองชลบุรี แกงป่าแสนตุ้งของเมืองตราด แกงส้มผักกระชับ ของเมืองระยอง หรือ อาหารขึ้นชื่อร่วมกันของเมืองระยอง จันทบุรี และตราด คือ แกงหมูชะมวง

“สำหรับอาหารภาคตะวันออก” ดังกล่าวมาข้างต้นเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (Intangible Cultural Heritage) ที่สำคัญ โดยนับเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมประเภทองค์ความรู้ทางธรรมชาติและจักรวาล สำหรับอาหารภาคตะวันออกเป็นผลมาจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ทั้งอาหารจากทะเล ป่าชายเลน และแหล่งน้ำจืด ผลไม้ พืชผลทางการเกษตร ซึ่งถือเป็นเสน่ห์สำคัญที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวประทับใจนอกเหนือไปจากแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติและวัฒนธรรมในภาคตะวันออก สิ่งนี้เองนำมาสู่การปรับกลยุทธ์ในการท่องเที่ยวไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาคตะวันออก ดังปรากฏในแผนปฏิบัติการส่งเสริมการตลาดปี 2564 ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (กองตลาดภาคตะวันออก) กลยุทธ์ที่ 1 กระตุ้นการเติบโตของนักท่องเที่ยวภายในประเทศอย่างสมดุล แผนงาน 1.1 กระตุ้นความถี่ในการเดินทางสัมผัสคุณค่าแบรนด์ประเทศไทย โดยมุ่งนำเสนอ

สินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวที่สร้างคุณค่าประสบการณ์ สร้างสรรค์ ประสบการณ์เรียนรู้จากวัตถุ ศิลปวัตถุ อาหารทะเล ผลไม้ภาคตะวันออก พร้อมทั้ง การจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหาร นำเสนอสินค้าและบริการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคตะวันออกเพื่อสร้างการรับรู้สินค้าและบริการด้านอาหารภาคตะวันออกในแนวคิด Food Fruit for Fun โดยมีเป้าหมายเพื่อเสนอขาย อาหารทะเลและผลไม้ เส้นทางท่องเที่ยวด้านอาหาร กิจกรรมด้านอาหารและผลไม้ ที่พัก คาเฟ่ ทะเล เกาะ แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร แหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้กิจกรรมและเทศกาลอาหารภาคตะวันออก

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันได้รับการขับเคลื่อนจากการเติบโตของเทคโนโลยี สื่อออนไลน์เป็นส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเทคโนโลยีสมัยใหม่สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูล แหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหาร แหล่งผลิตอาหารที่เป็นต้นฉบับ ร้านอาหารแนะนำ เมนูแนะนำท้องถิ่น เป็นต้น โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โดดเด่นระดับโลกเช่น เส้นทางชิมไวน์ ทัวร์ชิมอาหารของญี่ปุ่น การท่องเที่ยวชิมผลไม้ในสวนภาคตะวันออก หรือแม้แต่การเข้าร่วมในเทศกาลกินเจ เป็นต้น ทั้งนี้สอดคล้องกับสถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลก ที่องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้แสดงให้เห็นว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างรายได้มีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่นิยมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ สเปน ฝรั่งเศส อิตาลี โดยพิจารณาจากค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีการใช้จ่ายด้านอาหารมากที่สุด กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหาร เข้าเรียนทำอาหารรับประทานอาหารแบบท้องถิ่น และการซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร ปัจจุบันได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากมีความตื่นตัวในการรู้พื้นที่และพัฒนาด้านอาหารโบราณหลายชนิด ต่อมาได้นำมาตรกภูมิปัญญาดังกล่าวมาสร้างสรรค์เป็นทุนทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวจนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ (พรณี สวนเพลง และคณะ,2559: 38-39)

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ทั้งภาครัฐและเอกชนหันมาให้ความสนใจเกี่ยวกับนโยบายเรื่องอาหารและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้กลับ

มาภายหลังจากภาวะซบเซาทางเศรษฐกิจอันเป็นผลจากการระบาดของไวรัสโคโรนา ทั่วโลก ซึ่งจากการวิเคราะห์ของภาครัฐก็มองว่าท่ามกลางสถานการณ์ความไม่แน่นอนในอนาคต หากไทยยังต้องการรักษาความสามารถในการแข่งขันในด้านการท่องเที่ยวต่อไปภายหลังโควิด-19 จำเป็นต้องสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ (Alternative Tourism) ที่เพิ่มเติมขึ้นมาและหนึ่งในนั้นคือ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เพราะรายได้จากการท่องเที่ยวไทยทั้งหมดกว่า 20% มาจากค่าใช้จ่ายด้านอาหาร (ธชา อนันต์โชติกุล และคณะ, 2564: 7-8) และเมื่อทุกคนเห็นโอกาสทางการตลาดร่วมกันจึงย่อมเกิดการแข่งขันเพื่อให้นักท่องเที่ยวเลือกที่จะไปสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวในพื้นที่ของตน “สมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” จึงเกิดขึ้นและเกิดความพยายามในการหาจุดขายของตนเองซึ่งรวมถึงตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาคตะวันออกด้วยเช่นกันที่พยายามรื้อฟื้นอาหารโบราณและตอกย้ำอาหารยอดนิยมที่เป็นผลมาจากการมีกลุ่มคนหลากหลายกลุ่มอาศัยอยู่มาแต่อดีตจนเป็นสิ่งคัมภีร์วัฒนธรรมเพื่อนำเสนอให้แก่นักท่องเที่ยว

การศึกษาครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์ในการสืบสวนความที่มาจากวัฒนธรรมอาหารในภาคตะวันออกที่เป็นผลจากปฏิสัมพันธ์ของกลุ่มชนต่างๆ ในภาคตะวันออกจนเกิดเป็นสำหรับอาหารท้องถิ่น รวมถึงการวิเคราะห์ความพยายามในการสร้างตัวตนความเป็น “สำหรับอาหารภาคตะวันออก” ในท่ามกลางการแข่งขันของการการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย โดยมุ่งศึกษาสำหรับอาหารพื้นเมืองในจังหวัดชายทะเลฝั่งตะวันออกรวม 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด เป็นสำคัญ

2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทำให้รับรู้ได้ว่า แม้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะโดดเด่น และปรากฏอยู่ในหลากหลายนโยบายของภาครัฐแต่การศึกษาวิจัยนับแต่งานวิจัยพื้นฐาน การวิเคราะห์สังเคราะห์ และการวิจัยเชิงประยุกต์ที่เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังมีจำนวนไม่มาก โดยส่วนใหญ่เน้นการศึกษาเชิงพื้นที่ ดังจะได้นำเสนอ ดังนี้

2.1 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาคตะวันออก

การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ผ่านมาพบว่าส่วนใหญ่เป็นการศึกษาที่มุ่งให้ความหมายประเมินศักยภาพ และให้แนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังเช่นงานของ ภัทรพร พันธุ์ (2558) การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย, ณิชพร ฤทธิบูรณ์ จินณพัช ปทุมพร (2560) แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น, เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา (2561) ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความสำเร็จเปรียบของประเทศไทย, กชกร จุลศิลป์ (2561) เรื่อง กลยุทธ์การจัดการการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นอกจากนี้ยังมีงานในลักษณะเปรียบเทียบระหว่างวัฒนธรรม ดังเช่นในงานของ ฉนวนนท์ แดงสังวาลย์ และประสพชัย พสุพนธ์. (2563). การท่องเที่ยวเชิงอาหารในสังคมต่างวัฒนธรรม: ประเทศไทยและมาเลเซีย

ส่วนงานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาคตะวันออกพบงานของ ฉูดดา ขอบท่าดี และ นรินทร์ สังข์รักษา (2562) เรื่อง รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก, ณรงค์ พลธิรักษ์ และ ปริญญา นาคปฐม (2563). ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ในจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด นอกจากนี้ยังพบงานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แยกเป็นรายจังหวัดหรือพื้นที่ ดังเช่นงานของนักรบเถียรอำ, ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ (2556) การพัฒนาและการจัดการท่องเที่ยวเพื่อเศรษฐกิจชุมชน: กรณีศึกษา ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จังหวัดระยอง

2.3 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสังคมพหุวัฒนธรรมในภาคตะวันออกกับอาหาร

