

องค์ความรู้อาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยือนบนฐานรากของชุมชน
ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

**Local Food Knowledge as a Host based on Community
Foundation in the Upper Northeastern Region 1**

วิศิษฐ์ศิริ ชุสกุล

มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

Wisitsitri Chusakul

Loei Rajabhat University, Thailand

E-mail: wisitsiri.chu@lru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) คัดเลือกอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยือนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 59 คน ด้วยการคัดเลือกแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการประชุมกลุ่มย่อยด้วยประเด็นคำถามการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยคำร้อยละ และ 2) ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยือนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 50 คน ด้วยการคัดเลือกแบบลูกโซ่ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกด้วยแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการสร้างข้อสรุปแบบอุปมัย

ผลการวิจัยพบว่า อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ที่ได้รับการคัดเลือกสูงสุดใน 5 จังหวัด ประกอบด้วย เลย (เมี่ยงโค้น ข้าวปุ้นน้ำแจ่ว เหาะหลาม มะพร้าวแก้ว และข้าวแดงงา) หนองบัวลำภู (แกงหวาย ปิ้งตอง ฮางจีบอง กล้วยบวชชี และข้าวต้มผัด) อุตรดิตถ์ (ลาบเป็ด ข้าวผัดจันทผา เนื้อหีนดาต ข้าวปาดใบเตย และข้าวต้มมัดบัวแดง) หนองคาย (เมี่ยงปลานิล ปลาจุ่ม อั่วปลานิล กล้วยตาก และมะเขือเทศเชื่อม) และบึงกาฬ (ข้าวผัดแสนพัน ปลาแดกไข่ ซุปขาว มะแปมแฮ่ม และข้าวเม่า) ซึ่งองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีขั้นตอนการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต มีวิธีการนำเสนออาหารด้วยรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ มีชื่อตามภาษาถิ่น รูปแบบการบริโภคที่เรียบง่าย และตามประเพณี มีคุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรมที่สะท้อนตัวตนของชุมชน ภูมิปัญญาและความเชื่อ และถ่ายทอดเอกลักษณ์ทางอาหารโดยเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนร่วมเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมอาหาร

คำสำคัญ: องค์ความรู้; อาหารท้องถิ่น; ผู้ถูกเยือน; ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

* วันที่รับบทความ : 18 กันยายน 2567; วันแก้ไขบทความ 10 ตุลาคม 2567; วันที่รับบทความ : 11 ตุลาคม 2567

Received: September 18 2024; Revised: October 10 2024; Accepted: October 11 2024

Abstract

This study is a qualitative research that aimed to 1) select local food as a host based on the community foundation in the upper northeastern region 1, with 59 key informants selected by purposive sampling. Data were collected by focus group discussion, and analyzed by percentages. Next, the research's objective was to study local food knowledge as a host based on the community foundation in the upper northeastern region 1, with 50 key informants selected by snowball sampling. Data were collected by in-depth interviews using a structured interview, and analyzed by analytic induction.

The research results found that the top 3 local foods in the upper northeastern region 1 that were selected the most in the top 3 savory foods and the top 2 dessert in the 5 provinces namely, Loei (savoury leaf wraps, rice noodles in curry sauce with vegetables, Lao curry, sweetmeat coconut, and glutinous rice with sweet sesame), Nongbua Lamphu (rattan curry, grilled fish with banana leaves, bananas in coconut milk, and fried rice soup), Udonthani (spicy duck salad, dracaenaceae fried rice, grilled pork on stone, pandanus pudding, bananas with sticky rice), Nongkhai (deep-fried fish with vegetables, hot pot with fish on clear soup, Tilapia steamed with leafs, dried bananas, and candied tomatoes), and Buengkan (fried rice with Phanera sirindhorniae leaf, pickled fish with eggs, vegetable Thai style salad, pickled red berry, and puffed rice). In addition, the local food knowledge in the upper northeastern region 1 was the production process of local food with cooking steps that were consistent with the way of life. There were ways to present local food with unique flavors, local names, simple and traditional consumption patterns, social and cultural values that reflect the identity of the community, wisdom and beliefs, and opportunities for visitors to be a part of local food activities, conveying identity to visitors in order to enhance local food.

Keywords: knowledge; local food; host; upper northeastern region 1

บทนำ

ในช่วงของการเปลี่ยนผ่านโครงสร้างของการพัฒนาประเทศไทยจากสังคมเกษตรกรรมแบบดั้งเดิมเข้าสู่สังคมแห่งดิจิทัลด้วยนโยบายประเทศไทย 4.0 หรือไทยแลนด์ 4.0 ที่ขับเคลื่อนประเทศด้วยองค์ความรู้ นวัตกรรมและการบริหารจัดการเพื่อสร้างความมั่งคั่งผ่านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ (เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์สวัสดิ์, 2560 : ออนไลน์) ในทิศทางที่นำสิ่งที่มี “คุณค่า” สร้างให้เกิด “มูลค่า” และในขณะเดียวกันต้องรักษาความสมดุลระหว่างการสร้างมูลค่าและการรักษาคุณค่าไปพร้อมกัน “ทุนทางวัฒนธรรม” จึงถูกนำมาใช้ในการต่อยอดและเพิ่มคุณค่าอย่างบนฐานความเชื่อที่ว่า วัฒนธรรมมีเอกลักษณ์เฉพาะ ยากต่อการลอกเลียนแบบ และยังมีเป็นแนวปฏิบัติทำให้เกิดนวัตกรรมอีกด้วย (กัญญารัตน์ แก้วกมล, นิตติคุณ ท้าวทอง, สุปวีณ์ รสรินทร์, อนุศิษฐ์ เพชรเชนทร์, อมรรรัตน์ รัตนสุภา และจันทร์ศรัณ ภูติอริยวัฒน์, 2564 : 89)

ปัจจุบันวัฒนธรรมท้องถิ่นได้เข้ามามีบทบาทในการพัฒนาประเทศมากขึ้น เนื่องจากกระแสความเป็นชุมชนภวัตัน (Localization) ที่เน้นความเป็นท้องถิ่นกำลังกลับเข้ามาแทนที่กระแสโลกาภวัตัน (Globalization) ประกอบกับการเข้าสู่สังคมฐานความรู้ที่ประยุกต์และบูรณาการกับทุนวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการเสริมความเข้มแข็งให้กับฐานรากในการพัฒนาประเทศ (ธารรัตน์ สัญญาโม, เรืองวิชัย นิลโคตร, ประภัสสร วิเศษประภา, นริศรา กรุดนาต และสุรเชษฐ์ ชัยประภาทอง, 2565 : 91) อาหารท้องถิ่นเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมที่แสดงตัวตนความเป็นท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรมในภาพสะท้อนของอุปนิสัย ภูมิปัญญาและวิถีชีวิตผสมผสานกับความเชื่อของคนในแต่ละพื้นที่ที่สร้างเอกลักษณ์ที่แตกต่างได้อย่างโดดเด่น จึงถูกหยิบยกมาเป็นกิจกรรมในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันในเวทีสากลด้วยนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกหรือแม้แต่การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยนำเสนออาหารท้องถิ่นแก่ผู้มาเยือนในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ

ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนฐานความคิดสร้างสรรค์ด้วยการนำอาหารท้องถิ่นมาเป็นจุดขายให้กับผู้มาเยือนด้วยการรังสรรค์อาหารใหม่ ๆ ประกอบกับความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี นวัตกรรมและการสื่อสาร ทำให้การเดินทางเป็นไปด้วยความรวดเร็วและสะดวกสบาย โดยเฉพาะการเติบโตของสายการบินต้นทุนต่ำที่กระตุ้นให้ความนิยมของการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น อาหารท้องถิ่นจึงเป็นตัวแทนในการถ่ายทอดตัวตนของชุมชนเพื่อให้ผู้มาเยือนต่างวัฒนธรรมได้สัมผัสความเป็นพื้นถิ่นมากขึ้น (Choe & Kim, 2018 : 8) ดังนั้น ผู้วิจัยจึงทำการศึกษารวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ประกอบด้วย 5 จังหวัด ได้แก่ เลย อุตรธานี หนองคาย หนองบัวลำภูและบึงกาฬ ซึ่งเป็นยุทธศาสตร์ของกลุ่มจังหวัดในการยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันทางการผลิต การค้า การลงทุน การค้าชายแดน และการท่องเที่ยว โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เทคโนโลยีและนวัตกรรม (กลุ่มงานบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1, 2561 : ออนไลน์) เนื่องจากเป็นพื้นที่พหุวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม มีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับแม่น้ำและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่โดดเด่น มีผู้มาเยือนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาสัมผัสกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยได้อย่างมาก (กรุงเทพฯ, 2567 : ออนไลน์) จึงเป็นความท้าทายอย่างยิ่งในการรักษาตัวตนความเป็นท้องถิ่น เพื่อให้เป็นเจ้าบ้านที่ต้อนรับผู้มาเยือนที่ยังคงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้ การวิจัยในครั้งนี้จะทำการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นและถอดองค์ความรู้ของอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 เพื่อนำองค์ความรู้ไปถ่ายทอดให้กับผู้ถูกเยือนในการรองรับกิจกรรมของอาหารท้องถิ่นให้กับผู้มาเยือน และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยียนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1
2. เพื่อศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยียนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีระเบียบวิธีวิจัยแบ่งตามวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้

1. การคัดเลือกอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยียนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

การวิจัยในขั้นตอนนี้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informant) เป็นปราชญ์ชุมชน ตัวแทนชุมชน ตัวแทนของภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของแต่ละจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ด้วยการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบบเจาะจงจากเกณฑ์การคัดเลือกของกลุ่มอย่าง คือ 1) เป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น 2) เป็นผู้ที่มีเกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมอาหารท้องถิ่นแก่ผู้มาเยือน และ 3) เป็นผู้ที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการวิจัย และเกณฑ์การคัดเลือกของกลุ่มอย่าง คือ 1) เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาไม่อยู่ในพื้นที่วิจัยใน 5 จังหวัด และ 2) ผู้ที่ไม่สะดวกเข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อยในช่วงเวลาที่กำหนด ทำให้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวนทั้งสิ้น 59 คน โดยแยกรายจังหวัด ประกอบด้วย เลย 12 คน หนองบัวลำภู 12 คน อุตรดิตถ์ 10 คน หนองคาย 14 คน และบึงกาฬ 11 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นประเด็นคำถามในการสนทนากลุ่มเพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่น โดยพิจารณาจากอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัด ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร ชื่อเสียงของอาหาร และผู้มาเยือนสามารถมีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร โดยผ่านการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัยด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วยเทคนิค IOC พบว่า ค่าดัชนีมีความสอดคล้องของข้อคำถามมีค่าตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป ตามเกณฑ์ที่ยอมรับได้ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลเริ่มต้นด้วยการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้เสนอรายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตนเอง จากนั้นวิทยากรกระบวนการจะถ่ายทอดความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกอาหารท้องถิ่น จนผู้ให้ข้อมูลสำคัญเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างถ่องแท้ จึงให้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแต่ละคนเสนอรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์จำนวน 3 รายการ และอาหารคาว 2 รายการ จากนั้นผู้วิจัยนำเสนอรายการอาหารทั้งหมดในที่ประชุม และให้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญยกมือให้คะแนนเพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่น โดยผู้วิจัยนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ร้อยละของแต่ละรายการ และ

นำเสนอผลการคัดเลือกอาหารในที่ประชุมกลุ่มย่อย เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นต่อไป

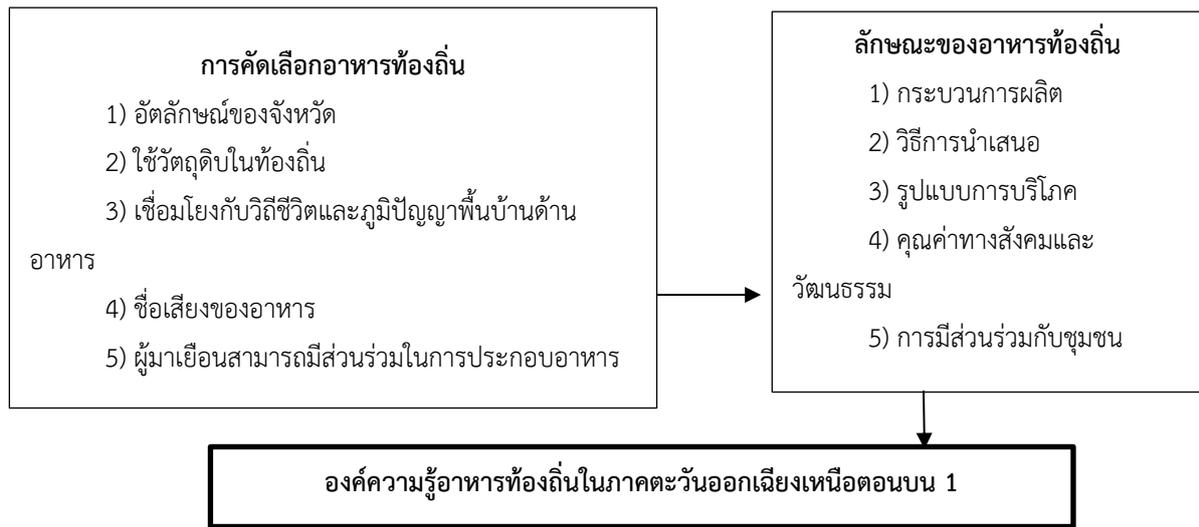
2. องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเยือนบนฐานรากของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

