




การสร้างคามยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี  
CREATING A GUIDELINE FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF LOCAL FOOD  
IN CHANTHABURI PROVINCE

ดุชนิพนธ์  
ของ  
พระอธิการสฤษดิ์ มหายโส (ฉัตรทอง)

ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน  
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
กรกฎาคม 2566

การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี  
Creating a Guideline for Sustainable Development of Local Food  
in Chanthaburi Province



คู่มือ  
ของ  
พระอธิการสฤษดิ์ มหายโส (ฉัตรทอง)

เสนอต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน  
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
กรกฎาคม 2566



## ใบรับรองคุณวุฒิ

เรื่อง

การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี  
Creating a Guideline for Sustainable Development of Local Foods  
in Chanthaburi Province

พระอธิการสฤทธ์ มหายโส (ฉัตรทอง)

คณะกรรมการสอบคุณวุฒิ

ประธานสอบคุณวุฒิ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ประภาส ปิ่นตบแต่ง)

ประธานที่ปรึกษาคณะคุณวุฒิ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุดมลักษณ์ ระพีแสง)

กรรมการที่ปรึกษาคณะคุณวุฒิ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จำลอง แสนเสนาะ)

กรรมการสอบคุณวุฒิ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์)

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชวงค์ อุบลไ)

วันที่.....เดือน...2.ร.ศ.ค...2566..พ.ศ.....

พระอธิการสุฤษดิ์ มหายโส (ฉัตรทอง). (2566). การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัด  
จันทบุรี. ดุษฎีนิพนธ์ ปริญญาโท. (สหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน). จันทบุรี : มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏรำไพพรรณี.

#### คณะกรรมการที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุดมลักษณ์ ระพีแสง ประธานกรรมการ  
ปร.ด. (ภาษาไทย)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จำลอง แสนเสนาะ กรรมการ  
รต. (เศรษฐศาสตร์การเมืองและการบริหารจัดการ)

#### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผล  
ต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น และเพื่อเสนอแนะตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของ  
อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นการใช้นโยบายการวิจัยแบบสหวิทยาการ โดยวิธีการผสมผสาน  
ร่วมกันระหว่างการวิจัยเชิงสำรวจ และการวิจัยเชิงคุณภาพ ผลการวิจัยพบว่า ในปัจจุบันภูมิปัญญา  
อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีโดยภาพรวมนั้นอยู่ในระดับค่อนข้างน้อย โดยมีรายการอาหารท้องถิ่น  
ที่ยังคงอยู่ในระดับค่อนข้างสูง 1 รายการ ระดับปานกลางมีจำนวน 10 รายการ ระดับค่อนข้างน้อยมี  
จำนวน 11 รายการ และรายการอาหารท้องถิ่นที่สูญเสียมิปัญญาไปแล้วมีจำนวน 3 รายการ  
ส่วนปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี พบว่ามีอยู่ 5  
ประการ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารการเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิต  
วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ภาพลักษณ์ของอาหาร  
ท้องถิ่น และความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น ในการวิจัยนี้พบข้อเสนอแนะตัวแบบเพื่อ  
การพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ มาตรการต่าง ๆ เพื่อช่วยใน  
การขับเคลื่อนให้สามารถเกิดผลสัมฤทธิ์ ได้แก่ มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น  
มาตรการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภค มาตรการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น มาตรการ  
สร้างความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น และมาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมา  
ประกอบอาหารท้องถิ่น

**คำสำคัญ :** อาหารท้องถิ่น, พฤติกรรมการบริโภค, การพัฒนาความยั่งยืน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Phra Athikarn Sarit Chattong. (2023). **Creating a Guideline for the Sustainable Development of Local Food in Chanthaburi Province.** Ph.D. Dissertation (Interdisciplinarity of Sustainable Development). Chanthaburi : **Rambhai Barni Rajabhat University.**

**Dissertation Advisor**

Assistant Professor Dr. Udomlak Rapeesaeng Ph.D. (Thai Language)	Chairman
Assistant Professor Dr. Chamlong Saensanoh Ph.D. (Political Economy and Governance)	Member

**Abstract**

The purposes of this research were to: explore the wisdom about local food, study the factors affecting the sustainable creation of the local dishes, and suggest a model for sustainably developing local food in Chanthaburi Province. The research methodology for this study was an interdisciplinary mixing of the survey method with the qualitative method. The research results found that overall the knowledge and the wisdom about the local food was at the low level. It was found that 1 dish was at the high level; 10 dishes were at the moderate level; 11 dishes were at the bit low level; and 3 dishes were completely forgotten. As for the factors affecting the sustainable creation of the local food, it was found that there were 5 principle facts: the change of food consumption behavior, the change in the sources of the raw materials for producing the local dishes, passing of knowledge about local dishes to the younger generation, the images of the local dishes, and the availability of local food service success. Lastly, in this research it was found that the suggestions for the model for sustainably developing local food in Chanthaburi Province consisted of 5 measures to be able to impel the development process toward achievement: encouraging the intergenerational passing of the local food wisdom, changing the food consumption behavior, creating the images of the local dishes, providing the availability of local food service sources, and preserving the sources of the raw materials for producing the local dishes.

**Keywords** : Local food, Consumption Behavior, Sustainable Development

## กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำดุขุฎีนิพนธ์นี้สำเร็จสมบูรณ์ด้วยดี โดยได้รับความเมตตาอนุเคราะห์และความช่วยเหลืออย่างดียิ่ง จากคณะกรรมการสอบดุขุฎีนิพนธ์ทุกท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ประภาส ปิ่นตบแต่ง ในฐานะที่ท่านเป็นประธานกรรมการสอบดุขุฎีนิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุดมลักษณ์ ระพีแสง และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จำลอง แสนเสนาะ ในฐานะที่ท่านเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาดุขุฎีนิพนธ์เล่มนี้ รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยยนต์ ประดิษฐศิลป์ ที่ได้กรุณาช่วยเหลือเสียสละเวลาให้คำปรึกษาแนะนำ การตรวจสอบ และการให้ข้อคิดเห็นสำหรับการแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงข้อมูล อีกทั้งคอยให้คำชี้แนะ พร้อมทั้งให้คำแนะนำ และแนวทางการส่งเสริมสนับสนุนทั้งในทางวิชาการ รวมตลอดไปจนถึงการใช้ชีวิตแก่ผู้ศึกษาที่เปี่ยมล้นด้วยความเมตตาเป็นอย่างดียิ่งเสมอมา ยังผลทำให้ผู้ศึกษาบังเกิดพลังมุ่งมั่นจนกระทั่งสามารถจัดทำดุขุฎีนิพนธ์นี้สำเร็จได้เป็นอย่างดีและมีประสิทธิภาพ

ขอขอบพระคุณท่านที่กรุณาให้การสนับสนุนทุนการศึกษา ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่เกื้อหนุนผู้ศึกษาให้สามารถเดินทางไปสู่เป้าหมายที่คาดหวังไว้ ตลอดจนอาจารย์ประจำหลักสูตรและคณาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ทั้งนี้ขอขอบคุณรวมไปถึงผู้ให้การสนับสนุนในด้านต่าง ๆ อีกทั้งเจ้าหน้าที่ในส่วนต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีทุกท่าน ที่ได้กรุณาให้ความอนุเคราะห์อำนวยความสะดวกในขั้นตอนต่าง ๆ เป็นอย่างดี และขอขอบพระคุณกัลยาณมิตรและผู้มีพระคุณทุกท่าน ดังเช่นพระครูสุจิตตวิวัฒน์ (รองเจ้าคณะจังหวัดจันทบุรี) เป็นต้น ที่ถือว่าเป็นบุคคลผู้ซึ่งคอยห่วงใยเป็นกำลังใจและคอยให้คำปลอบใจผู้ศึกษาอย่างเสมอต้นเสมอปลาย จนสามารถทำให้ผู้ศึกษาก้าวเผชิญผ่านพ้นทุกอุปสรรคต่าง ๆ มาได้

อนึ่ง คุณค่าและคุณประโยชน์อันพึงมีจากดุขุฎีนิพนธ์เล่มนี้ ผู้ศึกษาขอมอบเป็นกตัญญู กตเวทิตาแต่ บิดา มารดา ครูอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมทั้งทางตรงและทางอ้อม สำหรับการวางรากฐานให้ผู้ศึกษามีโอกาสในการก้าวเข้าสู่ชีวิตการศึกษาระดับสูง เป็นแรงจูงใจสำคัญ ทำให้ผู้ศึกษา มีความมุ่งมั่นศึกษาต่อในระดับปริญญาเอกอย่างภาคภูมิใจไว้ด้วยความซาบซึ้งใจ

พระอธิการสฤทธ์ มหายโส (ฉัตรทอง)

มีนาคม 2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ความสำคัญของปัญหาวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
1.3 ขอบเขตการศึกษา	7
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
1.5 นิยามศัพท์วิจัยในเชิงปฏิบัติการ	8
<b>บทที่ 2 การสำรวจองค์ความรู้</b>	<b>10</b>
2.1 แนวคิดและทฤษฎี	10
2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น	10
2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืน	15
2.1.3 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	19
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
<b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย</b>	<b>33</b>
3.1 แนวทางในการวิจัย (Methodological Approach)	33
3.2 วิธีการวิจัย (Research Methods)	34
3.3 เทคนิคในการวิจัย (Research Technique)	36
<b>บทที่ 4 บริบททางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรี</b>	<b>46</b>
4.1 ประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรี	46
4.2 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา จนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์	49
4.3 ข้อมูลพื้นฐานของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน	55

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 5 การสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี</b>	72
5.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี	72
5.1.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	72
5.1.2 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล	73
5.2 การวิเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สำคัญในจังหวัดจันทบุรี	85
<b>บทที่ 6 ปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี</b>	99
6.1 การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร	99
6.2 การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น	102
6.3 การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น	104
6.4 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น	106
6.5 ความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น	109
<b>บทที่ 7 ตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี</b>	113
7.1 มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น	114
7.2 มาตรการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค	118
7.3 มาตรการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น	120
7.4 มาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น	126
7.5 มาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น	130
<b>บทที่ 8 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	134
8.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	134
8.2 สรุปผลการวิจัย	134
8.3 อภิปรายผลการวิจัย	136
8.4 ข้อเสนอแนะ	137
<b>บรรณานุกรม</b>	139
<b>ภาคผนวก</b>	147
ภาคผนวก ก แบบสำรวจการวิจัย	148
<b>ประวัติย่อผู้วิจัย</b>	152



## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	38
5.1 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ (n = 400)	73
5.2 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ (n = 400)	73
5.3 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา (n = 400)	74
5.4 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ (n = 400)	74
5.5 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามภูมิภาค (n = 400)	75
5.6 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ (n = 400)	75
5.7 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี (n = 400)	76
5.8 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอำเภอ (n = 400)	76
5.9 ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีในภาพรวม (n = 400)	77
5.10 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามเพศ (n = 400)	80
5.11 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอายุ (n = 400)	80
5.12 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระดับการศึกษา (n = 400)	81
5.13 การเปรียบเทียบความแตกต่างของพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีตามระดับการศึกษาแตกต่างกันเป็นรายคู่ (n = 400)	81
5.14 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอาชีพ (n = 400)	82
5.15 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามภูมิภาค (n = 400)	82
5.16 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามกลุ่มชาติพันธุ์ (n=400)	83
5.17 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี (n = 400)	83
5.18 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี	84

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	การวิจัยผสมผสานแบบตามแบบปรับลูกต่อกัน	35
3.2	การใช้วิธีผลการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อเสริมการวิจัยเชิงปริมาณ	36



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความสำคัญของปัญหาวิจัย

อาหารท้องถิ่น (Local Food) หรืออาหารพื้นบ้าน หรืออาหารพื้นเมือง ในที่นี้ หมายถึง อาหารที่มีการปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวันในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะและมีการถ่ายทอดสืบสานต่อกันมาเป็นเวลานาน เป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ อันประกอบไปด้วย สี กลิ่น รส วัตถุดิบที่ใช้และวิธีการประกอบอาหาร ซึ่งมีปัจจัยสำคัญที่มีผลทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างหรือคล้ายคลึงกันได้แก่ ชาติพันธุ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ อย่างไรก็ตาม เราสามารถสรุปคุณลักษณะของอาหารท้องถิ่นโดยรวมได้ดังนี้ 1. เป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและในโอกาสพิเศษ 2. ประกอบด้วย วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น 3. กรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่ายไปจนถึงความซับซ้อน และวิธีการปรุงที่คงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ 4. มีกระบวนการและเทคนิคในการทำให้อาหารสุก ในหลายรูปแบบ 5. มีกระบวนการและเทคนิคในการถนอมอาหารหลายรูปแบบ และ 6. มีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาลและระบบนิเวศ (พจนีย์ บุญนา และคณะ, 2559 : 3)

นอกจากอาหารท้องถิ่นมีความแตกต่างกันตามบริบทของปัจจัยต่าง ๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้วนั้น ยังพบว่าความนิยมในการประกอบและการบริโภคอาหารของคนไทยมีความแตกต่างกันไปตามภูมิภาคนั้น ๆ อีกด้วย โดยที่อาหารท้องถิ่นจะมีคุณลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของความโดดเด่นที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นตามบริบทของแต่ละภูมิภาค ซึ่งสามารถสรุปให้เห็นภาพโดยสังเขป ได้แก่ เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นทางภาคกลาง เป็นอาหารที่มีรสกลมกล่อมไม่จัดจ้าน และส่วนใหญ่จะตัดรสด้วยน้ำตาลเพื่อให้เกิดความนุ่มนวลในรสชาติ เช่น แกงส้ม เป็นต้น ขณะที่ทางภาคเหนือ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีรสชาติไม่เข้มข้นมากนัก แต่จะมีความมัน การทำอาหารก็มักทำให้อาหารสุกมาก ๆ เช่น ข้าวซอย เป็นต้น ส่วนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติจัด มีความเข้มข้น โดยเน้นการปรุงรสไปในทางเค็มและเผ็ดจัด รวมถึงการไม่นิยมใช้กะทิหรือน้ำมันเป็นอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร เช่น ส้มตำ ไก่ย่าง ลาบ เป็นต้น และทางภาคใต้ อาหารส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับปลาและสัตว์น้ำจากทะเล ซึ่งมีกลิ่นคาวจัด ดังนั้นจึงต้องอาศัยเครื่องเทศ เช่น ขมิ้น ช่วยในการดับกลิ่นคาว ดังนั้น อาหารใต้จึงมักออกมาเป็นสีเหลือง ๆ ส่วนใหญ่ เช่น แกงไตปลา แกงพริกปลาทอด เป็นต้น (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549 : 28-29)