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับสังคมพหุวัฒนธรรมกับอาหารในภาคตะวันออกส่วนใหญ่ เป็นการศึกษาในลักษณะความสัมพันธ์ระหว่างคนไทยกับกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ เช่น เอนก รักเงิน (2553) การสืบทอดและ ร่วมสร้างสำนึกทางวัฒนธรรมการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ของ อำเภอเขาคิชฌกูฏ จังหวัดจันทบุรี, กมลลา ศรีเมือง (2558) วัฒนธรรมของกับวิถีเกษตร

กรรมพื้นบ้าน: กรณีศึกษาชุมชนชองในอำเภอเขาคิชฌกูฏ จังหวัดจันทบุรี, วงธรรม สรณะ และคณะ (2563) ความหลากหลายทางชีวภาพเชิงพื้นที่ ที่มีผลต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ของจังหวัดจันทบุรี นอกจากนี้ยังเป็นการศึกษาความสัมพันธ์ของระหว่างกลุ่มศาสนาต่างๆ ที่อยู่ร่วมกันในพื้นที่โดยมีอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการหลอมรวม เช่น งานของจุฑารัตน์ เจือจั้น (2555) แนวทางการจัดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม บ้านน้ำเชี่ยว จังหวัดตราด, ชลิต เฉียบพิมาย, เฉลิมเกียรติ เพ็ญแก้ว และสุเมธย์ ทนทหลัง (2563) กระบวนการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนของชุมชนบ้านน้ำเชี่ยว จังหวัดตราด, พระครูสมุห์ชินรวัตร์ ธิรภทโท (จุลเจือ)และ ศุภกิจ ภักดีแสน (2565).การอยู่ร่วมกันในสังคมชีวิตวิถีใหม่ของชุมชนพหุวัฒนธรรมริมฝั่งแม่น้ำจันทบุรี อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

3. ผลการศึกษา

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความหลากหลายและซับซ้อนมากขึ้น มีการเชื่อมโยงและส่งเสริมสนับสนุนการใช้ทรัพยากรท้องถิ่น จากการแข่งขันที่เพิ่มมากขึ้นรวมถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม ทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาคตะวันออกต้องมีการปรับตัวอยู่ตลอดเวลา นักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นประสบการณ์ด้านเอกลักษณ์เฉพาะและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่ได้ไปเยือน ทำให้ท้องถิ่นต้องกระตุ้นหรือรื้อฟื้นอยู่ตลอดเวลา เนื่องจากการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีเพิ่มมากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงไปตามกระแส ในขณะที่สื่อสังคมออนไลน์และเทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ที่รวดเร็ว สามารถเข้าถึงได้ทุกที่ทุกเวลาได้เข้ามาสร้างกระแสให้เติบโตยิ่งขึ้น และถูกนำมาเป็นสื่อกลางในการสื่อสารผ่านเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารการกิน (ญาดา ขอบท่าดี และ นรินทร์ สังข์รักษา, 2562: 408-409)

สถานการณ์ข้างต้นนับเป็นผลมาจากการพัฒนาตามนโยบายประเทศไทย 4.0 รวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งมีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทยผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบฟาร์มอัจฉริยะ

(Smart Farming) โดยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมไปกับการพัฒนากรรมวิธีการผลิตภาคเกษตร มุ่งเน้นประสบการณ์การสัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและอาหารเพื่อสุขภาพ

ด้วยเหตุนี้ในช่วงระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมาจึงทำให้สมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากขึ้น มีการแยกตัวจากความเป็น “อาหารภาคกลาง” และแข่งขันอยู่ในท่ามกลาง “อาหารอีสาน” “อาหารเหนือ” และ “อาหารใต้” มีการออกร้านในกรุงเทพมหานคร ในเทศกาลอาหารต่างๆ ซึ่งแต่เดิมจะพบเพียง ชุ้ม “อาหารภาคกลาง” “อาหารอีสาน” “อาหารเหนือ” และ “อาหารใต้” ปัจจุบันมีป้ายชุ้ม “อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” อย่างชัดเจน และมีการจัดงานเทศกาลอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลายทั้งในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ นอกพื้นที่โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ในบทความนี้ผู้วิจัยจะได้นำเสนอที่มาและตัวตนของอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

3.1 กลุ่มชนในสังคมพหุวัฒนธรรมกับการ “ก่อร่าง” อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

“สังคมพหุวัฒนธรรม” (Multicultural Society) ตามเงื่อนไขทางประชากร สังคมพหุวัฒนธรรมจะหมายถึงสังคมที่มีประชากรตั้งแต่สองกลุ่มวัฒนธรรมขึ้นไป แต่ละกลุ่มจะมีลักษณะวัฒนธรรมเป็นของตนเอง มีอัตลักษณ์ และชุมชนของตนเอง แต่ในบางครั้งอาจมีลักษณะที่ซ้อนทับกันระหว่างกลุ่ม ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มอาจเป็นเรื่องของการพึ่งพิงทางอำนาจ หรือเป็นความสัมพันธ์ที่ไม่เท่าเทียมกัน (ด้วยฐานะทางเศรษฐกิจ สถานภาพทางสังคม การศึกษา และอิทธิพลทางการเมือง) (โครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ, 2547 ; 137 อ้างใน แพร ศิริศักดิ์ด้าเกิง, 2549: 20) อย่างไรก็ตามนักวิชาการที่ให้ความสนใจสังคมพหุวัฒนธรรมไม่ได้ให้ความหมายต่อความหลากหลายเพียงแค่ว่าเป็นความหลากหลายของชาติพันธุ์ เท่านั้น หากแต่หมายถึงสังคมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ชนกลุ่มน้อยต่างๆ (แพร ศิริศักดิ์ด้าเกิง, 2549: 20).

จากนิยามสังคมพหุวัฒนธรรมข้างต้น จะเห็นได้ว่าการรวมตัวของกลุ่มวัฒนธรรมย่อมทำให้การแสดงอัตลักษณ์ของแต่ละกลุ่มชัดเจนและเกิดเป็นความหลากหลายทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ดังเช่นในภูมิภาคชายฝั่งทะเล

ตะวันออกที่มีกลุ่มชนหลากหลาย ส่งผลต่อความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารด้วยเช่นกัน ทั้งนี้เป็นผลจากที่เมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกล้วนเป็นเมืองท่าที่สำคัญ จึงทำให้มีความสัมพันธ์ติดต่อกับค้าขายกับประเทศต่างๆ รวมไปถึงการตั้งถิ่นฐานของคนหลากหลายเชื้อชาติ นอกจากนี้สภาพภูมิศาสตร์ของเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกยังมีภูเขาใหญ่และป่าอันอุดมสมบูรณ์จึงทำให้เป็นที่อยู่ของชนกลุ่มต่างๆ ด้วย โดยจะได้จำแนกกลุ่มชนที่มีอิทธิพลต่ออาหารในภาคตะวันออกดังนี้

ก. กลุ่มคนไทย คนไทยโดยส่วนใหญ่อยู่พื้นที่ราบลุ่มทำนา ทำประมงน้ำจืดและประมงชายฝั่ง เป็นไทยพื้นถิ่นมาแต่เดิมบางส่วน และบางส่วนเป็นคนไทยที่ย้ายมาจากหัวเมืองในภาคกลางในคราวสงครามเสียกรุงศรีอยุธยาตั้งในบันทึกของพระบริหารเทพธานี อดีตเจ้าเมืองตราด บันทึกว่าถิ่นฐานของต้นตระกูลชาวตราดนั้นไม่ได้อยู่ในจังหวัดนี้ แต่มีถิ่นวงศ์ตระกูลอยู่ทางบ้านลาดพลี (ราชบุรี) ชาวบ้านลาดพลีนี้ได้พากันอพยพหนีกองทัพพม่ามาหลายร้อยครัว จะเป็นสมัยกรุงศรีอยุธยาหรือกรุงธนบุรีระบุมิได้แน่ชัด เมื่อพวกต้นตระกูลอพยพมาถึงเมืองตราด ซึ่งเวลานั้นเป็นป่าอยู่แต่เป็นตำบลที่มีพลเมืองอยู่แน่นหนากว่าที่อื่นๆ และมีคนไทยมากกว่าชาติอื่น