การวิจัยในขั้นตอนนี้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informant) เป็นปราชญ์ชุมชนและตัวแทนของชุมชน ด้วยวิธีการคัดเลือกแบบลูกโซ่ (Snowball sampling) ทำให้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวนทั้งสิ้น 50 คน โดยแยกรายจังหวัด ประกอบด้วย เลย 7 คน หนองบัวลำภู 8 คน อุดรธานี 13 คน หนองคาย 10 คน และบึงกาฬ 12 คน โดยมีเครื่องมือการวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น แบ่งเป็น 5 ส่วน คือ 1) กระบวนการผลิต 2) วิธีการนำเสนอ 3) รูปแบบการบริโภค 4) คุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรม และ 5) การมีส่วนร่วมกับชุมชน โดยผ่านการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัยด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วยเทคนิค IOC พบว่า ค่าดัชนีมีความสอดคล้องของข้อคำถามมีค่าตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป ตามเกณฑ์ที่ยอมรับได้ **วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล** เริ่มจากผู้วิจัยได้สอบถามรายชื่อปราชญ์ชาวบ้านหรือตัวแทนชุมชนที่มีความรู้อย่างลึกซึ้งต่อรายการอาหารท้องถิ่นในเวทีประชุมกลุ่มย่อยในวัตถุประสงค์ที่ 1 จากนั้นผู้วิจัยทำการลงพื้นที่และสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ถูกแนะนำมาจากการประชุมกลุ่มย่อยและทำการสอบถามไปเรื่อย ๆ จนกว่าข้อมูลจะซ้ำ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้นัดหมายผู้ถูกสัมภาษณ์ล่วงหน้า และสร้างสัมพันธภาพกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยมีนักศึกษาจัดบันทึกข้อมูลด้วยแผนผังความคิด (mind map) ข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากการสัมภาษณ์จะนำมาวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการสร้างข้อสรุปแบบอุปมัย (analytic induction) จากข้อมูลที่ทำดัชนีจำแนกประเภทไว้ เพื่อนำมาเขียนเป็นประโยคที่แสดงถึงองค์ความรู้ตามลักษณะของอาหารถิ่นที่มีความหมายร่วมกันของแต่ละพื้นที่

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 โดยทบทวนแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นในมิติวัฒนธรรมจากตัวชี้วัดของลักษณะอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย **กระบวนการผลิต** เป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นมีวิธีการปรุงที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต **วิธีการนำเสนอ** ผ่านรสชาติ การจัดตกแต่งอาหารที่แสดงถึงความเชื่อมโยงกับพื้นที่ (Sense of Place) รวมถึงภาษาในการสื่อสาร **รูปแบบการบริโภค** เป็นลักษณะของการรับประทานอาหาร มารยาททางสังคม การให้บริการผู้มาเยือน รวมถึงช่วงเวลาในการรับประทาน **คุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรม** แสดงถึงค่านิยม ทักษะคติต่ออาหารท้องถิ่น และการมีส่วนร่วมกับชุมชน โดยลงมือปฏิบัติหรือเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเจ้าของวัฒนธรรม (กนกวรรณ สารโรจน์วงศ์, 2560 ; ชุมพล พิษพันธ์ไพศาล, 2560 ; พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์, 2556, สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรานตา จันทโร, สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์, และภมรรัตน์ สุธรรม, 2560 ;

Autio et al., 2013 ; Robinson & Clifford, 2012) บนพื้นฐานของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จึงมีกรอบแนวคิดในการวิจัยดังรูปที่ 1



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

1. ผลการคัดเลือกอาหารท้องถิ่น ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

ผลการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 แบ่งเป็นอาหารคาว 3 รายการ และอาหารหวาน 2 รายการ รวมเป็นจังหวัดละ 5 รายการ ดังรูปที่ 2 และตารางที่ 1



รูปที่ 2 อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

ตารางที่ 1 ผลการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1

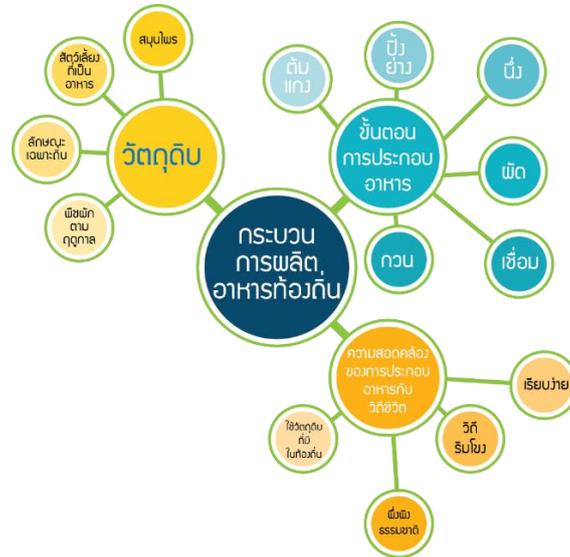
ประเภท อาหาร	เลย		หนองบัวลำภู		อุดรธานี		หนองคาย		บึงกาฬ	
	ชื่อ อาหาร	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	ร้อยละ
คาว										
อันดับ 1	เมี่ยงโค้น	14.58	แกงหวาย	16.07	ลาบเป็ด	21.43	เมี่ยง ปลานิล	16.13	ข้าวผัด แสนพัน	11.96
อันดับ 2	ข้าวปุ้น น้ำแจ่ว	12.50	ปิ้งตอง	10.71	ข้าวผัด จันผา	19.05	ปลาจุ่ม	14.52	ปลาแดก ไข่	10.87
อันดับ 3	เอะ หลาม	10.42	ฮางจืดบอง	8.93	เนื้อหิน ดาด	16.67	อัวปลานิล	12.90	ซูปขาว	9.78
หวาน										
อันดับ 1	มะพร้าว แก้ว	17.86	กล้วยบวชชี	24.00	ข้าวปาด ใบเตย	40.00	กล้วยตาก	38.24	มะแป้มแช่ อิม	25.93
อันดับ 2	ข้าว แดกงา	14.29	ข้าวต้มผัด	20.00	ข้าวต้มมัด บัวแดง	32.00	มะเขือเทศ เชื่อม	32.35	ข้าวเม่า	24.07