คุณค่าและคุณประโยชน์ของอาหารท้องถิ่นโดยทั่วไปนั้นสามารถจำแนกได้ 3 ด้าน (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549 : 331-332) ได้แก่ คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านโภชนาการ ซึ่งมีการใช้พืช ผักสด สมุนไพร และเนื้อสัตว์ มาเป็นส่วนประกอบการทำอาหาร เป็นการแสดงให้เห็นว่ามีสารอาหารครบถ้วนอยู่ในตัว ขณะที่คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านยารักษาโรคนั้น พบว่าอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่มีส่วนประกอบของเครื่องเทศต่าง ๆ เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ขมิ้น เป็นต้น ซึ่งคุณสมบัติของสมุนไพรไทยเหล่านั้นมีคุณสมบัติมากมายเกี่ยวกับการขับลม การขับถ่าย การบรรเทาอาการไข้ เป็นต้น ประการสุดท้ายเป็นคุณค่าและคุณประโยชน์ด้านปัญญาและวัฒนธรรม ทั้งนี้เพราะทุกสิ่งอย่าง

ล้วนเป็นการสั่งสมความรู้ ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากนั้นมีการสืบสาน ต่อเนื่องกันมาจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงความเจริญในช่วงนั้น ๆ ว่ามีมากน้อยเพียงใด นอกจากนี้แล้ว คุณประโยชน์ของอาหารท้องถิ่นพบว่ามีคุณสมบัติใหม่ เป็นอาหารตามฤดูกาลและมีรสชาติดี ขณะที่ผู้วิจัยเห็นว่าคุณค่าและคุณประโยชน์ของอาหารท้องถิ่นมีส่วนช่วยทำให้เศรษฐกิจ ชุมชนดีขึ้น เป็นการช่วยสนับสนุนเกษตรกรรายย่อย สร้างความยั่งยืนทางอาชีพให้กับเกษตรกรได้อีก ทางหนึ่ง ที่มีความต่างจากระบบอาหารในปัจจุบันที่ถูกควบคุมโดยบริษัทขนาดใหญ่ และเกษตรกร มักจะถูกเอารัดเอาเปรียบ นอกจากนี้แล้วการบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นการเปิดโอกาสให้เรา รู้จักกับ ผู้ผลิต อันนำไปสู่ความสัมพันธ์อันดีงามระหว่างผู้บริโภคกับผู้ผลิตได้รู้จัก และพบปะกับเพื่อนบ้านใน ละแวกเดียวกันทำให้เรารู้จักที่มาของอาหารแต่ละชนิดมากขึ้น รวมไปถึงการมีส่วนช่วยอนุรักษ์ ความหลากหลายทางชีวภาพ (ฉวีวรรณ สุวรรณภา, 2560 : 5)

แต่ในปัจจุบันพบว่า คนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างมาก ทั้งนี้เนื่องจากคนส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรม และ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพวิถีชีวิตของครอบครัว เพื่อน สังคม และสภาพแวดล้อม การแข่งขันกับเวลาในการศึกษาหาความรู้ จึงทำให้คนส่วนใหญ่มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค อาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วนหรือที่เรียกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหาร จานด่วนหรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่ออำนวยความสะดวก สะดวกรวดเร็ว ประหยัดเวลาและสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมไทยในสภาพที่ มีความต้องการเร่งด่วน เช่น อาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก แชนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด และ ไข่กรอก เป็นต้น นอกจากความสะดวกรวดเร็วแล้ว ก็แทบมองไม่เห็นประโยชน์ของอาหารฟาสต์ฟู้ด แต่อย่างใด นักวิจัยและนักโภชนาการจึงจัดอาหารประเภทนี้ว่าเป็นอาหารที่รับประทานได้จำนวนมาก แต่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการเท่าที่ควรนอกจากนี้แล้วการรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดบ่อย ๆ อาจมี ผลกระทบที่เป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีผลเสียต่อสุขภาพ เพราะอาหารฟาสต์ฟู้ดส่วนใหญ่มักประกอบไปด้วย แป้งไขมันและน้ำตาลในวงการโภชนาการของสหรัฐอเมริกาและองค์การอนามัยโลก เรียกอาหาร เหล่านี้ว่า “อาหารขยะ” หรือ Junk Food เพราะเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เหมาะสม กับความต้องการของร่างกาย และให้เฉพาะแต่พลังงานเท่านั้น ถ้าหากรับประทานต่อเนื่องเป็น เวลานานจะก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพจากการเป็นโรคที่ไม่พึงประสงค์เป็นอย่างมาก เช่น โรคหัวใจ เบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นต้น ซึ่งโรคต่าง ๆ เหล่านี้ กำลังเป็นปัญหาในประเทศตะวันตก ทั้งหลายจากพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลาย ๆ อย่างตามมา ที่เห็นได้ชัดเจนไม่ว่าจะเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ อายุขัยเฉลี่ยของประชากรที่ลดลง โรคภัยไข้เจ็บแปลก ๆ ที่มีเข้ามาเรื่อย ๆ สุขภาพร่างกาย ที่ไม่แข็งแรงเจ็บป่วยได้ง่าย รวมถึงการเสียชีวิตที่ไม่ทราบสาเหตุอีก มากมาย ซึ่งในปัจจุบันวงการแพทย์ได้ให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารกันมากขึ้นคือ มีความเชื่อ ว่าการบริโภคอาหารเป็นสาเหตุหนึ่งของปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ และที่สำคัญมากที่สุดก็คือความนิยม บริโภคสมัยใหม่กำลังกลืนกินวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นจนอาจสูญหายไปในที่สุด (อนุกุล เมฆสุทัศน์, 2557)

จากการทบทวนวรรณกรรมองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ผ่านมา นั้น ผลงานทางการศึกษาส่วนใหญ่มีจุดแข็งอยู่ที่องค์ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

ในภูมิภาคต่าง ๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก ภาคกลาง และภาคใต้ ดังเช่น ผลงานของ จักขุมาลย์ วงษ์ห้าว (2554) รวมถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารในอาเซียน จากผลงานของ วีระ หวังสัจจะโชค (2557) นอกจากนี้แล้วยังมีการศึกษาประเภทกิจกรรมเกี่ยวกับการสร้างความตระหนักของอาหารในชุมชนต่าง ๆ เช่น การศึกษาของ สุพรรณิ ไชยอำพร (2560) ซึ่งรวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับระบบการผลิตและปัจจัยเรื่องการเสริมสร้างศักยภาพด้านความมั่นคงทางอาหารเฉพาะถิ่น อย่างเช่น งานวิจัยของ ธนันชัย มุ่งจิต, บำเพ็ญ เขียวหวาน และเบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2555) ในท่วงทำนองเดียวกันนั้น ยังมีการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ผนวกกับการศึกษาในประเด็นวิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ จากผลงานของ กมลวรรณ วังมณี (2551) อีกด้วย

กล่าวโดยสรุปแล้ว เมื่อพิจารณาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาพรวมพบว่าส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในมิติของความมั่นคงทางอาหารเป็นหลัก และเมื่อหันกลับมาพิจารณาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี พบว่ามีเพียงผลงานของ กรกนก มาทยา (2560) ในการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นและเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี เท่านั้น จึงเห็นได้ว่าองค์ความรู้ที่มีอยู่นั้นยังมีช่องว่างทางการศึกษาและการพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีอยู่อีกหลายมิติ เช่น ช่องว่างทางวิชาการเกี่ยวกับการศึกษาเรื่องการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบันที่มีแนวโน้มว่ากำลังถูกกดทับกลืนกินจากวัฒนธรรมการบริโภคสมัยใหม่ และการศึกษาเพื่อสำรวจอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น พบว่าการศึกษาที่ผ่าน ๆ มาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีมักจะถูกควบรวมอยู่ในองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นที่มีการจัดรวมเป็นหมวดหมู่อยู่ในกลุ่มอาหารท้องถิ่นในภาคกลางเป็นสำคัญ (สุวัฒนา เลียบวัน, 2542 : 5) ซึ่งการผนวกรวมองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นดังกล่าวเป็นการละเลยเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่มีความแตกต่างจากอาหารท้องถิ่นของภาคกลางและภูมิภาคอื่น ๆ โดยทั่วไปอย่างสิ้นเชิง อีกทั้งนำไปสู่การสูญเสียคุณค่าและภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีไปอย่างน่าเสียดาย

ภูมิปัญญาของอาหารในจังหวัดจันทบุรีนั้นพบว่า ได้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง (Uniqueness) อย่างเห็นได้ชัด เช่น หมูชะมวง แกงลั้ง ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง เส้นจันทผัดปู หมูหอม ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม หมูต้มถั่ว น้ำพริกไข่ปู แกงเป็ดกะลามะพร้าว น้ำพริกเกลือกุ้งแห้ง ไก่บ้านต้มกระวานระกะกำ หมักต้มน้ำดำ ยาปูแป้น ปลาพล่า และ ข้าวต้มจันทบุรี เป็นต้น และอาหารท้องถิ่นดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ ด้านสุนทรีย์และด้านเศรษฐกิจ เป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชนที่รู้จักอาหารท้องถิ่นดังกล่าวโดยทั่วไป การมีเอกลักษณ์โดดเด่นและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เป็นผลมาจากลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของภูมินิเวศและความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี กล่าวคือ จากการศึกษาโดยภาพรวมของภูมินิเวศแล้วพบว่าเอกลักษณ์ของอาหารในจังหวัดจันทบุรีนั้น ประกอบด้วยอาหารท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกันไปตาม

สภาพทางบริบทของภูมิภาคใน 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ในบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้พัฒนาอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิภาคมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเอง ดังนี้

1. พื้นที่บริเวณเชิงเขา ประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปลูกข้าวไร่ การเก็บของป่า และการล่าสัตว์ป่า เพื่อนำมาเป็นอาหารและขาย ดังนั้นภาพสะท้อนที่ทำให้เห็นถึงวิถีชีวิตของประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ จึงแสดงออกมาให้เห็นจากเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะตัว เช่น แกงป่า เป็นต้น

2. พื้นที่บริเวณชายทุ่งหรือที่ราบลุ่ม ประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้มีอาชีพหลักส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำนาข้าวที่เรียกกันว่า “นาลุ่ม” ซึ่งเป็นที่เพาะปลูก “ข้าวนาปี” อาหารที่ใช้ในการดำรงชีวิตของประชาชนบริเวณนี้ได้มาจากสัตว์น้ำจืดเป็นหลัก ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนแถบชายทุ่ง แสดงออกให้เห็นผ่านเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารที่คนในท้องถิ่นที่เรียกว่า แกงทุ่ง เป็นต้น

3. พื้นที่ติดชายทะเล ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่บริเวณนี้มีพื้นฐานในการประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก ขณะเดียวกันก็จะมีปลูกข้าวในพื้นที่บางส่วน ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของประชาชนในพื้นที่ติดชายทะเล ก็แสดงให้เห็นผ่านเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารเช่น แกงทะเล เป็นต้น

นอกจากอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จะมีความแตกต่างกันตามความหลากหลายทางชีวภาพทางภูมิภาค ซึ่งเป็นพื้นที่ชายเขา พื้นที่ราบลุ่มและพื้นที่ชายทะเลแล้วนั้น ในจังหวัดจันทบุรียังมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอันเกิดจากการมีกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่ในจังหวัด 5 กลุ่ม และทำให้เกิดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้วย ได้แก่

1. กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวชอง ที่ถือได้ว่าเป็นชนพื้นเมืองในแถบตอนเหนือของจังหวัดจันทบุรี เชื่อกันว่าเป็นคนพื้นเมืองเดิมในดินแดนแถบนี้ส่วนใหญ่รวมกลุ่มกันอยู่ในบริเวณเชิงเขาสอยดาวและเขาคิชฌกูฏในพื้นที่อำเภอ โป่งน้ำร้อน อำเภอมะขาม และอำเภอเขาคิชฌกูฏ โดยเฉพาะในเขตตำบลตะเคียนทองคลองพลู และพลวง มีวัฒนธรรมประเพณีของตนเอง นับถือผีบรรพบุรุษ ทำพิธีเช่นไหว้ทุกปี เป็นการรวมญาติ เรียกว่า พิธีเลี้ยงผีหิ้ง ผีโรง แต่เดิมชาวชองอาศัยอยู่ในพื้นที่ป่าเชิงเขาปลูกบ้านเรือนอาศัยอยู่อย่างง่าย ๆ และมักโยกย้ายหากมีคนตายในบ้าน นอกจากจะทำมาหากินเลี้ยงชีพด้วยการปลูกข้าวไร่แล้ว ยังเชี่ยวชาญในการเก็บของป่าและการเป็นพรานป่าที่ชำนาญอีกด้วย ปัจจุบันจะประกอบอาชีพทำสวนผลไม้และรับจ้าง

2. กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวจีน เนื่องจากเมืองต่าง ๆ ทางแถบชายฝั่งทะเลตะวันออกอยู่ในเส้นทางการค้าทางทะเลระหว่างไทยและจีนมาตั้งแต่โบราณ ดังนั้นจึงมีชุมชนของชาวจีนดั้งเดิมอยู่ในจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งตามแนวชายฝั่งทะเลหลายแห่ง ทั้งในเขตอำเภอเมืองจันทบุรี ชลุม แหลมสิงห์ และท่าใหม่ ส่วนใหญ่ทำอาชีพประมงและค้าขาย ในเขตอำเภอเมืองจันทบุรี มีชุมชนชาวจีนเก่าเป็นจีนฮกเกี้ยน อยู่ในบริเวณริมแม่น้ำจันทบุรีเรียกว่า ย่านท่าหลวง ไปจนถึงบริเวณชุมชนชาวญวน ที่เรียกว่า ตลาดล่าง โดยมีศาลเจ้าเป็นที่หมายเขตชาวจีนเป็นผู้บุกเบิกกิจการหลายอย่าง เช่น การต่อเรือสำเภา การค้า เป็นต้น

3. กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวญวน มีประวัติศาสตร์การเดินทางเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจันทบุรีตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย จากการศึกษาประวัติศาสตร์วัดคาทอลิกจันทบุรี ระบุว่าพระสังฆราชซังป็อง เดอ ชิเซ ให้บาทหลวงเฮ็ดเดินทางมาดูแลคาทอลิก ชาวญวนซึ่งอพยพหนีภัยการบีบคั้นทางศาสนาในญวนเข้ามาอยู่ในจันทบุรีหลายสิบปี ก่อนที่บาทหลวงเฮ็ดเดินทางมาถึงในปี พ.ศ. 2254 (สมัยพระเจ้าท้ายสระ) พบว่าขณะนั้นจันทบุรีมีคาทอลิกชาวญวนจำนวนประมาณ 130 คน บาทหลวงเฮ็ด ได้สร้างโบสถ์หลังเล็ก ๆ ขึ้น ต่อมาได้มีการย้ายอีก 3 ครั้ง จนมาตั้งอยู่ในบริเวณปัจจุบัน จากนั้นชุมชนชาวญวนคริสต์ก็ค่อย ๆ ขยายตัวขึ้นเรื่อย ๆ โดยมีโบสถ์เป็นศูนย์กลางของชุมชนและเป็นศูนย์รวมจิตใจต่อมาเมื่อชุมชนญวนแถบริมแม่น้ำจันทบุรีไม่สามารถขยายเขตออกไปได้อีก จึงได้มีการแยกย้ายกันไปตั้งในถิ่นอื่น เช่น อำเภอขลุง อำเภอท่าใหม่ และบ้านท่าแฉลบ เป็นต้น

4. กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวเขมร เนื่องจากจังหวัดจันทบุรีมีเขตแดนติดต่อกับประเทศสาธารณรัฐกัมพูชาประชาธิปไตย จึงมีหมู่บ้านชาวเขมรอยู่ตามแนวชายแดนหลายแห่ง เช่น บ้านแหลม บ้านโกล้ำเจียก และบ้านฝักกาด อำเภอโป่งน้ำร้อน เป็นต้น

5. กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวกุหล่า ชาวกุหล่าเป็นชนกลุ่มน้อยจากพม่า ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรีช่วงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ชาวกุหล่ามักนิยมเรียกตัวเองว่า “ไต” แต่คนไทยจะเรียก “ไทยใหญ่” ขณะที่ชาวเขมรจะเรียกชาวต่างชาติที่เข้าไปในเขมรว่า “กาลา” ชื่อกุหล่า ก็เรียกตามภาษาเขมรแต่เพี้ยนเสียงเป็น “กุหล่า” ชาวกุหล่าอพยพมาประกอบอาชีพทำพลอย โดยเริ่มต้นเข้ามาทำพลอยที่ตำบลบางกะจะเป็นแห่งแรก ต่อมาได้อพยพไปทำพลอยที่บ่อไร่ จากนั้นแล้วได้มีการอพยพข้ามไปถึงบ่อโพลิน บ่อเวฬุ และได้กลับมาตั้งถิ่นฐานในจันทบุรีในช่วงหลัง พ.ศ. 2484

จากที่ได้กล่าวมาแล้วนั้น มีผลทำให้จังหวัดจันทบุรีมีภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เฉพาะซึ่งมีความโดดเด่นไม่เหมือนใคร จนกระทั่งมีอิทธิพลแอบแฝงอยู่ในรูปแบบของกิจกรรมต่าง ๆ สำหรับการประกอบและการบริโภคอาหาร รวมถึงปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคมนั้น ๆ โดยผ่านกระบวนการความคิดทางค่านิยมและวัฒนธรรม ทำให้ดำเนินกิจกรรมไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้น ปัจจัยเงื่อนไขจากความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีความแตกต่างไปจากที่อื่น ๆ จึงมีผลต่อการบริโภคอาหารภายใต้ความแปลกใหม่หลากหลายที่สามารถช่วยเสริมสร้างอำนาจทางวัฒนธรรม หรือที่เรียกว่าซอฟพาวเวอร์ (Soft Power) ซึ่งมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตประจำวันของคนทั่วไป จนอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงได้จากการติดต่อสื่อสารและการแลกเปลี่ยนกันอย่างต่อเนื่อง เช่น อำนาจทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับความเชื่อเรื่องสุขภาพที่มีความเชื่อที่ว่าใบชะมวงมีสารบางอย่างที่มีผลต่อการป้องกันมะเร็ง เป็นต้น ดังนั้น ความเชื่อเหล่านี้จึงยังคงมีอยู่ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

การเสริมสร้างอำนาจทางวัฒนธรรม หรือซอฟพาวเวอร์ที่มีผลต่อภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีนั้น สามารถชี้ให้เห็นด้วยการศึกษาเทียบเคียงได้จากผลงานของ ศรุตา นิตวรากร (2557) ในเรื่อง อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ ที่สามารถสรุปได้ว่า อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงามจนเป็นเอกลักษณ์ และการผสมผสานวัฒนธรรม กระทั่งมีลักษณะสำคัญที่ทำให้คนชื่นชอบเลื่อมใสและศรัทธา ด้วยการเชิญชวน ไม่ใช่ด้วยการบังคับให้ต้องชอบหรือเกาะติด สอดคล้องกับบทวิเคราะห์ของ ชำนาญ

จันทร์เรือง (2564) ในทำนองที่ว่า การเสริมสร้างอำนาจทางวัฒนธรรมเป็นการโน้มน้าวหรือการปล่อยให้เป็นความรู้สึกด้านบวกโดยธรรมชาติ แต่ไม่ใช่หมายถึงการใช้การโฆษณาชวนเชื่อ นอกจากนี้แล้วยังชี้ให้เห็นถึงตัวอย่างของซอฟต์แวร์ของอาหารไทย เช่น ต้มยำกุ้ง เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักของคนทั้งโลก จนบางครั้งสามารถเทียบเคียงได้ว่าเป็นอาหารระดับหรรษาในต่างประเทศเลยทีเดียว

ในส่วนอำนาจทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับความเชื่อด้านสุขภาพนั้น งานวิจัยเกี่ยวกับไบอะแมงมีสารบางอย่างที่มีผลต่อการป้องกันมะเร็งนั้น สามารถสะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากผลงานของ ภาคภูมิ พาณิชยุปการนันท์ อาจารย์ประจำคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในงานวิจัยเรื่อง คุณสมบัติในการออกฤทธิ์ต้านมะเร็งของพืชผักพื้นบ้านที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งการศึกษามีข้อค้นพบว่าไบอะแมงสามารถแยกสารต้านมะเร็งและต้านแบคทีเรียที่ก่อโรครทางเดินอาหาร ได้สำเร็จเป็นครั้งแรกของโรค โดยใช้เวลาในการศึกษาอยู่เป็นเวลา 2 ปีเต็ม ผลงานดังกล่าวได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติที่มีชื่อว่า Food Chemistry ซึ่งเป็นวารสารที่ได้รับความน่าเชื่อถือและยอมรับมากในทางวิชาการ (ภาคภูมิ พาณิชยุปการนันท์, 2565)

กล่าวโดยสรุปแล้ว การที่อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีความโดดเด่นและมีความแตกต่างจากอาหารในภูมิภาคอื่น ๆ อย่างเห็นได้ชัด ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่สืบสานต่อเนื่องกันมานับร้อยปี แต่ถึงยุคสมัยปัจจุบันกำลังจะสูญสลายไป เนื่องจากได้รับอิทธิพลของพฤติกรรมกรบริโภคสมัยใหม่ จึงถือได้ว่าเป็นภารกิจสำคัญในงานวิชาการที่จะต้องมีการจัดระบบองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ที่มีเอกลักษณ์ของตนเองไว้ เพื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการการส่งเสริมสุขภาพของอาหารท้องถิ่นดังกล่าวไปสู่ชุมชนท้องถิ่น และการสร้างต้นแบบเพื่ออนุรักษ์อาหารท้องถิ่นให้ยั่งยืนต่อไป การที่จะสามารถขับเคลื่อนกิจกรรมต่าง ๆ ดังกล่าวนั้นได้อย่างมีประสิทธิภาพจำเป็นจะต้องคลี่คลายคำถามวิจัยหลักที่โหยหาคำตอบที่ว่า จะสามารถสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างไร ซึ่งการที่จะสามารถตอบคำถามดังกล่าวได้อย่างสมเหตุสมผลนั้น จะต้องตอบคำถามเกี่ยวกับภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีว่ามีอะไรบ้าง รวมถึงการค้นหาปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อความไม่ยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีให้ได้ความกระจ่างชัดเสียก่อน ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาจึงสนใจทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี นี้ขึ้นมา โดยคาดหวังว่ามรรคผลจากวิทยานิพนธ์นี้จะมีคุณูปการต่อการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี และเป็นฐานในการพัฒนานโยบายความเป็นเลิศทางอาหารท้องถิ่นของภูมิภาคในภาคตะวันออกต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1.2.1 เพื่อสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี
- 1.2.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี
- 1.2.3 เพื่อเสนอแนะตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี



### 1.3 ขอบเขตการศึกษา

#### 1.3.1 ขอบเขตในด้านพื้นที่ของการศึกษา

ผู้ศึกษาใช้พื้นที่การศึกษา ได้แก่ จังหวัดจันทบุรีเป็นหน่วยในการวิเคราะห์ เนื่องจากจังหวัดจันทบุรี เป็นกรณีศึกษาที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจนในพื้นที่ 3 ภูมิภาค คือ พื้นที่เชิงเขา พื้นที่ราบลุ่ม และพื้นที่ติดชายทะเล ในขณะที่เดียวกันก็ยังมีแตกต่างจากการมีกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย เช่น ชอง ญวน เขมร จีน ไทย และไทยใหญ่หรือกู่ล่า เป็นต้น

#### 1.3.2 ขอบเขตในด้านเนื้อหาของการศึกษา

อาหารท้องถิ่นโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ แต่สำหรับการศึกษาให้ความสำคัญต่อการพิจารณาอาหารคาวที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของคนในภาคตะวันออก ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยอดีตถึงปัจจุบันเป็นหลัก อีกทั้งมีคุณค่าทั้งในแง่ภูมิของคุณค่าและคุณประโยชน์ด้านโภชนาการ คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านยารักษาโรค คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านปัญญาและวัฒนธรรม และคุณค่าและคุณประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ซึ่งความมีคุณค่าและคุณประโยชน์ดังกล่าวนี้มีการรับรู้ต่อ ๆ กันมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว ดังนั้น ในการกำหนดเนื้อหาของการศึกษานี้ จึงมุ่งทำการศึกษาเฉพาะภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวในจังหวัดจันทบุรีว่ามีกี่อย่าง อะไรบ้าง มีเรื่องราวความเป็นมาทางประวัติศาสตร์อย่างไร จากนั้นแล้วเป็นการศึกษาปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการสร้างมิตินิยมของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีเหล่านั้น ให้สามารถเกิดความยั่งยืนทางอาหารในจังหวัดจันทบุรีที่สามารถสืบสานต่อเนื่องไปสู่รุ่นลูกหลานในอนาคต ซึ่งในท้ายที่สุดของเนื้อหาในการศึกษานี้ผู้ศึกษาจะพัฒนาไปสู่การเสนอแนะตัวแบบที่ควรจะเป็น (Role Model) ในการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีต่อไป

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

#### 1.4.1 ประโยชน์ในเชิงนโยบาย

องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นที่เกิดจากการศึกษาในชุมชนนิพนธ์นี้สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการกำหนดนโยบายหรือแนวทางการอนุรักษ์อย่างหลากหลาย กล่าวคือ ข้อมูลความรู้อาหารท้องถิ่นที่สามารถนำไปสู่การสร้างตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เพื่อใช้ในการกำหนดนโยบายของจังหวัดจันทบุรี ที่เป็นการช่วยสนับสนุนเสริมเกี่ยวกับการเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งมีแนวโน้มการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นจะถูกผนวกเข้าเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ ในการเดินทางท่องเที่ยวโดยที่อาหารท้องถิ่นมีความผูกพันกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมท้องถิ่น ทั้งนี้ เพราะประชาชนที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดจันทบุรี ส่วนใหญ่มักจะให้ความสำคัญต่อการสัมผัสบรรยากาศตามธรรมชาติ และการลิ้มชิมรสอาหารเป็นหลัก

#### 1.4.2 ประโยชน์ในเชิงวิชาการ

ชุมชนนิพนธ์นี้เป็นการรวบรวมและการต่อยอดองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาของคนรุ่นหลังและผู้สนใจโดยทั่วไป ทั้งนี้เพราะงานวิจัยที่ผ่านมาส่วนใหญ่เป็นการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่มีขอบเขตการศึกษาจำกัดอยู่ในแต่ละภูมิภาคเท่านั้น ดังเช่น

งานวิจัยของ สุวัฒนา เลียบวัน (2542) ในเรื่อง อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง ซึ่งเป็นการศึกษาที่ละเอียดบริบทของภาคตะวันออกเฉียงใต้ไปอย่างสิ้นเชิง เนื่องมีการผนวกรวมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงใต้ในกลุ่มภาคกลาง และผลงานของ ลัดดาวัลย์ พุทธิรักษา (2564) ในเรื่อง โครงการสร้างฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นจากผู้สูงอายุในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งถึงแม้ว่าจะมีจุดแข็งที่มุ่งศึกษาภูมิปัญญาอาหารในภาคตะวันออกเฉียงใต้ก็ตาม แต่ยังคงมีช่องว่างทางวิชาการสำหรับการศึกษาภูมิปัญญาอาหารในจังหวัดจันทบุรี ดังนั้น ผลงานเรื่องการสร้างควมยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จึงสามารถช่วยเติมเต็มองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นดังกล่าว