ข. กลุ่มคนจีน นับเป็นกลุ่มวัฒนธรรมใหญ่ในเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกใกล้เคียงกับคนไทย จีนกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นจีนแต้จิ๋ว เดินทางมากับเรือสำเภาเพื่อค้าขาย ต่อมาได้อพยพเข้ามาอยู่เพราะเห็นทำเลการทำมาหากินเลี้ยงชีพ มีทั้งที่ตั้งรกรากอยู่ตามเกาะต่างๆ และที่ทำการค้าที่ตลาดในเมือง นอกจากนี้ยังมีเงินบางกลุ่มถูกกวาดต้อนมาเป็นคราวๆ เนื่องจากไทยยกกองทัพไปรบกับญวนและเขมร เมื่อสมัยกรุงธนบุรี และรัตนโกสินทร์

ค. กลุ่มคนแขกมลายู-แขกจาม เป็นแขกมลายูหรือแขกพวกเดียวกันกับแขกครัว ครั้งแรกได้มาอยู่ที่ตำบลน้ำเชี่ยวจังหวัดตราด ต่อมาภายหลังมีจำนวนมากขึ้นได้แยกย้ายไปอยู่ที่ต่างๆ ในเมืองตราดและจันทบุรี ทั้งนี้ปรากฏในบันทึกของพระบริหารเทพธานีว่า เจ้าเมืองตราดยุคแรกเป็นแขก เรียกว่าเจ้าเมืองแขกด้วย ภายหลังในสมัยรัชกาลที่ 3 ตอนสงครามเขมรและญวน ครั้งนั้นทัพเรือเจ้าพระยาพระคลังและทัพบกเจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) เมื่อได้ชัยชนะแก่หัวเมืองต่างๆ ในประเทศเขมรและญวนแล้ว พลเมืองได้ถูกกวาดต้อนส่งเข้ามาในพระราชอาณาเขตสยามที่ละคราวโดยทางทัพเรือเชื่อว่าคง

ถูกแยกย้าย แบ่งให้มาอยู่ในตำบลน้ำเขียว และแบ่งนำส่งไปที่กรุงเทพฯ หรือที่หัวเมืองอื่นๆ ในภาคตะวันออกเฉียง

ง. กลุ่มคนญวน (เวียดนาม) คนญวนในเมืองตราดเข้ามาภาคตะวันออกเฉียงครั้งใหญ่ 2 ครั้ง คือในคราวเมื่อองเชียงสือหนีจากกรุงเทพฯ มาโดยเรือใบได้มาพักที่เกาะกูด จังหวัดตราด อีกครั้งหนึ่งคือถูกกวาดต้อนมาในคราวที่ไทยชนะสงครามกับญวน ที่มีเจ้าพระยาบดินทรเดชา (สิงห์ สิงหเสนี) เป็นแม่ทัพแล้วได้กวาดต้อนพลเมืองมาซึ่งรวมถึงชาวญวนด้วย นอกจากนั้นจึงให้ไปอยู่จังหวัดจันทบุรี ญวนที่อยู่ในจังหวัดตราดและจันทบุรีนี้พระบริหารเทพธานีเชื่อว่ามิใช่เชื้อสายญวนกำปอด (ในเมืองเขมร)

จ. กลุ่มคนลาว ลาวกลุ่มใหญ่ในหัวเมืองชายทะเลฝั่งตะวันออก คือจังหวัดชลบุรี ที่อำเภอพนสนิมคมเข้ามาอยู่ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 3 มีพระบรมราชานุญาตให้กลุ่มลาวอาสาปากน้ำมาสร้างภูมิลำเนาขึ้นในพื้นที่รกร้างระหว่างเมืองชลบุรีกับเมืองฉะเชิงเทรา โดยลาวบุกเบิกเมืองพนสนิมคม เป็นลาวเมืองนครพนม

ฉ. กลุ่มคนของ ของเป็นชนพื้นเมืองของจังหวัดระยอง จันทบุรีและตราด มีภูมิลำเนาอยู่ตามชายแดนและเชิงเขารอยต่อไทย-กัมพูชา ทำมาหากินด้วยการหาของป่า ล่าสัตว์ ทำไร่ ทำนา และปลูกต้นกระวาน

กลุ่มชนเหล่านี้มีส่วนสำคัญต่อการสร้างสรรค์และถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารของตนต่อคนในภูมิภาคชายฝั่งทะเลตะวันออก ดังจะได้นำเสนอ ดังนี้

3.1.1 กลุ่มชนพื้นเมืองและไทยพื้นถิ่นกับอาหารภาคตะวันออกเฉียง (ของ ไทย)

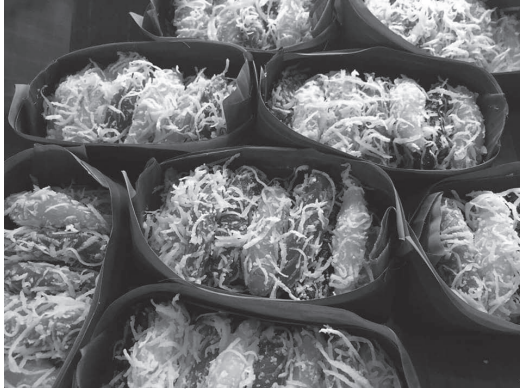
พื้นฐานของอาหารไทยคือสัตว์น้ำ สัตว์เลี้ยงเช่น ไก่ และอาหารป่า ต่อมาเมื่อได้ปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มชนพื้นเมืองคือ กลุ่มของ ซึ่งมีความชำนาญในการหาและใช้ของป่า จึงได้มีการผสมผสานจนกลายเป็นอาหารที่แสดงความเป็นภาคตะวันออกเฉียง คือ การใส่กระวาน และเร่งหอม ไปในอาหาร ดังที่ ธิติมา อรุณีพัฒน์พงศ์ (2561) กล่าวว่า ผู้ปลูกเร่งที่สำคัญคือชาวของ ที่อยู่ในจังหวัดจันทบุรีอาศัยอยู่หนาแน่นที่เขตอำเภอเขาฉกรรจ์ในอดีตชาวของมีอาชีพในการเพาะปลูกเครื่องเทศโดยเฉพาะกระวาน และเร่ง ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ก็ได้มีการกล่าวถึงชาวของกับเร่งหอมไว้แล้ว เมื่อครั้งที่พระองค์เสด็จประพาส

จันทบุรี พ.ศ. 2419 ซึ่งได้พบชาวชองดั้งเดิมมีการกล่าวถึงในพระราชนิพนธ์ว่า “เร็ว กระจวานนี้มีแถวป่าสีเข้้นต่อเขตแดนกับเมืองพระตะบอง มีชนชาติหนึ่งเรียกว่าชองอยู่ในแถบป่าสีเข้้น พูดภาษาหนึ่งต่างหากคล้ายๆ กันกับภาษาเขมร ชอบลูกปัดและของทองเหลืองเหมือนอย่างกระเหรียงเมืองกาญจนบุรีเป็นกองส่วยเร็ว ส่วยกระจวานขึ้นเมืองจันทบุรีกับไทยบ้าง กับญวนบ้าง ไปเที่ยวเก็บตามเขาและเนินที่ติดต่อกับเขตแดนและป่าอื่นๆ อีกก็มีคือ ป่าน้ำเขียว ป่าตะเคียนทอง และป่าไพรขาว แต่เร็วกระจวานพวกนี้ พวกส่วยไปเก็บมาส่งครบจำนวนแล้วจึงได้ซื้อขาย มีน้อยมีมาก”

3.1.2 กลุ่มชนผู้อพยพย้ายถิ่นจากภัยเหตุความไม่สงบในบ้านเมืองกับอาหารภาคตะวันออก (ลาว ญวน เขมร ลายู)

กลุ่มชนผู้อพยพย้ายถิ่นจากภัยเหตุความไม่สงบในบ้านเมืองกับอาหารภาคตะวันออก คือ กลุ่มลาว ญวน เขมร ลายู กลุ่มเหล่านี้มีอิทธิพลต่ออาหารพื้นเมืองภาคตะวันออกไม่น้อย ตัวอย่างเช่น ขนมชื้อควยลิง (จันทบุรี) ซึ่งเล่าว่ามีนิทานที่มาว่าแรกเริ่มได้แรงบันดาลใจมาจากอวัยวะเพศลิงหรือ ควยต่าย (ตราด) มีนิทานเล่าว่าแรกเริ่มได้แรงบันดาลใจมาจากอวัยวะเพศของต่าย (อภิรักษ์ณัฏ์ เกษมผลกุล, 2551) ขนมชนิดนี้สันนิษฐานว่าชื่อ “ควยลิง” เป็นชื่อเก่าก่อนจะแผลงเป็นชื่ออื่น ทั้งนี้เนื่องจากพบว่าขนมดังกล่าวมีที่มาจากขนมกูปาซูลิง ของมุสลิมในอดีตานี้