จากตารางที่ 1 พบว่า อาหารท้องถิ่นที่ได้รับการคัดเลือกสูงสุดใน 3 อันดับแรกของอาหารคาว และ 2 อันดับแรกของอาหารหวานแต่ละจังหวัด คือ เลย ประกอบด้วย อาหารคาว คือ เมี่ยงโค้น (ร้อยละ 14.58) ข้าวปุ้นน้ำแจ่ว (ร้อยละ 12.50) เอะหลาม (ร้อยละ 10.42) อาหารหวาน คือ มะพร้าวแก้ว (ร้อยละ 17.86) และข้าวแดกงา (ร้อยละ 14.29) หนองบัวลำภู ประกอบด้วย อาหารคาว คือ แกงหวาย (ร้อยละ 16.07) ปิ้งตอง (ร้อยละ 10.71) ฮางจืดบอง (ร้อยละ 8.93) อาหารหวาน คือ กล้วยบวชชี (ร้อยละ 24) และข้าวต้มผัด (ร้อยละ 20) อุดรธานี ประกอบด้วย อาหารคาว คือ ลาบเป็ด (ร้อยละ 21.43) ข้าวผัดจันผา (ร้อยละ 19.05) เนื้อหินดาด (ร้อยละ 16.67) อาหารหวาน คือ ข้าวปาดใบเตย (ร้อยละ 40) และข้าวต้มมัดบัวแดง (ร้อยละ 32) หนองคาย ประกอบด้วย อาหารคาว คือ เมี่ยงปลานิล (ร้อยละ 16.13) ปลาจุ่ม (ร้อยละ 14.52) อัวปลานิล (ร้อยละ 12.90) อาหารหวาน คือ กล้วยตาก (ร้อยละ 38.24) และมะเขือเทศเชื่อม (ร้อยละ 32.35) และบึงกาฬ ประกอบด้วย อาหารคาว คือ ข้าวผัดแสนพัน (ร้อยละ 11.96) ปลาแดกไข่ (ร้อยละ 10.87) ซูปขาว (ร้อยละ 9.78) อาหารหวาน คือ มะแป้มแช่อิม (ร้อยละ 25.93) และข้าวเม่า (ร้อยละ 24.07) ตามลำดับ

2. องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นบนฐานรากของชุมชน ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกด้วยการสร้างข้อสรุปแบบอุปมัย (analytic induction) ดังนี้

2.1 กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นตาม วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการประกอบอาหาร และความสอดคล้องของการประกอบอาหารกับวิถีชีวิต ดังรูปที่ 3



รูปที่ 3 กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่น

กระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 จะเน้นวัตถุดิบที่มาจากพืชผักตามฤดูกาล หาได้ง่ายในท้องถิ่น “เป็นอาหารพื้นบ้าน สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ก่อนจะมาเป็นอั่วปลานิล เมื่อก่อนใช้ปลาขาว ปลาตัวเล็กๆ ทำแทน แต่ตอนนี้การเลี้ยงปลานิลเยอะ และหาได้ง่าย ถ้าใช้ปลาขาวมาทำ จะทำยาก และอั่วปลานิลยัดไส้ดอกแคจะมีในจังหวัดหนองคายเป็นส่วนมาก เพราะในพื้นที่บ้านสีกายจะมีดอกแคป่าเยอะ ส่วนมากที่อื่นไม่ค่อยมีดอกแคป่า ทำให้คนต่างถิ่นตื่นตื่นที่จะรับประทานอั่วปลานิลยัดไส้ดอกแค เพราะที่อื่นอาจจะทำเป็นห่อหมก หรือเป็นทอดมันปลาทรายแทน” (สัมภาษณ์คนที่ 33, 22 กรกฎาคม 2563) ในบางพื้นที่จะนิยมนำวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่มีเพียงแห่งเดียวของจังหวัด เช่น มะแปม จังหวัดบึงกาฬ ผักสะทอน จังหวัดเลย มาปรุงเป็นอาหารท้องถิ่น “หมากแปม เป็นไม้พื้นบ้านแถวนี้ จะมีอยู่หลายในอำเภอเซกา มะแปมเป็นไม้ป่าของป่า ส้ม (เปรี้ยว) จิ้มเกลือกินสด ชาวบ้านแถวนี้ช่วงทำไร่ทำนาหรือเอาวัวควายมาเลี้ยงมาปล่อย แล้วก็เก็บมะแปมมากินในแต่ละมื้อ เป็นวิถีชีวิตแบบเก่า ๆ (สัมภาษณ์คนที่ 46, 24 กรกฎาคม 2563) ชุมชนส่วนใหญ่จะมีปลาเป็นวัตถุดิบที่สำคัญ เช่น ปลาน้ำโขง ปลานิล ปลาขาว บางชุมชนยังนำสัตว์เลี้ยงที่เป็นอาหาร เช่น เป็ด ไก่ มาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร “เราภูมิใจนะ ปลาที่เป็นปลาจากน้ำโขงแท้ๆ น้ำจืดรสชาติอีสานแท้ ใช้ส่วนผสมของน้ำปลาร้า เครื่องเคียงหาได้ตามท้องถิ่น ปลูกเองตามริมน้ำโขง และจะมีพวกสมุนไพร ชিং ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ทั้งนี้จะเป็นเครื่องสมุนไพรทั้งนั้นเลย” (สัมภาษณ์คนที่ 29, 21 กรกฎาคม 2563) มีขั้นตอนการประกอบด้วยการต้ม แกง บีบ ย่าง นึ่ง ผัด และอาหารหวานจะเป็นการเชื่อมและกวน ซึ่งขั้นตอนการประกอบอาหารท้องถิ่นแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องของวิถีชีวิตในท้องถิ่นที่เรียบง่าย พอเพียง โดยพึ่งพิงธรรมชาติป่าเขา ลำน้ำโขงและใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ภายในท้องถิ่น “กินง่าย อยู่ง่าย” แบบคนอีสาน “ในหมู่บ้าน มีต้นหายทั้งที่ปลูกและขึ้นเองตามธรรมชาติ สมัยก่อน

หวานมีเยอะมาก เลยกินอยู่แบบง่าย ๆ มีหยังกะกินจั้งซัน” (สัมภาษณ์คนที่ 10, 15 พฤศจิกายน 2563) และ “ไต่ด้านซ้ายเฮา มีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย พึ่งพาธรรมชาติ เน้นการใช้สมุนไพร และยึดแนวปฏิบัติบนฐานของเศรษฐกิจพอเพียง นี่คือนิเวศวิถีชีวิตที่แท้จริง เป็นคำที่พระเทพฯ ตรัสกับป้า ป้าซาบซึ่งมาก” (สัมภาษณ์คนที่ 1, 15 มิถุนายน 2563)