### 1.5 นิยามศัพท์วิจัยในเชิงปฏิบัติการ

เพื่อเป็นแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยมีการกำหนดนิยามศัพท์ในเชิงปฏิบัติการไว้ดังนี้

1. อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่มีการปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวันในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และมีการถ่ายทอดสืบสานต่อกันมาเป็นเวลานาน เป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ อันประกอบไปด้วย สีส กลิ่น รส วัตถุดิบที่ใช้ และวิธีการประกอบอาหาร สำหรับอาหารท้องถิ่นในที่นี้เป็นการมุ่งศึกษาเฉพาะอาหารคาวในจังหวัดจันทบุรีเป็นหลัก

1.1 อาหารคาว หมายถึง อาหารหลักที่ประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และมีรสเผ็ดอีกรสหนึ่ง ตามปกติอาหารคาวที่รับประทานทั่ว ๆ ไป ประกอบด้วย อาหารประเภทแกง ผัด ยำ ทอด เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง เป็นต้น

2. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารในท้องถิ่นที่เกิดขึ้นมาจากสติปัญญาและความสามารถของคนในท้องถิ่น อันเกิดจากการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ โดยใช้ประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม ปรับปรุงพัฒนาจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในรูปแบบของอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งในการศึกษานี้แบ่งออกเป็น ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นใน 3 ระดับ ได้แก่

2.1 อาหารท้องถิ่นพื้นที่เชิงเขา หมายถึง ได้แก่ อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่เชิงเขา ซึ่งประกอบไปด้วยอำเภอกงหางแมว อำเภอท่าใหม่ อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว และอำเภอโป่งน้ำร้อน เป็นต้น

2.2 อาหารท้องถิ่นพื้นที่ราบลุ่ม หมายถึง ได้แก่ อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่ราบลุ่ม ซึ่งประกอบไปด้วย อำเภอเมืองจันทบุรี และอำเภอเขาคิชฌกูฏ เป็นต้น

2.3 อาหารท้องถิ่นพื้นที่ติดชายทะเล หมายถึง ได้แก่ อาหารท้องถิ่นที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่ติดชายทะเล ซึ่งประกอบไปด้วยอำเภอนายายอาม อำเภอแหลมสิงห์ และอำเภอขลุง เป็นต้น

3. ปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น หมายถึง ปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อการทำให้อาหารท้องถิ่นสามารถดำรงอยู่คู่ท้องถิ่น และสามารถสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ให้สามารถสืบสานต่อเนื่องไปสู่รุ่นลูกหลานในอนาคต ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ปัจจัย ได้แก่

3.1 ปัจจัยด้านการเปลี่ยนแปลงรสนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น หมายถึง ปัจจัยที่เป็นเรื่องเกี่ยวกับค่านิยมในการเลือกรับประทานอาหารสมัยใหม่ โดยละเลยอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี หรืออาจเป็นการให้ความสำคัญเกี่ยวกับความทันสมัยในกระแสโลกาภิวัตน์

3.2 ปัจจัยด้านแหล่งของอาหารท้องถิ่น หมายถึง สถานที่ที่สามารถเข้าถึงอาหารท้องถิ่นแต่ละชนิดได้อย่างสะดวกและมีความหลากหลาย

3.3 ปัจจัยด้านการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น หมายถึง การดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่ออำนวยความสะดวกการดำรงรักษาอาหารท้องถิ่นที่มีคุณค่าของแต่ละชุมชน ให้สามารถดำรงอยู่และสามารถเป็นมรดกตกทอดไปสู่รุ่นลูกหลาน

3.4 ปัจจัยด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่น หมายถึง การสร้างรูปแบบและนวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อความโดดเด่นของอาหารท้องถิ่น เช่น เอกลักษณ์ของความเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง

3.5 ปัจจัยด้านภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น หมายถึง ความมั่นใจและความน่าเชื่อถือของอาหารท้องถิ่นแต่ละประเภทในสายตาของผู้คนทั่วไป เช่น ความสะอาด คุณภาพ และราคาที่เหมาะสม เป็นต้น เพื่อให้สามารถสร้างความน่าเชื่อถือเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้อย่างหลากหลาย

3.6 ปัจจัยด้านคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น หมายถึง ทศนะคติด้านที่เกี่ยวกับความเชื่อ ความชอบของกลุ่มผู้บริโภคที่มีต่ออาหารท้องถิ่นในแต่ละประเภท เช่น ความเชื่อเกี่ยวกับการเป็นยารักษาโรค ความเชื่อเกี่ยวกับการบำรุงร่างกาย เป็นต้น

4. อาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน หมายถึง ระบบอาหารท้องถิ่นที่ส่งผลต่อความยั่งยืน กล่าวคือ ความสามารถในการส่งมอบภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นดังกล่าวจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง และสามารถสร้างภาวะโภชนาแก่คนทุกคนรวมถึงคนรุ่นต่อ ๆ ไป โดยการคำนึงถึงมิติทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บทที่ 2

### การสำรวจองค์ความรู้

ในการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับการวิจัย ซึ่งเป็นการศึกษาเอกสารตำราต่าง ๆ เพื่อทำการสำรวจพรมแดนความรู้ที่สามารถเป็นแนวทางในการศึกษา ผู้วิจัยสามารถสรุปเป็นหัวข้อต่าง ๆ ได้ดังต่อไปนี้

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎี

##### 2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

##### 2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืน

##### 2.1.3 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### 2.2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 แนวคิดและทฤษฎี

##### 2.1.1 แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ในการนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เป็นการให้ความสำคัญต่อการทำความเข้าใจ 3 ระดับ ได้แก่ ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ลักษณะของอาหารท้องถิ่น และปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ดังนี้

##### 2.1.1.1 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิดลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งจะก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อย่างไรก็ตามอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญต่อชุมชนท้องถิ่นแต่ละแห่ง (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549 : 28-29) ได้แก่

1) แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุงการกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มัน อาหารภาคอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2) การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือ มีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กันให้รับประทานในมือเดียวกัน

3) ความปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาลจึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4) การสร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือน และระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5) การช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6) การได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จถ้าต้องเก็บไว้นาน ๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร

#### 2.1.1.2 ลักษณะของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากจะมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้น มีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประดิดประดอยผัก และผลไม้ให้มีความสวยงามน่ากิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ พอจะแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี, 2525) ดังนี้

1) กับข้าว หรือของคาว หรือกับ หมายถึง ของกินที่กินพร้อมกับข้าวเพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สังขราช पालเลกัวซ์ บาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย ซึ่งมีการอธิบายถึงลักษณะของความแตกต่างไว้อย่างน่าสนใจในทำนองที่ว่า

“คนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบจะไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมาก และมักจะจัดซัด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอย และผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้ามมีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี่ปั๊ว” นอกจากนี้แล้วในการจัดจำแนกหมวดหมู่เกี่ยวกับกับข้าวของไทยสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549 : 20-22) ได้แก่

- 1.1) ต้มหรือแกง เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ต้มยำ ฯลฯ
- 1.2) ผัด ยำ ปลา
- 1.3) เครื่องเคียง เช่น ทอดมัน ห่อหมก ปลาเค็ม ฯลฯ
- 1.4) เครื่องจิ้ม เช่น หลน และน้ำพริกชนิดต่าง ๆ

2) ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือ แป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอจะจำแนกออกได้ ดังนี้

2.1) ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกกล้วย เป็นต้น

2.2) ประเภทหนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล สังขยา เป็นต้น

2.3) ประเภทอบ เช่น ขนมหม้อแกง ขนมกลีบลำดวน ขนมฝิง เป็นต้น

2.4) ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น

2.5) ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น

- 2.6) ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ ไข่แมงดา ทองหยอด เป็นต้น
- 2.7) ประเภทเชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เป็นต้น
- 2.8) ประเภทปิ้ง เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยเผา ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นต้น
- 2.9) ประเภทเบ็ดเตล็ด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวยาคุ ขนมหันยิว ข้าวตอกตั้ง ข้าวเม่าบด ขนมหุ้ง แปะจี่ มะพร้าวแก้ว เป็นต้น
- 3) พืชผัก เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกันมากโดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วนที่กินได้ดังต่อไปนี้
- 3.1) ส่วนที่เป็นราก ตามหลักพฤกษศาสตร์ เช่น มันเทศ มันแกว หัวผักกาด หัวแครอท เป็นต้น
- 3.2) ส่วนที่เป็นรากหัว ซึ่งเป็นแหล่งเก็บอาหารของพืช เช่น มันฝรั่ง ผือก เป็นต้น
- 3.3) ส่วนที่เป็นแง่ง เช่น ขิง ข่า เป็นต้น
- 3.4) ส่วนที่เป็นลำต้น เช่น หน่อไม้ หน่อไม้ฝรั่ง เป็นต้น
- 3.5) ส่วนที่เป็นก้าน เช่น ก้านดอกกระเทียม ก้านดอกกุยช่าย ก้านเซลเลอร์ ก้านกระหล่ำดอก เป็นต้น
- 3.6) ส่วนที่กำลังผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น
- 3.7) ส่วนที่เป็นหัวอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น
- 3.8) ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น
- 3.9) ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กะหล่ำดอก กะหล่ำเหี่ยว หัวปลี เป็นต้น
- 3.10) ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์อ่อน เช่น ถั่วลันเตา ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะพร้าวอ่อน
- 3.11) ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์แก่ เช่น ถั่วต่าง ๆ มะพร้าวแก่ เป็นต้น
- 3.12) ส่วนที่เป็นผลอ่อน เช่น มะเขือยาว แตงกวา ข้าวโพด เป็นต้น
- 3.13) ส่วนที่เป็นผลแก่ เช่น แตงโม มะเขือเทศ พริก เป็นต้น
- 3.14) พืชที่กินได้ทั้งต้น เช่น เห็ดต่าง ๆ ที่กินได้ ใข้ น้ำ สาหร่ายทะเล เป็นต้น
- 4) ผลไม้ อาหารที่เป็นรูปแบบของผลไม้พบว่า ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้ นานาชนิด ในสมัยโบราณชาวป่า ชาวเขา หรือฤๅษีชีไพรผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่มาก มูลเหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้นั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตามผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพง บางชนิดให้วิตามินซีสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทุเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น

อาหารท้องถิ่นประเภทต่าง ๆ เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไป

ตามลักษณะตามภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจ ถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมา จนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืด หรือพืชน้ำต่าง ๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น เป็นต้น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น ตุ่น แอ้ ไช้หมดแดง แมลงต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนพืชก็จะเป็นพวกใบแต้ว ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ก็ยังพอหาได้แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจน้อยกว่าเพราะขาดน้ำในภาคเหนือเป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอาณาเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหารความเป็นอยู่ด้วย เช่น วัฒนธรรมกับอาหารในภาคเหนือ เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ในทางปฏิบัติแล้วจะพบว่าอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้น ประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

#### 2.1.1.3 ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีนักวิชาการได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไว้รวม 9 ปัจจัย (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549 : 29-31) ดังนี้

1) วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวันวัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2) วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ดอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากะบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3) วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจังหวัดบุรีรัมย์ เป็นต้น

4) ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย

ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย เป็นต้น

5) ลักษณะภูมิอากาศ ปัจจัยที่มีผลจากภูมิอากาศดังกล่าวและสามารถส่งผลกระทบต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี่ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น เป็นต้น

6) การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อนำไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็นระยะเวลาานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกัน ถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับ ก็จะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป เป็นต้น

7) ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหินโขลกผสมเครื่องปรุง แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบอบช้ำ และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารจะมีใบมีดเล็ก ๆ ช่วยตัดให้ส่วนผสมชิ้นเล็กกล ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป เป็นต้น

8) ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติก หรือการกินอาหารนอกบ้าน

9) การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยียน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย เป็นต้น หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน ไปรตูกีส เป็นต้น ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

กล่าวโดยสรุป แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเป็นแนวคิดที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการจำแนกลักษณะของอาหารท้องถิ่นที่สำคัญ ได้แก่ กับข้าวหรือของคาว หมายถึง ของกินที่กินพร้อมกับข้าว ต่อมาเป็นของหวานหรือขนมของไทยที่มีอยู่ด้วยกันหลายชนิด ขณะที่พืชผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช เป็นต้น นอกจากนี้แล้วแนวคิดดังกล่าวยังให้ความสำคัญกับปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นด้านอื่น ๆ ด้วย เช่น วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร วิธีการและการประกอบอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะ



ภูมิอากาศ การย้ายถิ่นฐาน ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม และการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ โดยที่การวิจัยนี้ผู้วิจัยจะอาศัยแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นเครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการต่อบัณฑิตุประสงค์ข้อที่ 1 ซึ่งเป็นเรื่องเกี่ยวกับการสำรวจภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

### 2.1.2 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืน

การทำความเข้าใจแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืน จำเป็นจะต้องศึกษาหลักการพื้นฐานโดยสังเขปของแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยภาพกว้างเสียก่อน ทั้งนี้เพราะแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืนมีหลักการฐานรากมาจากแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนซึ่งสามารถสรุปให้เห็นภาพรวมได้ ดังนี้

#### 2.1.2.1 พัฒนาการของแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

พัฒนาการของแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน เกิดขึ้นจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นในยุโรปในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 และการพัฒนาในยุคหลังสงครามโลกครั้งที่สอง ได้ก่อให้เกิดแนวคิดการพัฒนา (Development) แนวคิดการสร้างเจริญเติบโต (Growth) และการทำให้ทันสมัยอย่างตะวันตก (Modernization) ซึ่งเป็นแนวคิดที่แผ่ขยายไปทั่วโลก ประเทศต่าง ๆ โดยเฉพาะประเทศกำลังพัฒนาและประเทศด้อยพัฒนาได้นำแนวคิดเหล่านี้ไปใช้เป็นวิธีการและเป้าหมายในการพัฒนาประเทศให้เป็นประเทศอุตสาหกรรมทุนนิยม ซึ่งทำให้เกิดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมตามมา ได้แก่ ปัญหามลภาวะ ภาวะโลกร้อน ภูมิอากาศเปลี่ยนแปลง ชั้นโอโซนบางลง แหล่งอาหารและทรัพยากรธรรมชาติเหลือลดลง น้ำท่วม ความแห้งแล้ง พายุเกิดบ่อยขึ้น รุนแรงขึ้น ฯลฯ ทั้งนี้การกล่าวถึงผลกระทบด้านลบของการพัฒนาได้เริ่มมีมาอย่างต่อเนื่องจนเกิดเป็นแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development) ซึ่งเป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางในปัจจุบัน (ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์, 2543 : 78-79)