“กูปาซูลิง” ในภาษามลายูถิ่น แปลเป็นภาษาไทยคือ “ควาย (กูปา) กลิ้ง (ซูลิง)” หรือ “ขนมเปียกปูนมลายู” เป็นสูตรขนมชาววังนิยมทำในช่วงเทศกาลเดือนรอมฎอน มีจำหน่ายในจังหวัดยะลา ปัตตานี และนราธิวาส (ชุมศักดิ์ นราวิรัตน์วงศ์, 2561) ขนมนี้เมื่อคราวที่กลุ่มเขมร ลายู มาอยู่ที่เมืองจันทบุรี ตราด ได้นำมาถ่ายทอดและต่อมามีการปรับและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ส่วนชื่อ กูปาซูลิง เรียกสั้นลงเหลือเพียง ซูลิง ต่อมาจึงเพี้ยนเสียงเป็นควยลิง และต่อมาจึงแต้ นิทานเล่าในภายหลัง ขนมชนิดนี้เป็นหลักฐานหนึ่งที่แสดงให้เห็นอิทธิพลของกลุ่มชนที่อพยพมาในหัวเมืองชายทะเลฝั่งตะวันออกที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและกลายเป็นอาหารท้องถิ่นยอดนิยมในปัจจุบัน



รูปที่ 1 ขนมควยลิงเมืองธนบุรี



รูปที่ 2 ขนมกวยลิง (วสันต์พรพรช จำเริญนุสิต, 2562)

3.1.3 กลุ่มชนพ่อค้าวานิชต่างชาติกับอาหารภาคตะวันออก (จีน)

กลุ่มพ่อค้าที่สำคัญคือ กลุ่มชาวจีน (แต้จิ๋ว) ถือเป็นชนกลุ่มใหญ่ในภาคตะวันออกและมีบทบาทสำคัญต่อวัฒนธรรมอาหารด้วยเช่นกัน อาหารที่คนไทยเชื้อสายจีนรับประทานในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่จะมีรสจัด ผัด แกงจืด ต้ม ตุ่น มักปรุงรสด้วยซีอิ๊ว น้ำซอส เต้าเจี้ยว อาหารจีนในภาคตะวันออกที่โดดเด่นคือ อาหารจีนของจังหวัดชลบุรี ส่วนใหญ่คล้ายกับอาหารในชุมชนจีนทั่วไป ทั้งของคาว ของหวาน ได้แก่ หูหลาม กระเพาะปลา ไส้กรอก (ก้วยบะ)

ส่วนของหวานหรือขนมที่สร้างขึ้นอยู่กับเทศกาล เช่น ขนมแข่ง ขนมเทียน ขนมจ่าง นอกจากนี้ยังมีเทศกาลกินเจ ที่มีความโดดเด่นด้วยเช่นกัน

อย่างไรก็ตามอาหารจีนที่โดดเด่นและแสดงอัตลักษณ์ของชลบุรี คือ ฮ้อยจ้อ ซึ่ง ฮ้อยจ้อ มาจากภาษาจีนแต่จี๊ว่า หอยจ้อ หรือ โหยจ้อ คำว่า หอย หรือ โหย แปลว่า ปู ส่วนคำว่า จ้อ แปลว่า พุทรา หอยจ้อ จึงมีความหมายตามตัวอักษรว่า ผลพุทราเนื้อปู ฮ้อยจ้อ เป็นอาหารของชาวจีนแต่จี๊ ทำจากเนื้อปูเป็นหลัก ผสมกับหมูสามชั้นที่ต้มแล้วหั่นละเอียด ไข่ ต้นหอมซอย และแป้งสาลีเล็กน้อยปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล และพริกไทย ห่อด้วยฟองเต้าหู้เป็นแท่งยาว ใช้ป่านมัดเป็นปล้องๆ นำไปนึ่งจนสุก ทั้งให้เย็น แล้วหั่นตามรอยมัด จะได้ฮ้อยจ้อเป็นลูก ๆ มีขนาดพอ ๆ กับผลพุทรา เวลารับประทานต้องนำไปทอด จะได้ฮ้อยจ้อที่กรอบนอกนุ่มใน (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2553) สิ่งนี้เป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของคนจีนที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารชายฝั่งทะเลตะวันออก

3.2 “สำหรับอาหารภาคตะวันออก” ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ โดยคณะกรรมการระหว่างรัฐบาลว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ให้คำจำกัดความของ “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” หรือ “มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้” (Intangible Cultural Heritage) ไว้ว่า หมายถึง การปฏิบัติ การแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัตถุ สิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้น ซึ่งชุมชน กลุ่มชน หรือในบางกรณีปัจเจกบุคคลยอมรับว่า เป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมของตน มรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรม ซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งนี้ เป็นสิ่งซึ่งชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นมาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน เป็นปฏิสัมพันธ์ของพวกเขาที่มีต่อธรรมชาติและประวัติศาสตร์ของตน และทำให้คนเหล่านั้นเกิดความภูมิใจในตัวตนและความรู้สึกสืบเนื่องก่อให้เกิดความเคารพต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ (กลุ่มสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, สถาบันวัฒนธรรมศึกษา,

2559: 89.) ทั้งนี้มีการแบ่งประเภทของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม 5 ประเภทได้แก่

(ก) ประเพณีและการแสดงออกของมุขปาฐะ รวมถึงภาษาในฐานะพาหะของมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

(ข) ศิลปะการแสดง

(ค) แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาลต่างๆ

(ง) ความรู้และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

(จ) ฝีมือช่างแนวประเพณีนิยม (ดั้งเดิม)

อาหารเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จัดอยู่ในกลุ่ม (ง) ความรู้และวิถีปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ซึ่งครอบคลุมทั้งองค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ โดยเน้นมุ่งเน้นการให้ความสำคัญของอาหารและโภชนาการ ในฐานะสิ่งที่มนุษย์บริโภค และเน้นการสงวนรักษาองค์ความรู้ทั้งวิธีการปรุงอาหาร วิธีการบริโภค และคุณค่าของอาหาร

อย่างไรก็ดี แม้ว่าในการจัดประเภทอาหารจะจัดอยู่ในข้อ (ง) แต่มรดกประเภทนี้ก็ยังคงตรงกับข้ออื่นด้วย เช่น (ค) แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาลต่างๆ ซึ่งในการขึ้นทะเบียน ICH ของยูเนสโกไม่ได้กำหนดให้ต้องเลือกประเภทใดประเภทหนึ่ง ดังเช่นในกรณีการขึ้นทะเบียน “วาโชกุ” (Washoku) ซึ่งคือการปรุงอาหารตามแบบฉบับของชาวญี่ปุ่น ที่จะใช้เครื่องปรุงตามฤดูกาล ผสานกับรสชาติและรูปแบบในการกินอาหารแบบพื้นเมืองของชาวญี่ปุ่นที่มีมานานนับร้อยปี เสนอในฐานะ (ค) และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น “มรดกโลกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม” ในการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกที่สาธารณรัฐอาเซอร์ไบจาน เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2556 โดยได้รับการจารึกว่า “วาโชกุ (Washoku), วัฒนธรรมการกินแบบดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่น, โดยเฉพาะการเฉลิมฉลองปีใหม่” (UNESCO, 2013, para 1)

สายป่าน ปุริวรรณชนะ (2553: 65) สรปความปาฐกถาของ วรณวิบูลสวัสดิ์ แอนเดอร์สัน ซึ่งกล่าวถึง มาร์วิน แฮร์ริส (Marvin Harries) ผู้แต่งหนังสือ Good to Eat ที่กล่าวว่า มนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตประเภท omnivorous คือ กินอาหารทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ และประเภทที่เป็นผัก ร่างกายของมนุษย์นี้มี