2.2 วิธีการนำเสนอ

อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีวิธีการนำเสนออาหารท้องถิ่นตามเอกลักษณ์ของรสชาติอาหาร ภาษาและที่มาของอาหาร เครื่องเคียง และคุณค่าของอาหารท้องถิ่นที่ทำให้ชุมชนภูมิใจ ดังรูปที่ 4

วิธีการนำเสนออาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ผ่านเอกลักษณ์ของรสชาติที่กลมกล่อม เผ็ด เค็ม ขม และหวาน ที่มีความจัดจ้านในรสชาติอาหาร “เมื่อปรุงเสร็จแล้วจะมีกลิ่นหอมมากในเอะหลามต้องใส่สะคานถ้าไม่ใส่จะเหมือนขาดอะไรไป จะใส่ผักขาดไปยังไงก็ไม่เหมือนขาดสะคาน สะคานจะมีรสเผ็ด ร้อน ในเอะหลามต้องใส่สะคานถึงจะมีรสชาติเผ็ด ร้อน” (สัมภาษณ์คนที่ 5, 27 สิงหาคม 2563) รับประทานคู่กับผักพื้นบ้าน ผักริมรั้ว หรือผักสวนครัวที่มีอยู่ในชุมชน จะเป็นผักสดหรือผักลวกก็ได้ แจ่ว และส้มตำ เป็นเครื่องเคียงที่ช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทานอาหารท้องถิ่นให้มีรสชาติดีขึ้น “จะตักแกงหวานใส่ถ้วย รองด้วยถาด หรือพริกขี้หนู กินกับเครื่องเคียงน้ำพริก และผักพื้นบ้านที่ไบอ่อนๆ ที่ล้าง อย่างดี จะห่อใส่จาน เอามาไว้ข้างๆ กินกับข้าวเหนียวอ่อนๆ เข้ากันดีหลาย” (สัมภาษณ์คนที่ 9, 15



รูปที่ 4 วิธีการนำเสนออาหารท้องถิ่น

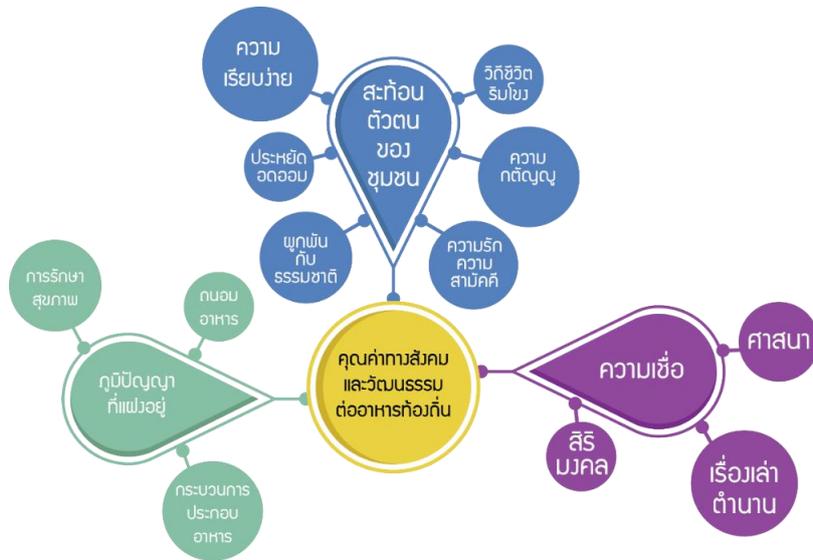
รูปแบบการบริโภคอาหารในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ส่วนใหญ่จะใช้มือเปิดรับประทานคู่กับข้าวเหนียวที่เรียกว่า “จ้ำ” ลักษณะเป็นคำ ๆ เข้าปากพร้อมรับประทาน โดยปูเสื่อนั่งล้อมวงกัน มีพาข้าววางกลางวง และนั่งภายในครอบครัวแบบพร้อมหน้าพร้อมตากันทุกคน “ลาบเปิด เป็นอาหารขึ้นชื่อของชาวอีสาน ลักษณะการรับประทานแบบพื้นถิ่น จะนิยมใช้มือเปิดปั้นข้าวเหนียวสุกพอดีคำ รับประทานคู่กับลาบเปิดและผักพื้นบ้านต่าง ๆ ตามฤดูกาล ปูเสื่อนั่งล้อมวง มีพาข้าวตรงกลางวงคล้ายกับขันโตก รับประทานพร้อมกันในครอบครัว มีความสุขกัน” (สัมภาษณ์คนที่ 16, 30 สิงหาคม 2563) นอกจากนี้ ชุมชนยังนิยมใช้มือห่ออาหารที่พอดีคำที่เป็นผักสดหรือพืชสมุนไพร ประเภทเมี่ยง จะทำให้เข้าถึงรสชาติในการรับประทานยิ่งขึ้น ชุมชนนิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นในทุกโอกาสตามความเหมาะสมและตามฤดูกาลของวัตถุดิบ “นิยมทำทานกันในครัวเรือน สามารถทำกินได้ทุกโอกาสทำกินในครัวเรือน อยากจะทำกินตอนไหนก็ทำเพราะสะดวกก็อยู่ในป่า เป็นเถาวัลย์ที่อยู่ในป่าก็ตัดมาทำ” (สัมภาษณ์คนที่ 5, 27 สิงหาคม 2563) หรือนิยมประกอบอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นอาหารสำหรับผู้มาร่วมจัดกิจกรรมประเพณีฮีต 12 คอง 14 เช่น ข้าวปุ้น น้ำแจ่ว ปลาแดกไข่ นิยมทำไปร่วมงานบุญผะเหวด ข้าวปาดใบเตย นิยมทำไปร่วมงานมงคล “ขนมข้าวปาดใบเตย คนในหมู่บ้านนิยมทำในเทศกาลงานบุญ งานมงคล มีความเชื่อว่าสิ่งที่ไม่ดีก็ให้ปาดออกไป ให้หมดเคราะห์หมดโศก แล้วทำไปวัด เวลาทำกับข้าวหรือขนมจะแบ่งไปให้วัดก่อนเสมอ เป็นการสะเดาะเคราะห์แต่ต่างกรรม บุญเบิกบ้านจะขาดข้าวปาดไม่ได้และจะนำขนมข้าวปาดใส่กระทงหน้าวัวไปด้วย” (สัมภาษณ์คนที่ 22, 30 สิงหาคม 2563) นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นจะจัดเตรียมไว้สำหรับรองรับผู้มาเยือนเท่านั้น เนื่องจากต้องใช้ความพิถีพิถันในประกอบอาหาร เช่น ข้าวผัดแสนพัน ข้าวผัดจันทน์ผา หรืออั่วปลานิล