การพัฒนาที่ยั่งยืน เป็นการพัฒนาที่คำนึงถึงขีดจำกัดของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการตอบสนองความต้องการในปัจจุบันโดยไม่ส่งผลเสียต่อความต้องการในอนาคต ดำเนินการบนพื้นฐานของการพัฒนาอย่างองค์รวมให้มีความสมดุลรอบด้าน คำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นกับสิ่งอื่นในทุกระดับทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งเป็นการพัฒนาที่ไม่ปฏิเสธระบบเทคโนโลยีเพียงแต่ต้องคำนึงว่าเทคโนโลยีที่นำมาใช้นั้นเป็นไปในทางสร้างสรรค์หรือทำลาย เปิดโอกาสให้ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาคำนึงถึงความเป็นองค์รวมในเชิงบูรณาการโดยพิจารณาผลเชื่อมโยงที่เกิดขึ้นอย่างหลากหลายบนความแตกต่างทางด้านเศรษฐกิจ ต้องคำนึงถึงการพัฒนาตามขีดความสามารถด้านการแข่งขันบนพื้นฐานทรัพยากรของตนเองด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม ต้องให้ความสำคัญกับการตอบสนองความต้องการของผู้เกี่ยวข้องอย่างสอดคล้องกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรม

เมื่อได้พิจารณาถึงองค์ประกอบการพัฒนาที่ยั่งยืน ที่ได้มีนักวิชาการในหลากหลายสาขาและสถาบันต่าง ๆ ได้กล่าวถึงองค์ประกอบการพัฒนาที่ยั่งยืนไว้คล้ายคลึงกัน ซึ่งหลักการสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืน คือ การสร้างสมดุลระหว่าง 3 มิติของการพัฒนา อันได้แก่

1. มิติการพัฒนาเศรษฐกิจที่ยั่งยืน ซึ่งเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจให้เจริญเติบโตอย่างมีคุณภาพ กระจายรายได้ให้เอื้อประโยชน์ต่อคนส่วนใหญ่ในสังคมโดยเฉพาะคนที่มียาได้ต่ำ

2. มิติการพัฒนาสังคมที่ยั่งยืน ซึ่งเป็นการพัฒนาคนให้มีความรู้ มีสมรรถนะและมีประสิทธิภาพสูงขึ้น ส่งเสริมให้เกิดสังคมที่มีคุณภาพ และเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้

3. มิติการพัฒนาสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน ซึ่งเป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติในปริมาณที่ระบบนิเวศสามารถฟื้นตัวกลับสู่สภาพเดิมได้ การปล่อยมลพิษออกสู่สิ่งแวดล้อมในระดับที่ระบบนิเวศสามารถดูดซับและทำลายมลพิษนั้นได้ โดยให้สามารถผลิตมาทดแทนทรัพยากรประเภทที่ใช้แล้วหมดไปได้

นับแต่ พ.ศ. 2558 เป็นต้นมา แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนที่เป็นวาระหลักของโลกอย่างเป็นทางการคือ วาระการพัฒนาที่ยั่งยืน พ.ศ. 2573 (2030 Agenda for Sustainable Development) ซึ่งได้รับการรับรองจากที่ประชุมสมัชชาสหประชาชาติสมัยสามัญครั้งที่ 70 ในเดือนกันยายน พ.ศ. 2558 โดยประเทศสมาชิกทั้งหมด 193 ประเทศ มีสาระสำคัญคือเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนจำนวน 17 เป้าหมาย (Sustainable Development Goals: SDGs) ประกอบด้วย (ปรียานูช ธรรมปียา และผาณิต เกิดโชคชัย, 2562 : 25-26)

1. การยุติความยากจนทุกรูปแบบในทุกที่
2. การยุติความหิวโหยบรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการและส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน
3. การสร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับคนทุกวัย
4. การสร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต
5. การบรรลุความเสมอภาคระหว่างเพศ และให้อำนาจของผู้หญิงและเด็กหญิงทุกคน
6. การสร้างหลักประกันเรื่องน้ำและสุขาภิบาลให้มีการจัดการอย่างยั่งยืนและมีสภาพพร้อมใช้สำหรับทุกคน
7. การสร้างหลักประกันว่าทุกคนเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ในราคาที่สามารถหาซื้อได้ เชื่อถือได้และยั่งยืน
8. การส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่และมีผลิตภาพ และการมีงานที่สมควรสำหรับทุกคน
9. การสร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม
10. การลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ
11. การทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความปลอดภัยทั่วถึง พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและยั่งยืน
12. การสร้างหลักประกันให้มีแบบแผนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน
13. การปฏิบัติตัวอย่างเร่งด่วนเพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น

14. การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทรทะเลและทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

15. การปกป้องฟื้นฟูและสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืนต่อผู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ

16. การส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุม เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพ รับผิดชอบ และครอบคลุมในทุกระดับ

17. การเสริมความเข้มแข็งให้แก่กลไกการดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน

#### 2.1.2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารที่ยั่งยืน

แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน เป็นแนวคิดที่มีพื้นฐานและมีความสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development) เป้าหมายที่ 2 ซึ่งเป็นประเด็นเกี่ยวกับการยุติความหิวโหย การบรรลุความมั่นคงทางอาหาร และการยกระดับโภชนาการและส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน (End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture) ความยั่งยืนทางอาหารและโภชนาการมีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกคน เนื่องจากการมีพัฒนาการทางร่างกายและสติปัญญาที่เหมาะสมตามวัยและการมีสุขภาพที่ดี จะช่วยสนับสนุนให้สามารถมีส่วนร่วมในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างเต็มศักยภาพ โดยอาหารที่บริโภคต้องมีความปลอดภัยและมีโภชนาการจำเป็นในระดับที่เหมาะสม โดยเฉพาะในกลุ่มคนยากจนและผู้ที่อยู่ในสถานการณ์เปราะบาง เช่น คนพิการ คนชรา และทารก เป็นต้น เนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีความท้าทายในการเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอ นอกจากนี้ ภาคเกษตรที่เป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญยังมีบทบาทอย่างมากในการสนับสนุนให้เกิดความยั่งยืนทางอาหาร จึงควรสนับสนุนให้มีระบบเกษตรกรรมยั่งยืนที่ควบคู่ไปกับการคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของเกษตรกร โดยเฉพาะเกษตรกร รายย่อย ความปลอดภัยของผู้บริโภค การเพิ่มผลิตภาพของภาคเกษตร ความสมดุลของระบบนิเวศ ความมั่นคงของฐานทรัพยากร และความหลากหลายทางชีวภาพ รวมทั้งการเตรียมความพร้อมเพื่อรับมือกับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ภัยพิบัติ และความผันผวนของราคาสินค้าเกษตร (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2565)

จากภาพรวมของแนวคิดอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืนข้างต้น สามารถสรุปเป้าหมายและรายละเอียดของเป้าหมายย่อยในการดำเนินการได้ ดังนี้

เป้าหมายย่อย 2.1 การยุติความหิวโหยและสร้างหลักประกันให้ทุกคนโดยเฉพาะคนที่ยากจนและอยู่ในภาวะเปราะบาง อันรวมถึงทารกได้เข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย มีโภชนาการ และเพียงพอตลอดทั้งปี ภายในปี พ.ศ. 2573

เป้าหมายย่อย 2.2 การยุติภาวะที่ร่างกายในการบริโภคอาหารและได้รับสารอาหารไม่เหมาะสมทั้งปริมาณและความครบถ้วนของอาหารทุกรูปแบบและแก้ไขปัญหาความต้องการสารอาหารของหญิงวัยรุ่น หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร และผู้สูงอายุ ภายในปี พ.ศ. 2573

รวมถึงบรรลุเป้าหมายที่ตกลงร่วมกันระหว่างประเทศว่าด้วยภาวะเตี้ย (Sunting) และแควะแกร็น (Wasting) ในเด็กอายุต่ำกว่า 5 ปี ภายในปี พ.ศ. 2568

เป้าหมายย่อย 2.3 การเพิ่มผลิตภาพทางการเกษตรและรายได้ของผู้ผลิตอาหารรายเล็ก โดยเฉพาะผู้หญิง คนพื้นเมือง คริวเรือนเกษตรกร เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ และชาวประมง ให้เพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่า โดยรวมถึงการเข้าถึงที่ดิน ทรัพยากรและปัจจัยการผลิต ความรู้ บริการทางการเงิน ตลาด และโอกาสสำหรับการเพิ่มมูลค่าและการจ้างงานนอกฟาร์มอย่างมั่นคงและเท่าเทียม ภายในปี พ.ศ. 2573

เป้าหมายย่อย 2.4 การสร้างหลักประกันว่าจะมีระบบการผลิตอาหารที่ยั่งยืนและดำเนินการตามแนวปฏิบัติทางการเกษตรที่มีภูมิคุ้มกันที่จะเพิ่มผลิตภาพและการผลิต ซึ่งจะช่วยรักษาระบบนิเวศ เสริมขีดความสามารถในการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ภาวะอากาศรุนแรง ภัยแล้ง อุทกภัย และภัยพิบัติอื่น ๆ และจะช่วยพัฒนาคุณภาพของดินและที่ดินอย่างต่อเนื่อง ภายในปี พ.ศ. 2573

เป้าหมายย่อย 2.5 การคงความหลากหลายทางพันธุกรรมของเมล็ดพันธุ์พืชที่ใช้เพาะปลูก สัตว์ในไร่นาและที่เลี้ยงตามบ้านเรือน และชนิดพันธุ์ตามธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับพืชและสัตว์เหล่านั้น รวมถึงให้มีธนาคารพืชและเมล็ดพันธุ์ที่มีการจัดการที่ดีและความหลากหลาย ทั้งในระดับประเทศ ระดับภูมิภาค และระดับนานาชาติ และสร้างหลักประกันว่าจะมีการเข้าถึงและแบ่งปันผลประโยชน์อันเกิดจากการใช้ทรัพยากรทางพันธุกรรมและองค์ความรู้ท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นธรรมและเท่าเทียมตามที่ตกลงกันระหว่างประเทศ ภายในปี พ.ศ. 2563

เป้าหมายย่อย 2.6 การเพิ่มการลงทุน ตลอดจนยกระดับความร่วมมือระหว่างประเทศในเรื่องโครงสร้างพื้นฐานในชนบท การวิจัยและส่งเสริมการเกษตร การพัฒนาเทคโนโลยี และการทำธนาคารเชื้อพันธุ์ (gene bank) ของพืชและสัตว์ เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการผลิตสินค้าเกษตรในประเทศกำลังพัฒนา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศพัฒนาน้อยที่สุด

เป้าหมายย่อย 2.7 การแก้ไขและป้องกันการกีดกันและการบิดเบือนทางการค้าในตลาดเกษตรโลก รวมถึงทางการจัดการอุดหนุนสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออกทุกรูปแบบและมาตรการเพื่อการส่งออกทุกแบบที่ให้ผลในลักษณะเดียวกัน โดยให้เป็นไปตามอาณัติของรอบการพัฒนา

เป้าหมายย่อย 2.8 การเลือกใช้มาตรการที่สร้างหลักประกันได้ว่าตลาดโภคภัณฑ์อาหารและตลาดอนุพันธ์สามารถทำงานได้อย่างเหมาะสม และอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลของตลาดและข้อมูลสำรองอาหารได้อย่างทันการณ เพื่อจำกัดความผันผวนของราคาอาหารที่รุนแรง

จากแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืนดังกล่าวนี้ เราสามารถสรุปนิยามอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืนหมายถึงระบบอาหารท้องถิ่นที่ส่งผลต่อความยั่งยืน กล่าวคือความสามารถในการส่งมอบภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นดังกล่าวจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง และสามารถสร้างภาวะโภชนาแก่คนทุกคนรวมถึงคนรุ่นต่อ ๆ ไป โดยการคำนึงถึงมิติทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ในทางเศรษฐกิจ ระบบอาหารท้องถิ่นจะมีความยั่งยืนได้ก็ต่อเมื่อกิจกรรมที่ดำเนินโดยผู้ที่เกี่ยวข้องทุกราย หรือผู้ที่ให้บริการสนับสนุนจะต้องมีความสามารถทำงานในลักษณะเชิงพาณิชย์ได้ โดยที่กิจกรรมที่เกิดขึ้นควรสร้างประโยชน์หรือคุณค่าทางเศรษฐกิจให้กับผู้ที่มีส่วนได้

ส่วนเสียทุกกลุ่ม เช่น ค่าแรงสำหรับคนงาน ภาษีสำหรับรัฐบาล ส่วนกำไรสำหรับองค์กร และการปรับปรุงแหล่งอาหารสำหรับผู้บริโภค เป็นต้น

ส่วนมิติทางสังคมนั้น ระบบอาหารท้องถิ่นจะสามารถยั่งยืนได้ก็ต่อเมื่อมีความเท่าเทียมกันในการกระจายมูลค่าทางเศรษฐกิจ โดยการคิดคำนึงถึงกลุ่มที่มีความเสี่ยงที่อาจจำแนกตามเพศ อายุ เชื้อชาติและอื่น ๆ สำหรับหลักการพื้นฐานก็คือ กิจกรรมทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารท้องถิ่น จำเป็นจะต้องอาศัยหลักการมีส่วนร่วมอย่างเข้มข้น เพื่อนำไปสู่ความก้าวหน้าของผลลัพธ์ทางสังคมและการมีนวัตกรรมที่ดี เช่น การโภชนาการ สุขภาพ ประเพณี สภาพของแรงงาน และสวัสดิภาพสัตว์ เป็นต้น