ความสามารถในการย่อยอาหารได้ทุกอย่าง แต่ถ้าเรามาดูชนิดของอาหารที่มีอยู่ในโลก และเปรียบเทียบกับประเภทของอาหารที่มนุษย์เราเอามากินในแต่ละสังคม ก็จะพบว่า diet (ชนิดอาหาร) ของมนุษย์ในสังคมต่างๆ นั้น มีชนิดไม่มากนัก พุดง่าย ๆ ว่ามีของอีกหลายชนิดที่กินได้แต่คนไม่เอามากิน ในทางชีววิทยาถือว่ากินได้ ไม่อันตราย ไม่เป็นพิษ แต่คนก็ไม่เอามากิน แต่คนในบางสังคม อาหารที่คนอื่นไม่กิน คนในสังคมนั้นก็เอามากิน” แล้วก็ข้อสรุปของแฮร์ริสก็อาจจะสรุปได้อีกอย่างหนึ่งว่า วัฒนธรรมด้านอาหารการกินนั้นมีลักษณะที่น่าสนใจหลายประการ จะสรุปได้ก็คือ

ก. อาหาร วัฒนธรรมการกินนั้น เป็น arbitrary คือเป็นรสนิยมที่สร้างขึ้นในแต่ละวัฒนธรรม ในที่นี้ก็มีตัวอย่างการกินแมลงสาบทอด หรือว่าการกินตุ๋กแตงทอดของอริสโตเติล

ข. ในแต่ละวัฒนธรรมก็มีกฎเกณฑ์กำหนดไว้ว่า อะไรคืออาหารที่มีรสเลิศ อะไรเป็นอาหารจานเด็ด อะไรเป็น gourmet food แล้วก็อะไรคืออาหารต้องห้าม

จากแนวความคิดข้างต้นน่าจะสนใจว่าสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีลักษณะอย่างไร โดยจะได้แนะนำเสนอและได้จำแนกความเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของสำหรับอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

3.2.1 การแสดงเทคนิค ความรู้และทักษะของอาหารภาค

ตะวันออกเฉียง

สืบเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ที่ตั้งของภาคตะวันออกเฉียงเหนืออยู่ติดชายฝั่งทะเล ทำให้อาหารส่วนใหญ่จึงเป็นอาหารทะเล เนื้อสัตว์ทะเลส่วนใหญ่มีกวาง ผู้ปรุงอาหารจึงจำเป็นต้องมีเทคนิคและทักษะในการดับคาบเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีของอาหาร อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แม้ครัวจะมีวิธีการดับคาบโดยกรรมวิธีต่างๆ ก่อนนำไปปรุง หรือดับคาบโดยใช้เครื่องเทศเฉพาะ ซึ่งเป็นเครื่องเทศที่นำมาจากในป่า เพราะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็มีพื้นที่อีกส่วนหนึ่งที่เป็นป่าและเขา เป็นแหล่งอาหารป่าและสัตว์น้ำจืด รวมถึงเครื่องเทศต่างๆ ในป่าด้วย เครื่องเทศที่โดดเด่นคือ กระวาน และ เร่วหอม ธิติมา อูร์พีพัฒพงษ์ (2561) กล่าวว่าคนภาคตะวันออกเฉียงเหนือแถบจังหวัดบุรีรัมย์ ทรราช เร่วหอมอยู่ในมืออาหารในชีวิตประจำวันมานานแล้ว เร่วหอมเป็นส่วนผสมที่ใส่ลงมาในทีเดียวก็ทำให้อาหารหลายจาน เช่น ก๋วยเตี๋ยวหรือแกงป่าที่คนภาคอื่นๆ ค่อนข้างมีกลิ่นและ

รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

นอกจากนี้ยังพบว่าอาหารบางชนิดมักมีส่วนผสมของผลไม้ซึ่งแสดงถึงความโดดเด่นเรื่องผลไม้อีกด้วย เช่น ไก่บ้านต้มระกำ ยำกบสัมมะปืด (สมจีต) แกงไก่ใส่หน่อสับปะรด สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงความรู้และทักษะของแม่ครัวชาวตะวันออกเฉียงใต้เป็นอย่างดี

3.2.2 การสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารของภาคตะวันออกเฉียง

อาหารในภาคตะวันออกเฉียงใต้มีการสร้างสรรค์และสืบทอดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างยาวนาน อย่างไรก็ตามจากการสำรวจข้อมูลในหนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาของจังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด จัดทำโดยคณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ซึ่งพิมพ์แยกขายจังหวัดทุกจังหวัด เมื่อ พ.ศ. 2542 ซึ่งเป็นยุคก่อนการแข่งขันเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้เห็นการนำเสนออาหารของแต่ละจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงใต้ที่คัดเลือกมานำเสนอไว้ในหนังสือดังกล่าว ผู้วิจัยมีข้อสังเกตว่า การนำเสนอเรื่องราวอาหารในหนังสือดังกล่าวนั้นเห็นว่า จังหวัดชลบุรี มีการนำเสนออาหารที่หลากหลาย อาจเป็นเพราะเป็นจังหวัดท่องเที่ยวสำคัญมาแต่เดิม ส่วนจังหวัดระยอง จันทบุรีและตราด ส่วนใหญ่ยังเน้นนำเสนออาหารแปรรูป ในลักษณะของฝาก มีการนำเสนออาหารที่เป็นเมนูบ้างแต่มีไม่มากนัก นอกจากนี้ยังพบว่า ในขณะนั้น (พ.ศ.2542) จังหวัดจันทบุรียังไม่มีการนำเสนอหมีชะมวงในฐานะอาหารสำคัญของจังหวัด ขณะที่จังหวัดระยองและจังหวัดตราดมีการนำเสนอหมีชะมวงเป็นอาหารสำคัญของจังหวัด ซึ่งปัจจุบันภาพจำและความรู้เรื่องหมีชะมวงนั้น จังหวัดจันทบุรีกลับมีความโดดเด่นกว่า แม้ว่าในความเป็นจริงหมีชะมวงเป็นอาหารประจำถิ่นของทั้งระยอง จันทบุรี และตราด มาแต่เดิม สำหรับอาหารภาคตะวันออกเฉียงใต้หนังสือดังกล่าวนำเสนออาหารหลากหลายรายจังหวัด ดังจะได้นำเสนอดังนี้

ก.อาหารจังหวัดชลบุรี แบ่งเป็น 1) อาหารจีนเช่น หูฉลาม กระเพาะปลา ไส้กรอก (ก้วยบะ) ห้อยจ้อ กระดุกหมูหรือไก่ตุ๋นยาจีน คับบะ ผัดผักต่างๆ หมู เป็ด ไก่ต้ม ขนมจ้ำง บ๊ะจ่าง ขนมโก้ ขนมเปี๊ยะ ปลิงทะเล หมูเย็น (คือคาตั้ง) ห้อยจ้อ 2) อาหารไทย อาหารลาว เช่น แกงเขียวหวาน แกงอ่อม แกงจืด

แกงคั่ว กุ้งหลน เต้าเจี้ยวหลน กะปิคั่ว หมี่กรอบ ปลาข้าวสับ ข้าวหลาม ผักต้ม ของหวาน เช่น ขนมหม้อแกง สังขยา บ้าปิ่น ถั่วแปบ ขนมชั้น ฝอยทอง ทองหยิบ มันแกงบวด กลัวยาวชชี ขนมบัวลอย ข้าวต้ม และ 3) อาหารทะเล เช่น ต้มยำปลาหู ยาไข่แมงดา แกงคั่วส้มกับสับปะรด ฉาบไข่แมงดา (คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542) (2))

ข.อาหารจังหวัดระยอง ชาวระยองคุ้นเคยกับการทำ “หมูต้มใบชะมวง” มาช้านานแล้ว และ ปลาทุตัมหวาน ใช้ปลาทุหรือปลาโมง แล้วใส่หนังหมู นอกจากนี้ยังมีการแปรรูปผลไม้คือทุเรียนทอด (คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542) (4))

ค.อาหารจังหวัดจันทบุรี นำเสนอก้วยเตี้ยเส้นจันทน์ ซึ่งมีอายุกว่า 70 ปี และปลาจ่อม เป็นการถนอมอาหาร คล้ายกับปลาร้า ปลาจ่อมเป็นปลาตัวเล็กๆ ที่เหลือจากการคัดเลือกแล้วมาคลุกเคล้ากับเกลือและข้าวคั่วให้เข้ากันแล้วนำหมักในโอ่งมังกร นอกจากปลาแล้วสามารถใช้กุ้งทำให้เช่นเดียวกันเรียกว่า “กุ้งจ่อม” (คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542) (1))