2.4 คุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรม

อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 มีคุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่สะท้อนตัวตนของชุมชน ภูมิปัญญาและความเชื่อ ดังรูปที่ 6

คุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 สะท้อนถึงภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารที่พึงพิงธรรมชาติแฝงอยู่ เช่น ปิ้งตอง เนื้อหินดาด ภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารแบบดั้งเดิม เช่น ปลาแดกไข่ เป็นการเก็บรักษาปลาให้รับประทานได้นานขึ้น เอาะหลาม เป็นการรักษาเนื้อสัตว์ให้รับประทานได้นานขึ้น หรือมะพร้าวแก้ว เป็นการเก็บรักษามะพร้าวให้รับประทานได้นานขึ้น “การทำเอาะหลามเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำอาหารที่ถนอมไว้มาทำเป็นอาหาร เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันต่อมาในชุมชนที่พ่อแม่เราทำกินมา” (สัมภาษณ์คนที่ 4, 27 สิงหาคม 2563) และภูมิปัญญาด้านการรักษาสุขภาพโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรและผักพื้นบ้านที่มีสรรพคุณเป็นยา “เชื่อว่าสะดวกเป็นสมุนไพรที่มีฤทธิ์ร้อน ถ้าได้กินก็จะดี มันเป็นยา ขับลม ท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นยารักษาโรคด้วยตัวที่มีฤทธิ์เผ็ด ร้อน ผู้เฒ่าผู้แก่บอกว่าจะทำให้ธาตุดี ทำให้เลือดลมดี ก็กินมาแต่พ่อแม่เรา” (สัมภาษณ์คนที่ 4, 27 สิงหาคม 2563)

และ “เมียงโค้น สูดยอดภูมิปัญญาอาหารเพื่อสุขภาพ” (สัมภาษณ์คนที่ 2, 1 กรกฎาคม 2563) ที่แฝงไปด้วยคุณค่าจากสมุนไพรนานาชนิดที่มีสรรพคุณทางยา



รูปที่ 6 คุณค่าทางสังคมและวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่น

นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นยังแฝงด้วยความเชื่อที่เกี่ยวกับความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต เช่น “ลาบ” ที่มีคำพ้องเสียงกับคำว่า “ลาภ” เชื่อว่าจะทำให้ชีวิตประสบความสำเร็จ เจอแต่สิ่งที่ดี ๆ ในชีวิต หรือเรื่องเล่าของชุมชน เช่น มะแป้มแช่อิ่มเป็นตำนานเกี่ยวกับการก่อกำเนิดบึงโขงหลง ความเชื่อเรื่องพญานาคที่คอยปกป้องรักษาบึงโขงหลง หรือตำนานทางศาสนาที่เป็นต้นกำเนิดของการถวายข้าวต้มมัดแก่พระพุทธเจ้า นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นยังสะท้อนตัวตนของชุมชนที่แสดงให้เห็นถึงความเรียบง่ายในการใช้ชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ และใช้ชีวิตชีวิตริมโขง “เชื่อเมื่อถึงเดือน 3 เราจะทำบุญข้าวจี๋ในสมัยโบราณพ่อแม่ก็บอกเราว่าให้ทำข้าวจี๋กับข้าวแดงถวายพระพุทธเจ้า ซึ่งในเดือน 3 ต้องทำบุญข้าวเปียกข้าวสารบุญข้าวจี๋ด้วยข้าวจี๋ก็ต้องจี๋ถวายพระ ข้าวแดงงาก็ต้องถวายพระ” (สัมภาษณ์คนที่ 1, 15 มิถุนายน 2563) ชาวอีสานมีความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ จึงได้สืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านมาอย่างยาวนาน และยังรวมถึงความรักความสามัคคีของชุมชนในการช่วยกันคิดค้นหาวิธีการต่าง ๆ เพื่อแปรรูปอาหารท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มได้ ไม่ว่าจะเป็นมะพร้าวแก้ว หรือข้าวเม่าธัญพืชที่โด่งดังจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัด “เมื่อปี 2563 มีอธิบดีกรมต้องการทำสินค้าข้าวเม่าให้เป็นสินค้าพรีเมียม หนึ่งปีจะมีสาธารณสุข พาณิชย์จังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด เข้ามาตรวจอาหารว่ามีคุณภาพไหม สินค้าจะไม่มีปัญหาเพราะสินค้านี้มี อย. สินค้าก็ขายดี และทำขายมาหลายปีแล้ว

สืบต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน ทำแบบเศรษฐกิจพอเพียง พ่อแม่ผลิต ลูกขาย” (สัมภาษณ์คนที่ 49, 24 กรกฎาคม 2563)

2.5 การมีส่วนร่วมของผู้มาเยือน

การมีส่วนร่วมของผู้มาเยือนต่ออาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 โดยให้ผู้มาเยือนร่วมเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมอาหาร โดยถ่ายทอดเอกลักษณ์ให้กับผู้มาเยือน เพื่อเป็นการยกระดับอาหารท้องถิ่น ดังรูปที่ 7



รูปที่ 7 การมีส่วนร่วมของผู้มาเยือนต่อกิจกรรมอาหารท้องถิ่น

การเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมอาหารท้องถิ่นด้วยการสาธิตการประกอบอาหารท้องถิ่นให้ผู้มาเยือนได้ชม ชิม อย่างใกล้ชิด และตัวแทนชุมชนจะคอยให้ข้อมูลทุกขั้นตอนของกิจกรรมอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นการถ่ายทอดเอกลักษณ์ให้กับผู้มาเยือนได้สัมผัสตัวตนของชุมชนที่พึงพิงธรรมชาติ เน้นใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น รวมถึงบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ เช่น การห่อด้วยใบตอง การพับใบตอง และสะท้อนความรักความสามัคคีในชุมชน ในรูปแบบของกิจกรรมตุ้มโฮม ดังบทสัมภาษณ์ว่า “ถ้านักท่องเที่ยวสนใจที่จะเข้าไปร่วมทำก็ยินดีอยู่แล้ว ที่บอกว่า เป็นเมนูสร้างมิตรภาพ สร้างมิตรภาพทั้งการกินก็ต้องกินหลายคน และเวลาทำเครื่องเคียงมันเยอะก็ต้องช่วยกันทำ ก็ยินดีที่จะให้เข้าไปช่วยกันทำ ช่วยสอน เมียงไค้น เป็นความผูกพันกับธรรมชาติ เรียบง่าย ภูมิปัญญาในการรักษาสุขภาพจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน กินง่าย อยุ่่ง่าย อยากให้เค้ารู้จักเราแบบนี้” (สัมภาษณ์คนที่ 2, 1 กรกฎาคม 2563) นอกจากนี้ การยกระดับอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์และดึงดูดความสนใจของผู้มาเยือนในพื้นที่ โดยการจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามด้วยวัสดุจากธรรมชาติ การจัดกิจกรรม Cooking class ที่มีการสาธิตการประกอบอาหาร การเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนได้ทดลองประกอบอาหารด้วยตนเอง เพื่อให้เกิดการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น “เป็นสถานที่ดูงาน เป็น