ในทำนองเดียวกันเมื่อพิจารณาถึงมิติทางสิ่งแวดล้อม ความยั่งยืนจะถูกพิจารณาโดยการทำให้แน่ใจว่า ผลกระทบของกิจกรรมใด ๆ ที่เกิดขึ้นในระบบอาหารท้องถิ่น อันมีต่อสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติจะต้องเป็นกลางหรือไม่เป็นปรปักษ์กับสิ่งแวดล้อมทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยการนำเอาความหลากหลายทางชีวภาพ น้ำ ดิน อากาศ สัตว์และพืช การสูญเสียอาหาร การลดขยะอาหาร และความเป็นพิษมาประกอบการพิจารณา

### 2.1.3 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ในการนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นการให้ความสำคัญต่อการทำความเข้าใจ 3 ระดับ ได้แก่ ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น และกระบวนการสร้างสรรค์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนี้

#### 2.1.3.1 ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ความสามารถในระดับท้องถิ่น ซึ่งมีขอบเขตจำกัดในแต่ละท้องถิ่นที่ได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ซึ่งนักวิชาการหลาย ๆ ท่านได้ให้ความหมายเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องกันพอสรุปได้ ดังนี้

ยุพาพร จานประดับ (2544) ได้สรุปความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า หมายถึง องค์ความรู้ของท้องถิ่นหรือทุกสิ่งทุกอย่างที่บุคคลในท้องถิ่นคิดขึ้นจากสติปัญญาและความสามารถของท้องถิ่นเอง เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาหรือดำเนินชีวิตได้อย่างเหมาะสม โดยมีกระบวนการสั่งสม สืบทอดมาเป็นเวลานาน

ธวัช ปุณโณทก (2532) ได้ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการปรับเปลี่ยนแบบแผนดำเนินชีวิตของบุคคลซึ่งอาศัยอยู่ในท้องถิ่นให้สามารถดำเนินชีวิตอย่างมีความสุขหรือสามารถแก้ปัญหาการดำเนินชีวิตของคนให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปแต่ละยุคสมัย

อัจฉรา ภาณุรัตน์ (2549) ได้ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการปรับเปลี่ยนแบบแผนดำเนินชีวิตของบุคคลซึ่งอาศัยอยู่ในท้องถิ่น ให้สามารถดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข หรือสามารถแก้ปัญหาการดำเนินชีวิตของคนให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปแต่ละยุคสมัย

ประกาศ แก้ววรรณ และคณะ (2549 : 23-31) ได้ให้ความหมายของ ภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ องค์ความรู้ ประสบการณ์ หรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้าน คิดเอง ทำเอง แก้ปัญหาเอง เพื่อนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน และเกิดสั่งสมมาเป็นเวลานาน และมีการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่งในท้องถิ่น เพื่อให้บุคคลสามารถดำเนินชีวิตอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข

ในเรื่องเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้กล่าวถึงมาแล้วนี้ อัจฉรา ภาณุรัตน์ (2549) ได้ให้ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ใน 6 ประเด็น ได้แก่

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดจากการสั่งสมเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดทุกสาขาวิชา ไม่แยกเป็นวิชา ๆ แต่จะเป็นสหวิทยาการที่ผสมกลมกลืน และเชื่อมโยงระหว่างเศรษฐกิจ อาชีพ ความเป็นอยู่ การศึกษา การปกครอง และวัฒนธรรม

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นวิธีการปฏิบัติซึ่งชาวบ้านได้มาจากประสบการณ์ แนวทางแก้ปัญหาแต่ละเรื่อง แต่ละประสบการณ์ แต่ละสภาพแวดล้อม ซึ่งมีเงื่อนไขปัจจัยเฉพาะแตกต่างกันไป

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นกระบวนการทางปัญญาที่มุ่งหมายจะใช้วัฒนธรรมของตนเองได้กระแสนและต่อสู้ให้พ้นการครอบงำ เป็นอิสระและสร้างสรรค์ หากทำสำเร็จแล้วจะมีโครงข่ายโยงใยภูมิปัญญาระหว่างกันของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งมีอำนาจและพลังผลักดันให้สังคมเปลี่ยนแปลงสู่สันติสุข

4. ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสมความรู้ มีการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน มีการเชื่อมโยงกันไปหมดไม่แยกจากกัน และที่สำคัญคือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีขั้นตอน 3 ประการ คือ ปรัชญา ปฏิบัติ และปฏิบัติ

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์ต่อกันมาทั้งทางตรง คือ ประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่ สั่งสมสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ

6. ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง นำมาแก้ปัญหาได้สำเร็จกลายเป็นสติปัญญา และเป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน

ขณะที่ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ดังนี้

1. ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรมและความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์

2. ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพตามสภาพแวดล้อมของธรรมชาติ

3. ภูมิปัญญาเป็นเรื่องที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีต และเป็นเรื่องของการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติโดยผ่านกระบวนการทางจารีต ประเพณี การทำมาหากิน และพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์เหล่านี้ เป้าหมายก็คือ เพื่อให้เกิดความสุขทั้งในส่วนที่เป็นชุมชน หมู่บ้าน และในส่วนที่เป็นปัจเจกของชาวบ้านเอง หากเกิดปัญหาทางด้านความไม่สมดุลกันขึ้น ก็จะก่อให้เกิดความไม่สงบสุขทั้งในส่วนที่เป็นสังคม และในส่วนที่เป็นปัจเจกของชาวบ้านเอง

4. ประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ ในการศึกษาเล่าเรียน การที่ชาวบ้าน รู้จักวิถี การทำนา การไถนา การนำกระบือมาใช้ในการไถนา การรู้จักขนาดข้าวโดยใช้กระป๋อง รู้จัก สานกระบุง ตะกร้า เอาไม้ไผ่มาทำเครื่องมือใช้สอยในชีวิตประจำวัน รวมทั้งรู้จักเอาดินขี้เถ้ามาแช่น้ำ ต้มให้เดือดแห้งเป็นเกลือสินเธาว์ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้รวมกันแล้วมักจะเรียกว่าภูมิปัญญาทั้งสิ้น

อย่างไรก็ดี จารุวรรณ ธรรมวัตร (2538) ได้ให้ความหมายภูมิปัญญาพื้นบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า หมายถึง ทรัพยากรความรู้ ทรัพยากรบุคคลที่มีอยู่ในท้องถิ่นแต่ละแห่ง ซึ่ง อาจเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตนหรือลักษณะสากลที่หลาย ๆ ท้องถิ่นมีคล้ายกันก็ได้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในแต่ละท้องถิ่นเกิดจากการที่ชาวบ้านแสวงหาความรู้เพื่อเอาชนะอุปสรรคทางธรรมชาติ ทางสังคม ที่จำเป็นในการดำรงชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและวิถีชีวิตชาวบ้าน เช่น การประกอบประเพณี พิธีกรรมของชุมชน เป็นกิจกรรมที่ทำให้ผู้กระทำสบายใจ ให้คุณค่าทาง จิตใจและความรู้สึก หรือประเพณีการรวมกำลังช่วยกันทำงานที่ใหญ่เกินกว่าจะกระทำสำเร็จ คนเดียว เช่น การลงแขกสร้างบ้าน สร้างถนน หรือขุดลอกแหล่งน้ำ เป็นกิจกรรมที่แสดงถึง ความเอื้อเฟื้อช่วยเหลือกันภายในชุมชน ทำให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน โดยทั่วไปภูมิปัญญา ท้องถิ่นเป็นรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เรียบง่าย ไม่ซับซ้อน เป็นประโยชน์แก่คนทุกระดับ มีลักษณะเด่น คือ สร้างสำนึกเป็นหมู่คณะทั้งในระดับครอบครัวและเครือญาติ พื้นเพจากฐานความรู้ของชาวบ้าน หรือความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ด้วยตนเองหรือเรียนรู้จากบรรพบุรุษ หรือความรู้ที่สั่งสมสืบทอดกันมา ทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม อันเป็นสติปัญญาเป็นความรู้ ที่ชาวบ้านคิดได้เอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่นได้อย่าง เหมาะสมให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

กล่าวโดยสรุป จากความหมายในมิติต่าง ๆ ที่ได้รวบรวมจากการให้ ความหมายไว้ของนักวิชาการท่านต่าง ๆ นั้น ผู้วิจัยสามารถสรุปความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ออกเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นกระบวนการ หมายถึง กระบวนการปัญญาที่คนใน ชุมชนท้องถิ่นคิดขึ้นจากการเรียนรู้ การถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จากประสบการณ์ทั้งทางตรงและ ทางอ้อม เพื่อใช้ในการปรับตัวและการดำรงชีวิตที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคมและ วัฒนธรรม โดยใช้การลองผิดลองถูก การสังเกต การสั่งสม สืบทอด กลั่นกรอง ปรับปรุงพัฒนาและ เลือกรสรกันมาเป็นเวลานานจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น ภูมิปัญญา ท้องถิ่นในความหมายอีกลักษณะหนึ่งคือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นผล หมายถึง พื้นเพจากฐานและองค์ ความรู้ของชาวบ้านที่คิดขึ้นจากสติปัญญาและความสามารถเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาและเป็นแนว ปฏิบัติในการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคแต่ละสมัยเพื่อให้บุคคล ดำเนินชีวิตร่วมกันอย่างสันติสุข อันเป็นการสั่งสมทุนทางปัญญาซึ่งถือเป็นทุนทางสังคม

#### 2.1.3.2 ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นนับเป็นแบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียว ฉลาดของบุคคลและสังคมซึ่งได้มีการสั่งสมและปฏิบัติสืบทอดต่อเนื่องกันมาโดยมีลักษณะสำคัญของ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปรากฏในสังคมไทย (ประสาธ นื่องเฉลิม, 2546 : 65-68) ดังต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดกันมาอย่างเป็น ระบบ ด้วยกระบวนการกลั่นกรองทางสังคม เรียนรู้ได้จากประสบพบเจอเหตุการณ์นั้นด้วยตนเอง การ

ฟังจากคำบอกเล่า และการอ่านจากการบันทึก ความรู้ที่เกิดขึ้นเป็นความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับธรรมชาติ และมนุษย์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ คนในท้องถิ่นสามารถสร้างองค์ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์จริง และดำรงชีวิตได้อย่างสมดุลระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะเป็นพลวัต มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและสร้างสรรค์ เมื่อสภาพทางสังคม สิ่งแวดล้อม และวิถีแห่งการดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การสร้างสรรค์และปรับปรุงภูมิปัญญาเพื่อปรับใช้ให้เข้ากับบริบทของท้องถิ่น จึงเป็นความรู้ที่ไม่หยุดนิ่ง

นอกจากนี้แล้ว ได้มีนักวิชาการท่านอื่น ๆ ดังเช่น กฤตถนภัต บุญยัษฐีเยอร์ (2548) ได้กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ดังนี้

1. เป็นความรู้แบบองค์รวมที่เกิดจากการเชื่อมโยงความรู้หรือกิจกรรมทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต

2. เป็นวิถีความสัมพันธ์ที่สมดุลระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับธรรมชาติและมนุษย์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ

3. มีลักษณะเป็นพลวัต คือ มีการเปลี่ยนแปลงได้ตามยุคสมัยและมีการพัฒนาการอยู่ตลอดเวลา

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน มีลักษณะเฉพาะหรือเอกลักษณ์ในตัวเอง

ในช่วงทำนองเดียวกันนั้น ประเวศ วะสี (2548) ได้กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ดังนี้

1. มีความจำเพาะของท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่นหนึ่ง ๆ เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาที่มาจากภายนอก แต่อาจเอาไปใช้ในท้องถิ่นที่แตกต่างกันไม่ได้ หรือใช้ไม่ได้ไม่ตีเท่าที่ควร

2. มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มาจากประสบการณ์จริง จึงมีความเป็นบูรณาการสูง ทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ความคิดเรื่องแม่ธรณี แม่คงคา แม่โพสพ พระภูมิเจ้าที่รุกขเทวดา เป็นตัวอย่างของการนำเอาธรรมชาติมาเป็นนามธรรมที่สื่อไปถึงส่วนลึกของใจที่เชื่อมโยงไปสู่อัตถประโยชน์ โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ถูกต้องให้คนเคารพธรรมชาติ คนเราถ้าเคารพอะไร ย่อมไม่ทำลายสิ่งนั้น

3. มีความเคารพผู้อาวุโส ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ จึงมีความเคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า

ในทำนองเดียวกันนี้ กรมวิชาการ กองวิจัยทางการศึกษา (2539) ได้มีการแบ่งลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ลักษณะ คือ

1. ประสบการณ์ของชาวบ้านที่นำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิต หมายถึงความรู้และประสบการณ์ที่ชาวบ้านค้นพบและนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ คติ ความคิด ความเชื่อ ค่านิยมต่าง ๆ เช่น คำสอนทางศาสนา ความรู้เกี่ยวกับยาสมุนไพร การไหว้ครู การบวงสรวง เป็นต้น



2. ความรู้ ความคิด ในการสร้างสรรค์ แบบแผนของการดำรงชีวิตที่ปฏิบัติ สืบทอดกันมา หมายถึงสิ่งที่ชาวบ้านถ่ายทอดความรู้หรือความคิดลงไปในวรรณกรรมต่าง ๆ เช่น เพลงพื้นบ้าน เพลงกล่อมเด็ก ภาษิต การละเล่นต่าง ๆ นิทานพื้นบ้าน ตลอดจนศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมต่าง ๆ และโบราณอูบาย เป็นต้น

3. การประกอบอาชีพที่ยึดหลักการพึ่งตนเอง หมายถึง ความรู้และประสบการณ์ที่ชาวบ้านใช้ในการประกอบอาชีพ โดยอาศัยหลักธรรมชาติไม่พึ่งพาปัจจัยภายนอก แต่มีการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย เช่น การปลูกพืชแบบเกษตรธรรมชาติ การทอผ้า การทำเครื่องปั้นดินเผา เป็นต้น

4. การประกอบอาชีพที่เกิดจากการผสมผสานความรู้เดิมกับแนวคิดหลักปฏิบัติ และเทคโนโลยีสมัยใหม่ หมายถึง นำความรู้เดิมของชาวบ้านมาผสมผสานกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ใช้ในการแก้ปัญหาในหมู่บ้านหรือชุมชน เช่น เทคโนโลยีการหล่อโลหะ ทองเหลือง การนวดข้าว การก่อสร้าง เป็นต้น