ง. **อาหารจังหวัดตราด** นำเสนออาหารควา-หวาน ที่สำคัญได้แก่ น้ำพริกกะปิ หมูต้มชะมวง แกงส้มลูกเถาคัน ยำหอยขาว ยำหอยปากเบ็ด หอยปากเบ็ดดอง แดงไทยดอง ปลานวลจันทร์ต้มกระเทียมพริกไทย หอยขาวดอง แมงกะพรุนน้ำจืด แมงกะพรุนน้ำแดง ขนมชั้น ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบอ่อน น้ำตาลซัก และเพรียง(คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542) (3))

อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือล้วนเป็นอาหารที่ส่งต่อมาจากกรุงเทพฯ ผ่านการค้าคิดสร้างสรรค์และสืบทอดกันมาทั้งในวัฒนธรรมและข้ามวัฒนธรรม สังคมสืบมาจนกลายเป็นสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่เห็นในปัจจุบัน

3.2.3 อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือกับการสะท้อน “ความเป็นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ”

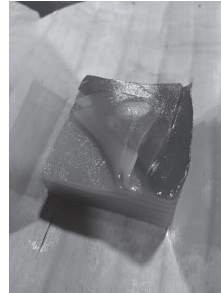
อาหารเป็นเครื่องมือหนึ่งในการเรียนรู้และทำความเข้าใจของมนุษย์ในแต่ละวัฒนธรรม อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็เช่นกันย่อมสะท้อนความเป็นภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่ซ่อนอยู่ภายใน ดังที่ผู้วิจัยจะได้สะท้อนให้เห็นดังนี้

ก. สะท้อนกลุ่มคนในภาคตะวันออก

อาหารภาคตะวันออกสะท้อนให้เห็นความหลากหลายของคนในภาคตะวันออก ทั้งคนต่างเชื้อชาติ เช่นชนม ปายของกลุ่มคนของ แกงส้มของคนไทย ชาวหลามของคนลาว หมูชะมวงที่ปรับมาจากพะโล้ของคนจีน หรือต่างศาสนา เช่น กลุ่มไทยพุทธ มีกวนกระยาสารท กลุ่มญวนคริสต์มีขนมข้าวเกรียบอ่อน กลุ่มเขมร-แขกจาม มุสลิมมีขนมชั้น ขนมควยลิง - ควยต่าย หรือกลุ่มคนหลากหลายที่ตั้งภูมิศาสตร์เช่น คนเชิงเขากินกลอย คนพื้นราบกินปลาน้ำจืด คนทะเลกินปลาทะเล กลุ่มคนหลากหลายวิถี เช่น คนทำนา คนทำสวน คนทำไร่ คนหาของป่า สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นที่มาของความกลมกล่อมและการสร้างสรรค์อาหารของชาวภาคตะวันออกได้เป็นอย่างดี



รูปที่ 3 แกงหมูชะมวงเมืองระยอง

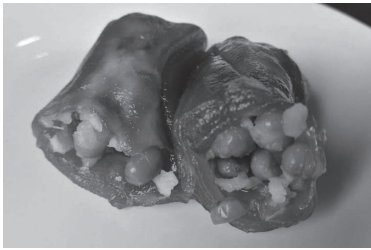


รูปที่ 4 ขนมชั้นเมืองตราด

ข. สะท้อนประวัติศาสตร์ในภาคตะวันออก

สืบเนื่องมาจากความหลากหลายของกลุ่มคนในข้อ ก ซึ่งเป็นผลมาจากการอพยพย้ายถิ่นของผู้คนหลากหลายเมืองเข้ามายังพื้นที่ภาคตะวันออก ด้วยเหตุผลนานัปการ ทั้งจากภัยสงคราม จากการค้า รวมถึงการไปมาหาสู่กัน โดยทั่วไป ยกตัวอย่างประวัติศาสตร์การอพยพของกลุ่มชาวญวนครั้งแรกในคราวองเชียงสือ กษัตริย์กรุงญวน (เวียดนาม) ได้หลบหนีราชภัยเข้ามาทางเกาะกูด จังหวัดตราด (มีชื่อปรากฏว่าน้ำตกคลองเจ้า หรือ น้ำตกเจ้านมก๊ก ที่เกาะกูดในปัจจุบัน) เพื่อขอความช่วยเหลือจากบาทหลวงที่หมู่บ้านญวน เมืองจันทบุรี แล้วเดินทางมายังพระนคร พึ่งพระบรมโพธิสมภารพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ครั้งที่สองในคราวศึกอานามสยามยุทธ (สงครามไทย-เวียดนาม)

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่เข้ามาทางเมืองตราด และผ่านหัวเมืองภาคตะวันออกเช่นเคย

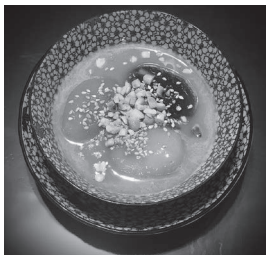


รูปที่ 5 ขนมข้าวเกรียบปากหม้อเมืองตราด



รูปที่ 6 ขนมข้าวเกรียบอ่อนเมืองชลบุรี

เส้นทางนี้เป็นเส้นทางของชาวนวนที่ไปมาหาสู่กันเรื่อยมา ร่องรอยวัฒนธรรมนวนจึงมิให้ให้เห็นหลงเหลือในปัจจุบันอยู่ไม่น้อย หนึ่งในจำนวนนั้นคือวัฒนธรรมอาหาร “ข้าวเกรียบปากหม้อ” ซึ่งพบได้ตั้งแต่ตราด จันทบุรี ระยอง และชลบุรี โดยข้าวเกรียบปากหม้อที่กล่าวถึงนี้ เป็นขนมหวาน ใส้ข้าวเกรียบปากหม้อเมืองตราด และจันทบุรี เป็นถั่วเขียว คลุกมะพร้าว น้ำตาล ส่วนใส้ของข้าวเกรียบปากหม้อชลบุรี (ศรีราชา) ซึ่งเรียกว่าข้าวเกรียบก่อน เป็นถั่วเหลือง คลุกมะพร้าว น้ำตาลและงาดำ สำหรับแผ่นแป้งข้าวเกรียบเมืองตราดและจันทบุรีเดิมเป็นสีน้ำตาลเพราะผสมน้ำตาลทรายแดงที่แผ่นข้าวเกรียบ ส่วนของชลบุรีไม่ผสมจึงเป็นสีขาว นอกจากนี้ยังมีขนมนวนที่เรียกว่า ขนมไข่เต่าขาววัง (บัวลอยนวน) และขนมบันดึก ที่ปัจจุบันกลายเป็นอาหารพื้นบ้านเมืองตราด จันทบุรีและระยอง



รูปที่ 7 ขนมบัวลอยนวนเมืองตราด



รูปที่ 8 ขนมบันดึกเมืองจันทบุรี

ค. สะท้อนความหลากหลายทางชีวภาพและสภาพภูมิศาสตร์ในภาคตะวันออก

เหตุที่อาหารภาคตะวันออกมีความหลากหลายนั้น เป็นผลมาจากการที่ภูมิประเทศของจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออกคือชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด มีความคล้ายคลึงกัน คือ มีลักษณะชัดเจนอยู่ 2 ลักษณะ คือมีพื้นที่เป็นชายทะเล กับพื้นที่เป็นป่าเขา ที่สูง ที่ลุ่ม ทำให้วิถีชีวิตและการกินอยู่แตกต่างกันไป ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ติดทะเลหรือตามเกาะตามแก่ง ย่อมมีชีวิตผูกพันกับทะเล อาชีพหลักคือการประมง ส่วนพื้นที่อีกส่วนหนึ่งซึ่งมีลักษณะเป็นภูเขา ที่ดอน ที่ลุ่ม เป็นป่า เหมาะแก่การทำเกษตรกรรมและเลี้ยงสัตว์ อาหารภาคตะวันออกจึงเด่นที่อาหารทะเลและเครื่องเทศจากป่า เช่น ไข้แมงดาขาว ของจังหวัดชลบุรี มาจากการมีภูมิศาสตร์ติดทะเลและชลบุรีเป็นแหล่งปลูกอ้อยจำนวนมากหรือแกงป่าแสนดังของจังหวัดตราด - จันทบุรี มาจากการใช้เนื้อสัตว์ป่าและเครื่องแกงที่ได้ส่วนผสมเครื่องเทศจากป่าเพิ่มเติมไปจากท้องถิ่นอื่น คือ เร่ว กระวาน และใส่หน่อสับปะรด ซึ่งเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของภาคตะวันออก เหล่านี้ล้วนเป็นผลมาจากความหลากหลายทางชีวภาพและปัจจัยจากสภาพภูมิศาสตร์เป็นสำคัญ