แหล่งเรียนรู้ชุมชน เวลาที่มีแขกมาเยี่ยมชมนักจะมากูดุทีนี้ คือกลุ่มสตรีและเยาวชนสหกรณ์ผู้ใช้น้ำบ้านน้อย และเปิดโอกาสให้ได้ลองทำ เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้ลองทำแต่ต้องอยู่ในมาตรการของเราต้องใส่หมวกคลุมผมใส่ผ้ากันเปื้อน” (สัมภาษณ์คนที่ 6, 26 สิงหาคม 2563) นอกจากนี้ ชุมชนยังเพิ่มความหลากหลายของรายการอาหารให้ผู้มาเยือนมีทางเลือกมากขึ้น การปรับรสชาติให้เป็นกลาง เช่น ลดเผ็ด ลดเค็ม การปรับชื่ออาหารให้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้นสำหรับการต้อนรับผู้มาเยือน เช่น “เนื้อหินคาค” เปลี่ยนเป็น “สเต็กออนสโตน (steak on stone)” รวมถึงการพัฒนาอาหารให้เป็นผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้มาเยือน

อภิปรายผลการวิจัย

อาหารของภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรืออาหารอีสาน มีความสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์รูปแบบอาหารพื้นบ้านถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคตามลักษณะความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่ อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจึงมีความหลากหลายของวัตถุดิบ กระบวนการประกอบอาหารที่พิถีพิถัน ธรรมชาติ เนื่องจากมีพื้นที่ติดกับแม่น้ำโขงและมีภูเขาล้อมรอบในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะกระบวนการปรุงอาหารท้องถิ่นที่เน้นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นตามฤดูกาล สอดคล้องกับ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2563 : ออนไลน์) ระบุว่า อาหารอีสานมีความหลากหลายขึ้นอยู่กับลักษณะทางภูมิศาสตร์ เช่น จังหวัดบึงกาฬติดริมแม่น้ำโขง สามารถหาแหล่งอาหารได้ง่ายเนื่องจากเป็นพื้นที่แหล่งอุดมสมบูรณ์ทางน้ำ ทำให้ชุมชนมีวัตถุดิบที่หลากหลาย หรืออาหารท้องถิ่นในจังหวัดเลยจะสะท้อนเอกลักษณ์จากวัตถุดิบที่มีสมุนไพรเป็นหลัก เนื่องจากมีความอุดมสมบูรณ์ของภูเขา จึงมีความโดดเด่นของพืชเฉพาะถิ่น เช่น ต้นสะทอน ที่นำมาประกอบอาหารเป็นน้ำผักสะทอนเป็นส่วนผสมของน้ำเมี่ยงที่รับประทานคู่กับเมี่ยงคั่ว ผ่านการนำเสนอด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ สะท้อนถึงชีวิตความเป็นอยู่ สภาพภูมิอากาศหรือสภาพภูมิประเทศ ที่แสดงถึงความเป็นท้องถิ่นได้อย่างชัดเจนที่สุด นอกจากนี้ การตั้งชื่อของอาหารท้องถิ่นมาจากวัตถุดิบ หรือแหล่งกำเนิดของอาหารเป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ เช่น เมี่ยงปลานิลน้ำโขง แสดงถึงอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักที่เชื่อมโยงถึงสถานที่ได้ หรือข้าวแตงกา ที่นำมาภาษาถิ่นมาตั้งชื่ออาหาร ซึ่งแหล่งกำเนิดของอาหารมีรากฐานทางภูมิศาสตร์ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ Robinson & Clifford (2012 : 578) ระบุว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่นด้วยภาษาถิ่นที่สะท้อนเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น จะทำให้คุณค่าของอาหารท้องถิ่นมีความหมายมากขึ้น จึงแสดงให้เห็นว่า อาหารท้องถิ่นสามารถเป็นตัวแทนของชุมชนในการถ่ายทอดความเป็นตัวตนของชุมชนได้ในรูปแบบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวิธีการถนอมอาหารที่เป็นภูมิปัญญาพื้นถิ่นที่มีการสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นและถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนาน สอดคล้องกับ ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ วุวงศ์, และเสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล (2560 : 3) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่นมี

ความหลากหลายที่เกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ที่สามารถบ่งบอกความเป็นไทยที่ถ่ายทอดผ่านอาหารได้เป็นอย่างดี

วิธีการนำเสนออาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 เป็นรูปแบบที่เรียบง่ายและเป็นธรรมชาติตามวิถีชีวิตความเป็นอยู่ พืชข้าวตรงกลางวงด้วยการนั่งล้อมวงทานข้าวด้วยกันกับคนในครอบครัวรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติจัดจ้าน ทั้งเผ็ด เค็ม หวาน พร้อมเครื่องเคียงด้วยผักพื้นบ้าน เนื่องจากคนอีสานมีลักษณะเป็นครอบครัวใหญ่ ชอบความเรียบง่าย และยังคงมีวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม สอดคล้องกับ ปานจิตต์ชนะกานนท์ (2563 : 1-2) กล่าวว่า อาหารอีสานมีความเรียบง่าย มีรสเผ็ด เค็ม จัดจ้าน รับประทานคู่กับผักพื้นบ้าน มีพริกขี้หนูตรงกลางในวงทานข้าว หากรับประทานอาหารในครอบครัวจะเรียกว่า พริกขี้หนูในบ้าน อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ยังแฝงไปด้วยความเชื่อที่ถูกถ่ายทอดผ่านชื่อเรียกของอาหาร เนื่องจากการดำเนินชีวิตของคนอีสานต้องการที่พึ่งทางจิตใจ เพื่อให้มีกำลังใจในการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข สอดคล้องกับ เนมิ อุณากรสวัสดิ์, วิไลศักดิ์ กิ่งคา, และบุญเลิศ วิวรรณ (2565 : 62) กล่าวว่า คำเรียกชื่ออาหารไทย 4 ภาค ที่มีความเป็นมงคลเป็นความเชื่อพื้นบ้าน โดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มี “ลาบ” เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของคนในท้องถิ่นและนำความโชคดีให้กับผู้ที่รับประทาน