รูปที่ 9 แกงป่าแสนดังเนื้อตะกวด



รูปที่ 10 ไข้แมงดาขาว

3.3 ความกลมกล่อมของสังคมพหุวัฒนธรรมกับการสร้างตัวตนในสมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

อาหารจากความเป็นพหุวัฒนธรรมดังกล่าวมาข้างต้น นำมาสู่การพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญในปัจจุบัน เกิดความพยายามในการปรับทัศนคติของนักท่องเที่ยวจากเดิมที่สนใจการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ และอาหารทะเลประเภทปิ้งย่าง มาเป็นกลยุทธ์ด้านอาหารท้องถิ่น

ที่ทำให้เกิดการท่องเที่ยวในเมือง ให้คุณค่าและความหมายแก่วัฒนธรรมของ ชาวประมง ชาวภูเขา และชาวสวนผลไม้ ทั้งสำหรับอาหารคาวหวาน ตลอดจน เรื่องเล่า ความเชื่อ กระบวนการเลือกสรรวัตถุดิบ และการปรุงรสที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะตน รวมถึงการสร้างสรรคแหล่งอาหารเด่น สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นความ พยายามในการยกระดับสำหรับอาหารภาคตะวันออกเฉียงใต้โดดเด่นในท่ามกลางการ แข่งขันของตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย ทั้งนี้ผู้วิจัยพบวิธีการสร้างตัว ตนของอาหารท้องถิ่นของเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกเฉียงใต้

3.3.1 การสร้างตัวตนด้วยการเผยแพร่อาหารพื้นบ้านที่ แปลกใหม่หรือใกล้สูญของชนพื้นเมือง

การสร้างตัวตนด้วยวิธีนี้เป็นกรนำเสนอความ “หายาก” ที่ช่วยสร้าง “ประสบการณ์ใหม่” ให้แก่นักท่องเที่ยว ส่งผลให้นัก ท่องเที่ยวเกิดความประทับใจที่ได้เข้าถึงอาหารที่ “หายาก” เหล่านี้ จากการ สืบสวนข้อมูลพบว่าในปัจจุบันแต่ละจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงใต้ออกพยายามนำเสนอ อาหารที่แปลกใหม่ หรือหายากเพื่อสร้างจุดขายให้แก่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่ของตน ดังตัวอย่างเช่น ขนมปาย ของชาวของ จันทบุรี นำเสนอโดย สำนักศิลปวัฒนธรรมและพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ขนม ปายนี้มักทำในช่วงที่มีการจัดงานบุญสำคัญๆ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย นำมาคลุก เคล้า แล้วนำไปทอด รับประทานเป็นของว่าง ที่จังหวัดตราดโดยสำนักงาน วัฒนธรรมจังหวัดตราด นำเสนอ “ขนมสากกะเปืออรุณ” คือขนมที่ทำจากแป้ง ข้าวเหนียวผสมน้ำแล้วนำไปนวด จากนั้นนำไปต้มให้พอสุก แล้วนำมาบดด้วย สากกะเปือ (อรุณ ในภาษาถิ่นเมืองตราดคือ ดุน หรือบด จึงได้ชื่อว่า สากกะเปือ อรุณ) แล้วนำมาปั้นเป็นก้อน นำไปคลุกกับน้ำตาล งาขาว และถั่วลิสงบด ขณะที่ จังหวัดระยอง โดยสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดระยอง รื้อฟื้นการ ทำ “ขนมมันนวล” ที่หาทานได้ยาก ลักษณะคล้ายขนมถั่วแปบแต่ตัวแป้งทำ จากข้าวเหนียวคั่วจนสุกแล้วนำมาไม่เป็นแป้งนวดกับน้ำเชื่อมหวานที่เคี่ยวจน เข้มข้นจนแป้งนึ่ง โรยด้วยผงแป้งบางๆ ทำให้มีสีขาวนวลข้างในมีไส้ ทำด้วย มะพร้าว น้ำตาล ส่วนตัวอย่างของจังหวัดชลบุรีคือ “ขนมก้นถั่ว” โดยสำนักงาน พัฒนาชุมชนจังหวัดชลบุรี ได้รื้อฟื้นขึ้นมาเป็นขนมที่ใช้ในงานบุญต่างๆ รูปทรง เหมือนขนมถั่วต้มน้ำตาล ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลและกะทิ จุดเด่นของ ขนมชนิดนี้คือ มีถั่วเขียวผ่าซีกคั่วใส่อยู่ที่ก้นถั่ว

3.3.2 การสร้างตัวตนด้วยการเชื่อมโยงอาหารพื้นบ้านกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรม

แนวทางการสร้างตัวตนกับความเป็นพหุวัฒนธรรมที่น่าสนใจคือความพยายามในการเชื่อมโยงอาหารพื้นบ้านกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรมเพื่อให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความหมายและมีคุณค่า อาหารท้องถิ่นจะนำพานักท่องเที่ยวไปสู่วิถี บ้านเรือน และผู้คนผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ตัวอย่างเช่น ตลาด 100 ปี หลังวัดโรมัน จังหวัดจันทบุรีแหล่งลิ้มรสอาหารถิ่นจันทบุรี ที่เป็นชุมชนไทย ญวน และจีน, ชุมชนขนมแปลก บ้านหนองบัวจันทบุรี แหล่งทำน้ำตาลอ้อยสู่ตลาดขนมโบราณ ชุมชนไทย-จีน, ชุมชนบ้านน้ำเขียว จังหวัดตราด ชุมชนแห่งนี้มีความงดงามของความเป็นพหุวัฒนธรรม “สองศาสนา สามวัฒนธรรม” มีการอยู่ร่วมกันของสองศาสนา คือ ศาสนาพุทธและศาสนาอิสลาม และสามวัฒนธรรม คือ ชาวไทยพุทธ ชาวไทยมุสลิม และชาวไทยเชื้อสายจีน สิ่งเหล่านี้สะท้อนผ่านอาหารและเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังมีชุมชนไทย-จีน ที่ถนนยมจินดา จังหวัดระยอง, ชุมชนไทย-จีน บ้านชากแง้ว ชลบุรี อีกด้วย

3.3.3 การสร้างตัวตนด้วยการแสดงความเป็นเจ้าของมรดกวัฒนธรรมอาหารถิ่น

การสร้างตัวตนที่สำคัญอีกประการหนึ่งในสมรภูมิการแข่งขันการท่องเที่ยวเชิงอาหารของหัวเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกคือการตอกย้ำภาพความเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม แม้เป็นที่รับรู้อยู่แล้วก็ยังคงดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ผลิตซ้ำประเพณีพิธีกรรม วัฒนธรรมอาหาร ผ่านการจัดเทศกาลอาหาร การแปรรูปผลไม้ และอาหารต่างๆ เพื่อแสดงความเป็นเจ้าของมรดกวัฒนธรรมอาหารถิ่น

4. สรุปและอภิปรายผล

4.1 สรุปผล

วัฒนธรรมอาหารในภาคตะวันออกเป็นผลจากปฏิสัมพันธ์ของกลุ่มชนต่าง ๆ ในภาคตะวันออกจนเกิดเป็นสำรับอาหารท้องถิ่น การวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตในการศึกษาอาหารพื้นเมืองในจังหวัดชายทะเลฝั่งตะวันออกรวม 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด จากการศึกษาพบว่า

สำหรับอาหารภาคตะวันออก” เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยได้แสดงเทคนิค ความรู้และทักษะของอาหารภาคตะวันออก มีการสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอาหารของภาคตะวันออก และอาหารภาคตะวันออกยังการสะท้อน “ความเป็นภาคตะวันออก” ทั้ง ก) สะท้อนกลุ่มคนในภาคตะวันออก ข) สะท้อนประวัติศาสตร์ในภาคตะวันออก และ ค) สะท้อนความหลากหลายทางชีวภาพและสภาพภูมิศาสตร์ในภาคตะวันออก

กลุ่มชนในสังคมพหุวัฒนธรรมกับการ “ก่อร่าง” อาหารภาคตะวันออก ที่สำคัญได้แก่ กลุ่มคนไทย กลุ่มคนจีน กลุ่มคนเขมมลาญ-เขมจาม กลุ่มคนญวน (เวียคนาม) กลุ่มคนลาว และกลุ่มคนชอง กลุ่มชนเหล่านี้มีส่วนสำคัญต่อการสร้างสรรค์และถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารของตนต่อคนในภูมิภาคชายฝั่งทะเลตะวันออก ความเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมนี้เป็นความกลมกล่อมของสังคมพหุวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการสร้างตัวตนในสมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้แก่ 1) การสร้างตัวตนด้วยการเผยแพร่อาหารพื้นบ้านที่แปลกใหม่หรือใกล้สูญของชนพื้นเมือง 2) การสร้างตัวตนด้วยการเชื่อมโยงอาหารพื้นบ้านกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรม และ 3) การสร้างตัวตนด้วยการแสดงความเป็นเจ้าของมรดกวัฒนธรรมอาหารถิ่น

4.2 อภิปรายผล

การแข่งขันในสมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารระหว่างอาหารเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกกับภูมิภาคอื่นๆ นั้น มีกลยุทธ์ที่สำคัญคือการเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง สอดคล้องกับที่ สริตา พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร, มาริสา โกเศยะโยธิน (2560) ศึกษาเรื่องรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง กล่าวว่ารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์สามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับแหล่งท่องเที่ยว โดยให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น ร้านขายอาหารใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในการประกอบอาหารให้เป็นเอกลักษณ์ หรือ สถานที่พักมีการประชาสัมพันธ์ให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาพักถึงกิจกรรมด้านอาหารในท้องถิ่น และจัดเป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบพักค้างร่วมกัน เป็นต้น นอกจากนี้ความเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อการสร้างตัวตนในสมรภูมิการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้แก่ 1) การสร้างตัวตนด้วยการ

เผยตำรับอาหารพื้นบ้านที่แปลกใหม่หรือใกล้สูญของชนพื้นเมือง 2) การสร้างตัวตนด้วยการเชื่อมโยงอาหารพื้นบ้านกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรม และ 3) การสร้างตัวตนด้วยการแสดงความเป็นเจ้าของมรดกวัฒนธรรมอาหารถิ่น ยังสอดคล้องกับงานของภานุวัฒน์ ภักดีอักษร และปทุมมาลัย พัฒโร. (2564). ศึกษาการวิเคราะห์ปัจจัยองค์ประกอบเชิงสำรวจของแรงจูงใจนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต ประเทศไทยพบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติมีแรงจูงใจหลัก 5 ด้านเรียงตามลำดับความสำคัญ ได้แก่ 1) ประสบการณ์อาหารท้องถิ่น 2) งานเลี้ยงและกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร 3) การได้รับและแบ่งปันความรู้ด้านอาหาร 4) สังคมและการพักผ่อน และ 5) ความรู้ทางวัฒนธรรมและความพึงพอใจ ด้วยเหตุนี้การสร้างประสบการณ์ใหม่ด้านอาหารให้แก่นักท่องเที่ยวจึงเป็นการสร้างความประทับใจและเป็นเสน่ห์เชิญชวนให้นักท่องเที่ยวกลับมาท่องเที่ยวอีกครั้งอย่างไม่รู้เบื่อ

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 การศึกษาในครั้งต่อไปอาจศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่น

5.2 ควรมีการจัดทำฐานข้อมูลอาหารถิ่นเมืองชายฝั่งทะเลตะวันออกเพื่อประโยชน์ในการศึกษาและประโยชน์ในเชิงการพัฒนาธุรกิจอาหารท้องถิ่นในอนาคต

อ้างอิง

กลุ่มสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม , สถาบันวัฒนธรรมศึกษา (2559). พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 และอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 . กรุงเทพฯ: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม.

คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542)(1) วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดจันทบุรี. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542)

(2) วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดชลบุรี. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542)

(3) วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดตราด. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและ จดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542)

(4) วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดระยอง. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว.

ชุมศักดิ์ นรารัตน์วงศ์ (2561) ขนมอบาฐูลิง (ควายกลิ้ง) สยามรัฐออนไลน์ เข้าถึงจาก

<https://siamrath.co.th/n/37138> สืบค้นเมื่อ 10 มิถุนายน 2564

ญาดา ขอบทำดี และ นรินทร์ สังข์รักษา (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 เดือน พฤษภาคม - สิงหาคม 2562

ณชา อนันต์โชติกุล และคณะ. (2564). พลิกท่องเที่ยวไทย ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง (ตอนที่

2) . KKP Insight. กรุงเทพฯ: กลุ่มธุรกิจการเงินเกียรตินาคินภัทร.

ชุมศักดิ์ นรารัตน์วงศ์ (2561) ขนมอบาฐูลิง (ควายกลิ้ง) สยามรัฐออนไลน์ เข้าถึงจาก

<https://siamrath.co.th/n/37138> สืบค้นเมื่อ 10 มิถุนายน 2564

ญาดา ขอบทำดี และ นรินทร์ สังข์รักษา (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 13 ฉบับที่ 2 เดือน พฤษภาคม - สิงหาคม 2562

ณชา อนันต์โชติกุล และคณะ. (2564). พลิกท่องเที่ยวไทย ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง (ตอนที่

2) . KKP Insight. กรุงเทพฯ: กลุ่มธุรกิจการเงินเกียรตินาคินภัทร.

อติมา อูร์พีพัฒน์พงศ์. (2561). เร่วหอม เครื่องเทศกลิ่นหอมละมุนในซามก้วยเตี๋ย

- เมืองจันทน์. เข้าถึงจาก<https://themomentum.co/kitchenpedia-local-alive-amomum-villosum-advertorial/> สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2565
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา.(2561) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความเป็นไปได้เปรียบ
ของประเทศไทย. สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระ
ราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ปีที่ 24 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2561
- พรณี สวนเพลงและคณะ (2559). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว
เที่ยว ฉบับที่ 4 . กรุงเทพฯ: สำนักงานปลัดกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา.
- แพริ ศิริศักดิ์คำกิจ (2549). แนวคิดพหุวัฒนธรรม (Multiculturalism) . กรุงเทพฯ:
สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติในงานประชุมทางวิชาการระดับชาติ
สาขาสังคมวิทยา ครั้งที่ 3.
- ภาณุวัฒน์ รักดีอักษร และปทุมมาลัย พัฒโร. (2564). การวิเคราะห์ปัจจัยองค์ประกอบเชิง
สำรวจของแรงจูงใจนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัด
ภูเก็ต ประเทศไทย. วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ ปีที่ 28
ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม).
- วสันต์พรช จำเริญสุนิต. (2562). ชาวมุสลิม จ.ยะลา ยังคงสนใจซื้อ “ขนมควายกลิ้ง”
เพื่อละศีลอดกันอย่างต่อเนื่อง. สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์ เข้าถึงได้
จาก<https://thainews.prd.go.th/th/news/detail/> เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม
2565
- สรिता พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร, มาริสา โทเศยะโยอิน (2560) รูปแบบการจัดการท่องเที่ยว
เชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำ
ภาคกลาง. Research and Development Journal Suan Sunandha
Rajabhat University. Vol. 9 3rd Supplementary (July) 2017
- สายป่าน ปุริวรรณชนะ. (2553). ปาฐกถา “อาหารในมิติทางคติชนวิทยาและ
มานุษยวิทยา” ของ ศาสตราจารย์ ดร.วรรณี แอนเดอร์สัน ใน อภิลักษณ์
เกษมผลกุล และ ชนกวร พัวพัฒนกุล, บรรณาธิการ. เปิดตำรับ สำหรับศัลยา:
ชวนชิมสารพัดอาหาร ในถิ่นย่านบ้านเรา .นครปฐม : สาขาวิชาภาษาไทย คณะ
ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2553). ช้อยจ้อ .บทวิทยุรายการ “รู้ รัก ภาษาไทย” ออกอากาศทางสถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย เมื่อวันที่ 6 เมษายน พ.ศ. 2553 เข้าถึงได้จาก <http://legacy.orst.go.th/?knowledges> สืบค้นเมื่อ 25 มีนาคม 2565
- อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล. (2551) “ขนมโบราณในเมืองตราด : ความรู้ที่โลกลืมจำแต่ไม่เคยลืมกิน”. ศิลปวัฒนธรรม กรกฎาคม.
- UNESCO. (2013). Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year. Retrieved 24 June 2022, from <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>