นอกจากนี้ ชุมชนมีความพร้อมในการเปิดเผยตัวตนแก่ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสาธิตวิธีการประกอบอาหารโดยเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนมีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น เนื่องจากอาหารท้องถิ่นเป็นสัญลักษณ์แทนตัวตนของชุมชนได้ที่ถ่ายทอดผ่านวิธีการปรุงอาหาร รสชาติ หรือรูปแบบการบริโภคที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สอดคล้องกับ Rachão et al. (2019 : 45) ยุลดา ทรัพย์สมบูรณ์ และวริยา ภักธรภิญโญพงศ์ (2564 : 138) ค้นพบว่า การผสมผสานแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์กับวิถีชีวิตด้วยการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการประกอบอาหารร่วมกับชุมชน เป็นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท้องถิ่นได้

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทย สามารถเผยแพร่องค์ความรู้อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ให้กับกลุ่มเยาวชน เพื่อสร้างจิตสำนึกให้เห็นคุณค่ารากเหง้าและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เพื่อไม่ให้สูญหายไป

1.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นในฐานะผู้ถูกเอื้อน ควรเปิดโอกาสให้ผู้มาเยือนมีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหาร เนื่องจากอาหารท้องถิ่นสามารถถ่ายทอดตัวตนความเป็นพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน ผ่านกระบวนการผลิต วิธีการนำเสนอ รูปแบบการบริโภค ที่สะท้อนคุณค่าสังคมและวัฒนธรรม เพื่อให้ผู้มาเยือนได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง

1.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ควรนำข้อมูลองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1 ไปจัดทำเนื้อหา (Content) ที่ส่งเสริมอาหารท้องถิ่นเพื่อบอกเล่าเรื่องราวให้กับผู้มาเยือนได้เข้าใจคุณค่าของอาหารท้องถิ่นอย่างแท้จริง

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 การศึกษาองค์ประกอบเชิงลึกขององค์ความรู้ของอาหารท้องถิ่นเฉพาะด้าน เช่น ความเชื่อที่แฝงอยู่ หรือความจริงแท้ (Authenticity) เพื่อนำมาสร้างเรื่องราวในการสื่อความหมายของอาหารท้องถิ่น (story - telling) ให้มีคุณค่าและมีความหมายเพิ่มขึ้น

2.2 การศึกษาพลวัตการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อสกัดหาแนวทางไม่ให้อาหารท้องถิ่นสูญเสียความเป็นพื้นถิ่น

2.3 การศึกษารูปแบบในการจัดกิจกรรมอาหารท้องถิ่นในฐานะเจ้าบ้านหรือผู้ถูกเยือนที่สามารถสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำ (memorable experience) ให้กับผู้มาเยือนได้

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ สารโจนวงศ์. (2560). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด. วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กรุงไทย. (2567). Krungthai COMPASS เปิด 6 เทรนด์ท่องเที่ยวยุคใหม่ ดึงดูดนักท่องเที่ยวศักยภาพสูง สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจกว่า 1.35 แสนล้านบาท. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 9 ตุลาคม 2567. แหล่งที่มา: <https://krungthai.com/th/krungthai-update/news-detail/2895>
- กลุ่มงานบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1. (2561). เป้าหมายการพัฒนา กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 1. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 9 ตุลาคม 2566. แหล่งที่มา: <http://www.osmnortheast-n1.moi.go.th/new>
- กัญญารัตน์ แก้วกมล, นิติคุณ ท้าวทอง, สุปวีณ์ รสรื่น, อนุศิษฐ์ เพชรเชนทร์, อมรรัตน์ รัตนสุภา และ จันทร์คม ภูติอรียวัฒน์. (2564). การใช้ทุนทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 11 (1), 75-91.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2563). เมนูอาหารอีสาน ของกินแสนอร่อยนับล้าน ณ ดินแดนอีสานประเทศไทย. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 20 กุมภาพันธ์ 2564. แหล่งที่มา: <https://n9.cl/jrba8>
- เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2560). การใช้ทุนทางวัฒนธรรมเป็นพลังขับเคลื่อนไปสู่ประเทศไทย? 4.0. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 27 ตุลาคม 2564. แหล่งที่มา: <https://www.kriengsak.com/thailand-4.0>

- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ วุวงศ์ และ เสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2560). *อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.
- ชุมพล พิษพันธ์ไพศาล. (2560). การถอดองค์ความรู้ วัฒนธรรมชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวทางในการพัฒนาชุมชนชนให้มีความพร้อมเพื่อการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ กรณีศึกษา: วัฒนธรรมชุมชนมุสลิม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิจัยราชภัฏกรุงเทพฯ*. 4 (3), 47-54.
- ธารารัตน์ สัญญะโม, เรืองวิษณุ นิโคตร, ประภัสสร วิเศษประภา, นริศรา กรุดนาต และ สุรเชษฐ์ ชัยประภาทอง. (2565). ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาสังคมไทยในยุคไทยแลนด์ 4.0. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม*. 12 (2), 89-102.
- เนมิ อุณากรสวัสดิ์, วิไลศักดิ์ กิ่งคา, และบุญเลิศ วิวรรณ. (2565). ความสัมพันธ์ของคำเรียกชื่ออาหารกับความเชื่อและค่านิยมของคนไทย 4 ภาค. *วารสาร มจร พุทธปัญญาปริทรรศน์*. 7 (2), 59-68.
- ปานจิตต์ ชนะกานนท์. (2563). *พาช้าว สำหรับอาหารวัฒนธรรมอีสานร่วมสมัย*. บัณฑิตวิทยาลัย: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์. (2556). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. *วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย*. 8 (1), 61-72.
- ยุคลดา ทรัพย์สมบูรณ์ และ วริยา ภัทรภิญโญพงศ์. (2564). แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ กรณีศึกษา กลุ่มชาติพันธุ์ลาวเวียง ตำบลม่วงงาม อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา. *ศิลปศาสตร์ปริทัศน์*. 16 (2), 125-140.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรราวตา จันทโร, สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์ และ ภมรรัตน์ สุธรรม. (2560). ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*. 9 (4), 274-296.
- Autio, E., Pathak, S., and Wennberg, K. (2013). Consequences of cultural practices for entrepreneurial behaviors. *Journal of International Business Studies*. 44 (4), 334–362.
- Choe, J. Y., & Kim, S. (2018). Effects of tourists' local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention. *International Journal of Hospitality Management*. 71, 1-10.
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., and Joukes, V. (2019). Food tourism and regional development: A systematic literature review. *European journal of tourism research*. 21, 33-49.
- Robinson, R.N.S. and Clifford, C. (2012). Authenticity and festival food service experiences. *Annals of tourism research*. 39 (2), 571–600.