ในกรณีดังกล่าว เสรี พงศ์พิศ (2529) ได้แบ่งลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น ออกเป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

1. ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิดแก่ เจ็บ ตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน

2. ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรีและอื่น ๆ

นอกจากนี้แล้ว ชลภัสส์ วงษ์ประเสริฐ (2551 : 50-59) ได้สังเคราะห์ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ของชาวบ้าน ที่คิดขึ้นจากสติปัญญาของชาวบ้านเป็นศักยภาพหรือความสามารถในการแก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นอย่างเหมาะสม โดยได้รับการสั่งสม ถ่ายทอด ปรับตัว ผ่านกระบวนการพัฒนาให้สอดคล้องกับกาลสมัย

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นประสบการณ์ของชาวบ้าน เป็นความรู้และประสบการณ์ของชาวบ้านในท้องถิ่นที่ปรับตัวและดำรงชีวิตในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ อาจมีปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชน มีการบูรณาการโดยมีวัฒนธรรมเป็นฐาน

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความสามารถของชุมชนท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่คิดค้น สั่งสม สืบทอด ปรับปรุง เรียนรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนรุ่นใหม่ เป็นศักยภาพหรือความสามารถในการสร้างสรรค์ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และใช้ในการแก้ไขปัญหา ทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นแบบแผนวิถีชีวิต เป็นกระบวนการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของชุมชนเป็นกระบวนการทัศน์ของกลุ่มคนในท้องถิ่นที่มีต่อด้านต่าง ๆ เป็นการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติและสิ่งเหนือธรรมชาติในท้องถิ่นนั้น ๆ

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นทุนทางปัญญา กระบวนการทางปัญญา เป็นความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ จิตใจ พฤติกรรม สังคม องค์กร วัฒนธรรมชุมชนท้องถิ่น เศรษฐกิจ เทคโนโลยีการผลิต ทรัพยากรบุคคลในท้องถิ่นจะเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและวิถีชีวิตของชาวบ้าน เป็นสิ่งที่มีค่าเป็นทรัพย์สินทางปัญญา

6. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นกระบวนการเรียนรู้ของคนในชุมชนท้องถิ่น ซึ่งแทรกซึมอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันสอดแทรกในพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นแนวทางประพฤติปฏิบัติที่ผู้อาวุโสสั่งสอนเยาวชนจนเป็นที่รู้จัก เกิดการยอมรับและนำไปถ่ายทอดพัฒนาและเป็นพลังที่หลอมรวมผู้คนในชุมชนท้องถิ่นให้อยู่รวมกันได้อย่างสงบสุข

กล่าวโดยสรุป ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น ถือเป็นภูมิปัญญาที่มีความเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น ที่มีการสั่งสมจากประสบการณ์จากชีวิตของคนในสังคมท้องถิ่น จนเป็นองค์ความรู้ที่มีการสร้าง การผลิตซ้ำ และการถ่ายทอดต่อกันมาอย่างเป็นระบบระหว่างคนกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ดังนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีรากฐานมาจากความรู้ที่เกิดจากสติปัญญาของชาวบ้าน ประสบการณ์ของชาวบ้าน ความสามารถของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งแทรกซึมอยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน จากนั้นแล้วมีการพัฒนาถ่ายทอดจากผู้เฒ่าผู้แก่ไปสู่กลุ่มเยาวชนจนกระทั่งเป็นที่รู้จัก และมีการอนุรักษ์สืบทอดต่อ ๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่น

#### 2.1.3.3 กระบวนการสร้างสรรค์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การสร้างสรรค์สั่งสมภูมิปัญญา เป็นกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ท่ามกลางสภาพแวดล้อมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม ที่มีพัฒนาการมายาวนาน ธรรมชาติการเรียนรู้ของมนุษย์จึงมีความสำคัญและถือว่าเป็นศักยภาพอันยิ่งใหญ่ และการเรียนรู้จากการสัมผัสผสมมนุษย์ด้วยกัน และเรียนรู้จากโลกกายภาพอันเป็นสิ่งแวดล้อมธรรมชาติที่เกื้อกูลชีวิตมนุษย์ตลอดมา กระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์แล้วสั่งสมเป็นมรดกทางปัญญาจึงมีความสำคัญเช่นเดียวกับการเรียนรู้วิชาการก้าวหน้า จากการศึกษาวิเคราะห์และประมวลลักษณะการเรียนรู้ของชาวบ้านหรือคนธรรมดาสามัญจะก่อให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาไว้อย่างมากมาย ซึ่งสามารถสรุปกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ (เอกรวิทย์ ณ ถลาง, 2540) ได้ ดังนี้

1) การลองผิดลองถูก ในบรรพกาลมนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการลองผิดลองถูกในการหาอาหารต่อสู้กับภัยธรรมชาติ การรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บป่วย ต่อสู้แย่งชิงสิ่งของที่อยู่ระหว่างมนุษย์ด้วยกัน และเผชิญโชคด้วยความเสี่ยงต่าง ๆ เมื่อประสบความล้มเหลวก็ถึงขั้นเสียชีวิตหรือบาดเจ็บ แต่ถ้าสำเร็จก็ได้อาหารได้สิ่งของ พ้นจากอันตราย ฯลฯ จากประสบการณ์ของการลองผิดลองถูกมนุษย์ก็ต้องสั่งสมความรู้ความเข้าใจของตนไว้ แล้วถ่ายทอดให้กับลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตน นาน ๆ เข้าสิ่งที่ประพฤติปฏิบัติหรือห้ามประพฤติปฏิบัติกลายเป็นจารีต ธรรมเนียมหรือข้อห้ามในวัฒนธรรมของกลุ่มคนนั้น ๆ ไปได้กาลเวลาล่วงไปมนุษย์อาจลืมเหตุผลที่มาของธรรมเนียมปฏิบัติ รู้แต่ว่าในสังคมของตนต้องประพฤติปฏิบัติ เช่นนั้น จึงจะอยู่รอดปลอดภัยหรือแก้ไขหรือป้องกันปัญหาได้ ความรู้และประสบการณ์เหล่านี้ได้รับการทดสอบอยู่ตลอดเวลาในการดำเนินชีวิตจริง บ่อยครั้งที่ภูมิปัญญาเหล่านั้นใช้การต่อไปไม่ได้ ทั้งนี้เพราะปัจจัยเหตุเปลี่ยนไปมนุษย์ก็ต้องใช้ปัญญาขบคิดแก้ปัญหาใหม่ต้องเสี่ยงชีวิตกันใหม่อีกเมื่อได้เรียนรู้ว่าคิดอย่างไร ทำอย่างไร จึงจะแก้ปัญหาได้ก็จะจดจำความคิดและวิธีปฏิบัตินั้นไว้

หากล้มเหลวก็จะจดจำเป็นข้อห้ามด้วยการสั่งสมประสบการณ์ดังกล่าว มนุษย์ก็สั่งสมภูมิปัญญาในการดำรงชีพไว้มากขึ้น และมีความเสี่ยงน้อยลง

2) การลงมือกระทำจริง มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำจริงในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง เช่น การเดินทาง ปลูกพืช สร้างบ้าน ต่อสู้กับภัยอันตราย ฯลฯ ในกรณีของชาวบ้านในประเทศไทยก็จะเห็นได้ว่า ชาวเหนือเรียนรู้จากการร่วมกันจัดระบบเหมืองฝายเพื่อการกสิกรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำระหว่างเขาแล้วค่อย ๆ พัฒนาขึ้นเป็นระบบความสัมพันธ์ในการแบ่งปันน้ำระหว่างคนที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในลุ่มน้ำเดียวกัน ชาวอีสานเรียนรู้ที่จะเสาะแสวงหาแหล่งดินดำน้ำชุ่มเป็นที่ทำกิน หรือขุดสระไว้เป็นบารายรอบเวทสถานที่เพื่อเลี้ยงชุมชน ชาวภาคกลางเรียนรู้ที่จะอยู่กับภาวะน้ำหลาก น้ำท่วม น้ำลด ด้วยการปลูกเรือนใต้ถุนสูง เดินทางด้วยเรือและทำนาทำไร่ให้สอดคล้องกับฤดูกาล ส่วนชาวใต้ก็เรียนรู้ที่จะพึ่งพากันระหว่างคนอยู่ต่างถิ่นต่างทำเลกันในเขตเชิงเขา ลุ่มน้ำ และชายทะเลด้วยการผูกไมตรีแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างพื้นที่ การเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ต่าง ๆ ไว้ในสถานการณ์จริง ปฏิบัติจริง แล้วส่งต่อไปยังรุ่นลูกหลานแบบค่อยเป็นค่อยไปได้กลายเป็นแบบธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติ

3) การถ่ายทอดความรู้ การเรียนรู้จากการกระทำจริงได้พัฒนาต่อมาจนเป็นการส่งต่อ (Transmission) แต่คนรุ่นหลัง ด้วยการสาธิตวิธีการ การสั่งสอนด้วยการบอกเล่า (Oral Tradition) ในรูปของเพลงกล่อมเด็ก คำพังเพย สุภาษิต และการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร (Literary Tradition) ซึ่งโดยทั่วไปการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านทุกภูมิภาคจะนิยมสองวิธีแรกคือ สาธิตวิธีการ และสอนเป็นวาจา ในกรณีที่เป็นศิลปะหรือวิทยาการระดับที่มีความซับซ้อนหรือลึกซึ้ง จึงจะใช้วิธีการถ่ายทอดเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปของตำรา เช่น ตำรายา ตำราปลูกบ้าน ตำราโหราศาสตร์ ฯลฯ หรือผูกเป็นวรรณกรรมคำสอน คำตักเตือน ภาษิต คู่มือ แผนที่ และตำนานนิทาน ฯลฯ สุดท้ายจะสะดวกและจะเห็นว่าสอดคล้องกับพื้นฐานของชาวบ้าน การถ่ายทอด ทั้งโดยวาจาและลายลักษณ์อักษรหรือการสาธิตก็ไม่มีอะไรตายตัว แต่จะปรับเปลี่ยนไปตามเหตุปัจจัยที่อยู่ในการรับรู้ของคนผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ในบางกรณีความรู้ที่สั่งสมไว้ก็อาจถดถอยหรือสูญหายได้

4) การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ในเชิงจิตวิทยาพิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนที่มีส่วนร่วมรับเอาคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไว้ในตัวเป็นการต่อยอดความเชื่อ กรอบศีลธรรมจรรยาของกลุ่มชน แนวปฏิบัติ และความคาดหวังโดยไม่ต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธา ความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรมเป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ถึงแม้จะมีภูมิปัญญาความรอบรู้อยู่เบื้องหลังพิธีกรรมก็ไม่มี การเน้นย้ำภูมิปัญญาเหล่านั้น แต่จะเน้นผลที่เกิดต่อสำนึกของผู้มีส่วนร่วมเป็นสำคัญด้วยเหตุดังกล่าว พิธีสืบชะตาแม่น้ำ สืบชะตาเมือง บวชต้นไม้ บวชป่า พิธีอุปสมบท พิธีบั้งสุกุล พิธีสู่ขวัญในโอกาสต่าง ๆ ฯลฯ จึงเกิดผลทางใจแก่ผู้ร่วมในพิธีและมีผลในการวางบรรทัดฐานความประพฤติตลอดจนควบคุมพฤติกรรมของคนในสังคมเป็นอันมาก รวมทั้งต่อยอดคุณค่าของคุณค่าทางสังคมอย่างมีพลังด้วยพิธีกรรม จึงมิใช่เรื่องเหลวไหลหรือมวงาย แต่เป็นกรรมวิธีในทางวัฒนธรรมที่มีผลในการปลูกฝังบ่มเพาะ ความเชื่อ คุณค่า และแนวทางความประพฤติที่พึงประสงค์ตลอดมา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมประเพณี แม้แต่ในสังคมสมัยใหม่ที่นับถือความเป็นเหตุเป็นผลต่อกันของสรรพสิ่ง และให้ความสำคัญต่อข้อมูลเชิงประจักษ์ พิธีกรรมก็ยังมีคุณค่าต่อ

การเรียนรู้ทางจิตวิญญาณอยู่นั่นเอง เพราะมนุษย์ยังคงเป็นมนุษย์ที่มีได้อยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของวิทยาศาสตร์ฝ่ายเดียว

5) การเรียนรู้โดยศาสนา เป็นหลักในการหล่อหลอมบ่มเพาะความประพฤติ สติปัญญา และอุดมการณ์ชีวิต ทั้งในด้านหลักธรรมคำสอน ศีล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรม และกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน ในเชิงการเรียนรู้ล้วนมีส่วนต่อย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิต ให้มีกรอบและบรรทัดฐานความประพฤติ และให้ความมั่นคงอบอุ่นทางจิตใจ เป็นที่ยึดเหนี่ยวแก่คนในการเผชิญชีวิตบนความไม่แน่นอนอันเป็นสัจธรรมอย่างหนึ่ง สถาบันศาสนาจึงมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้ของคนที่อยู่รวมกันเป็นหมู่เหล่า สำหรับพุทธศาสนาในชั้นปรมาตมก็มิใช่ผลต่อการพัฒนาจิตวิญญาณให้เป็นอิสระจากความทุกข์ยากทั้งปวง สำหรับบุคคลผู้ประพฤติปฏิบัติ ศาสนาจึงเป็นหลักในการหล่อหลอมบ่มเพาะทั้งความประพฤติสติปัญญา และอุดมการณ์แห่งชีวิต ไปพร้อม ๆ กัน ถือได้ว่าเป็นการศึกษาที่มีลักษณะเป็นองค์รวมและมีอิทธิพลต่อชีวิตของคนทีนับถือ ศาสนานั้น ๆ ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม อีกทั้งเป็นแก่นและกรอบในกระบวนการขัดเกลาทางสังคมด้วย

6) การแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกันทั้งทางชาติพันธุ์ ถิ่นฐานทำกิน รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามา ผสมกลมกลืนบ้าง ชัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ ที่หลากหลาย กว้างขวางทั้งในด้านสาระ รูปแบบ วิธีการ และกระบวนการเรียนรู้ของคนในสังคมไทย จึงมีพลวัตมากกว่าเดิม ส่วนหนึ่งไปกับกระแสเทคโนโลยี ข้อมูล ข่าวสารอันทันสมัย ส่วนหนึ่งไปกับ โลกาภิวัตน์หรือธรรมชาติแวดล้อม และอีกส่วนหนึ่งมุ่งเน้นไปทางจิตวิญญาณ ขณะเดียวกันก็มีการ กระจายเครือข่ายและการขยายตัวของการเรียนรู้ กว้างขวางหลากหลายมากอย่างไม่เคยปรากฏมาแต่ กาลก่อน สังคมไทยจึงกลายเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ที่มีทางเลือก (Options) ให้แสวงหามากมาย ไม่รู้จบและมีเครือข่ายแห่งการเรียนรู้ที่มีภูมิปัญญาทั้งเก่าใหม่ให้พิจารณาอยู่อย่างอเนกอนันต์

7) การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม (Cultural Reproduction) ในการแก้ปัญหาทั้งทาง สิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจและทางสังคมได้มีคนพยายามเลือกเฟ้นเอาความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติ ที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณีมาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกัน ก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม จึงเป็นกระบวนการเรียนรู้อีกลักษณะ หนึ่งที่เกิดขึ้นตลอดเวลาในสังคมไทย ดังจะเห็นได้จากการแสวงหาความมั่นคงทางจิตใจในหมู่คนที่มี อาชีพที่ต้องเสี่ยงโดยการบูชา “เจ้าแม่กวนอิม” “พระพรหม” และการทรงเจ้าเข้าผีอันมีอยู่ดาษดื่น เพื่อขอลาภผล หรือแก้วิกฤตการณ์ในชีวิต หรือการรักษาโรคร้ายไข้เจ็บด้วยการผสมผสานการแพทย์ สมัยใหม่กับสมุนไพร และการรักษาทางใจจากหมอพื้นบ้านและพระสงฆ์ และการไปให้หมอดูทำนาย ทายทัก ขาดความมั่นใจในตัวเอง เป็นต้น ตัวอย่างดังกล่าวหากแต่เป็นปรากฏการณ์ที่เห็นได้ทั่วไป เกี่ยวกับการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมในสังคมไทยที่มีปัญหา มีวิกฤตการณ์ท่ามกลางความสับสนซับซ้อน ทางสังคมยิ่งกว่าในอดีตที่ผ่านมาและการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเป็นกระบวนการเรียนรู้อย่างหนึ่งที่ ย่อมมีทั้งที่ได้ผลและไม่ได้ผล สร้างสรรค์และไม่สร้างสรรค์

8) ครูพักลักจำ ก็เป็นกระบวนการเรียนรู้วิธีหนึ่งที่มีมาแต่เดิม และจะยังมีอยู่ ต่อไปในที่วิธี “ครูพักลักจำ” เป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำดู ตามแบบอย่างที่เราสังเกตอยู่เงียบ ๆ แล้วรับเอามาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง วิธีนี้ดูเผิน ๆ

เป็นเสมือนการลักขโมยสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของคนอื่น แต่ในความหมายที่เข้าใจกันหาสื่อความหมาย ในทางชั่วร้ายไม่ หากเป็นวิถีธรรมชาติธรรมดาของคนในการเรียนรู้จากผู้อื่น ในชีวิตจริงของทุกคนจะมี พฤติกรรม ครูพักลักจำอยู่ไม่มากนักน้อย และถ้ายอมรับนับถือกันว่า วิธีการเรียนรู้ที่ดูประหนึ่งไม่สำคัญ นี้มีคุณค่าสูง มีความเป็นธรรมชาติในนิยามมนุษย์ และเป็นทางหาความรู้ทางหนึ่งที่มีประสิทธิภาพ ก็จะเป็นการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ที่เป็นผลดีอีกทางหนึ่งได้

ส่วนกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของชุมชนท้องถิ่นในเรื่องกระบวนการเกิด ของภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกี่ยวกับกระบวนการเกิดของวัฒนธรรมนั้น นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2536) ได้กล่าวถึงกระบวนการเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถสรุปได้ ดังนี้

1. การเรียนรู้ กระบวนการเรียนรู้เกิดขึ้นจากศักยภาพของชาวบ้านในการแสวงหา ทางรอดต่อสภาพปัญหาที่รุมเร้าอยู่ โดยมีชาวบ้านผู้ที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ คิดค้น ทดลอง และสรุปบทเรียน ผสมผสานความรู้กับเทคโนโลยีจากภายนอก อาจกล่าวได้ว่าชุมชนมีความรู้ ความเข้าใจ สังเกตถึงสภาพของชุมชนและได้ใช้ความรู้ สติปัญญา จนเกิดเป็นองค์ความรู้ที่กระทบสืบ ต่อกันมา

2. การสั่งสมความรู้ การสั่งสมความรู้หรือภูมิปัญญาเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้น พร้อม ๆ กับการเรียนรู้ การสั่งสมความรู้ได้มา 2 ทาง คือ การสั่งสมด้วยตนเองโดยเรียนรู้มาจาก ประสบการณ์ในชีวิต การอยู่ร่วมกันในสังคม อีกทางหนึ่งคือมีผู้ถ่ายทอดให้ในรูปของวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีการดำรงชีวิต ซึ่งความรู้จะถูกสั่งสมไว้ในตัวคน ๆ หนึ่ง เรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน ได้ถูกสั่งสมมาจากประสบการณ์และได้รับการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง คือ ได้รับการ ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษผ่านการลองผิดลองถูกและปรับให้ใช้ได้ภายใต้เงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นและสอดคล้องกับระบบนิเวศ ภูมิปัญญาที่สั่งสมนี้สามารถนำไปใช้ ในการปรับตัวให้เข้ากับธรรมชาติและดำรงเผ่าพันธุ์

3. การถ่ายทอดและกระจายความรู้ การถ่ายทอดและกระจายความรู้หรือ ภูมิปัญญาจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งโดยผ่านความเชื่อทางศาสนา ความเชื่อเรื่องผีและการผลิต วิถีชีวิตในระบบนิเวศเดียวกันไม่ได้มีการเขียนบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร แต่มีผู้ที่ถ่ายทอด ภูมิปัญญาเรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน ได้สืบสานภูมิปัญญาอย่างต่อเนื่องมาหลายชั่วอายุคน

4. การปรับเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้ความรู้ การปรับเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้ ความรู้หรือภูมิปัญญาในการอนุรักษ์ โดยมากจะเป็นการประยุกต์จากวัฒนธรรม ส่วนที่มองไม่เห็นคือ การประยุกต์ตัวคุณค่าที่แฝงเร้นอยู่ภายใน ซึ่งต้องอาศัยความเข้าใจที่ละเอียดอ่อนเกิดจากภูมิปัญญา ของชาวบ้านเองเป็นหลัก

กล่าวโดยสรุป แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่เป็นองค์ความรู้ของท้องถิ่น หรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ทุกคนในท้องถิ่นคิดขึ้นจากสติปัญญาและความสามารถของท้องถิ่นเอง เพื่อใช้ในการ แก้ไขปัญหาหรือการดำเนินชีวิตที่เหมาะสม โดยอาศัยกระบวนการสั่งสมและการสืบทอด ต่อเนื่องกันมาเป็นเวลาช้านานอย่างเป็นพลวัตร โดยผ่านกระบวนการสร้างสรรค์ภูมิปัญญาแบบลอง ผิดลองถูกในสมัยโบราณ จากนั้นมีการเรียนรู้ด้วยการลงมือทำจริง ที่มีทั้งการถ่ายทอดความรู้โดยผ่าน พิธีกรรมทางศาสนา การแลกเปลี่ยนความรู้จากประสบการณ์ ครูพักลักจำและการผลิตซ้ำทาง วัฒนธรรม ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนและการประยุกต์ใช้ความรู้ที่ต้องอาศัยความเข้าใจที่ละเอียดอ่อนจาก

ภูมิปัญญาของชาวบ้านเป็นหลัก สำหรับการประยุกต์ใช้แนวคิดภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับการศึกษาเรื่องนี้ ผู้วิจัยมุ่งที่จะนำไปใช้ในการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในแง่ของผลผลิตที่เป็นอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การศึกษาสำหรับการตอบคำถามวิจัยหลักเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารประเภทต่าง ๆ ในจังหวัดจันทบุรี

## 2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจองค์ความรู้ทางด้านผลการศึกษาที่ตรงหรือใกล้เคียงกับหัวข้อในการวิจัยพบว่า การศึกษาเกี่ยวกับความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นนั้น ไม่ค่อยพบว่ามีนักวิชาการท่านใดได้ทำการศึกษาไว้ในมิตินี้มากนัก จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องมีข้อค้นพบว่าผลงานทางวรรณกรรมส่วนใหญ่จะเป็นการศึกษาเกี่ยวกับการอนุรักษ์ การฟื้นฟู และการสร้างความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นเป็นสำคัญ ดังนั้น เพื่อให้สามารถมีแนวทางในการศึกษาในแง่มุมมองขององค์ความรู้ที่เป็นรูปธรรมในการศึกษานี้ ผู้วิจัยจึงขอนำเสนอเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

กรกนก มาทยา (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น และเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณใช้การสำรวจกลุ่มตัวอย่างประชากรที่อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี จำนวน 400 คน การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกเจ้าของร้านอาหารท้องถิ่นเจ้าดั้งเดิมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี รวมทั้งการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่าระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากทั้งทางด้านผลไม้ อาทิ เงาะมังคุด ลองกอง อาหารหวาน อาทิ ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม ทูเรียนกวน ทูเรียนทอด และอาหารคาว อาทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง/เนื้อเสียง หมูสะเต๊ะ หมูป่าผัดพริกไทยอ่อน ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 6 ปัจจัย ได้แก่ 1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เคยชินกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นมากกว่าอาหารสมัยใหม่ 2. แหล่งของอาหารท้องถิ่นซึ่งหาบริโภคได้ง่ายมีอยู่ทั้งในครัวเรือน ตลาดและร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี 3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่คงกรรมวิธีการทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 4. รสชาติของอาหารท้องถิ่นที่มีความกลมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม จัดจ้าน 5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่นที่มีการปรุงที่ประณีตละเอียด พิถีพิถัน และ 6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด วิธีการศึกษาใช้การวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) คือการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองและอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 383 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหาร

ประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่น ที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเจียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง และขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ลัดดาวัลย์ พุทธิรักษา (2564) ได้ทำการศึกษาเรื่อง โครงการสร้างฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุ ในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาสถานภาพ บริบทสังคม วัฒนธรรม และปัจจัยการพัฒนาศักยภาพด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุ 2. สร้างฐานข้อมูลแผนที่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และ 3. สร้างสื่ออัจฉริยะแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้ที่อายุ 60 ปีขึ้นไปเป็นผู้ประกอบอาหารรับประทานเอง หรือเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 258 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในจังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัดชลบุรี และจังหวัดระยอง เก็บข้อมูลโดยใช้การแจกแบบสอบถาม จำนวน 258 ตัวอย่าง ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกจำนวน 208 คน และดำเนินการสนทนากลุ่ม จำนวน 50 คน กับผู้สูงอายุเจ้าของปัญญาอาหารท้องถิ่นจำนวน 40 คน และเป็นปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร จำนวน 10 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา วิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 76.4 ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 60-69 ปี โดยกลุ่มตัวอย่างทุกคนมีคะแนนภาวะสมองเสื่อม IQ Code อยู่ระหว่าง 3.31-4.00 ซึ่งเป็นเกณฑ์ปกติพิจารณาคัดเข้าร่วมโครงการวิจัยได้ และส่วนใหญ่เป็นโรคความดันโลหิตสูง 18.8% รองลงมาคือ โรคเบาหวาน 17.8% และโรคไขมันในเลือดสูง 11.1% กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ชอบรับประทานเนื้อหมู ร้อยละ 61.5 ไข่ ร้อยละ 66.8 ผักใบเขียว ร้อยละ 73.9 และรับประทานผลไม้ที่ไม่มีรสหวาน ร้อยละ 57.2 ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออกแบ่ง ออกเป็น 3 ประเภทคือ อาหารคาว 57 ชนิด อาหารหวาน 45 ชนิด และอาหารแปรรูป 18 ชนิด ซึ่งแต่ละชนิดอาหารมีรายละเอียดในเนื้อหา ดังนี้ ชื่อจังหวัด ชื่ออาหาร ประวัติความเป็นมาของอาหาร เอกลักษณ์ของอาหาร ติดต่อเจ้าของภูมิปัญญา และพิถีพิถันเข้าถึงอาหาร และฐานข้อมูลภูมิปัญญา อาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุฯ สร้างด้วยโปรแกรม phpMyAdmin ในรูปแบบเว็บแอปพลิเคชัน (Web Application) สื่อฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก โลกเสมือนผ่านโลกจริง (Augmented Reality : AR) ครอบคลุมทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มี เนื้อหาเกี่ยวกับอาหารใน 23 อำเภอ ในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก สามารถสืบค้นได้แบบไล่เสียง และในรูปแบบคำค้น เข้าถึงเนื้อหาที่เชื่อมโยง AR Code มีระบบ Login สนับสนุนการเชื่อมต่อ เครือข่าย GPS, Google, Google mapping เป็นต้น

กมลวรรณ วังมณี (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาข้าวปุก ชาวอำเภอลำทะเมนชัย ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย โดยใช้วิธีการศึกษาคือ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการสังเกต สัมภาษณ์เพื่อบันทึกข้อมูล และจัดบันทึกบรรยากาศขณะสัมภาษณ์ ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มด้วยการถ่ายเสียงจากเครื่องบันทึกเสียงเป็น

ลายลักษณ์อักษร ผลการวิจัยพบว่า ข้าวปุกเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ประเพณี พิธีกรรมของชนเผ่าอาข่าและลาหู่ เป็นอาหารที่ทำขึ้นมามิใช่เพื่อการบริโภคอย่างแท้จริง แต่เป็นการผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมของชาวอาข่าและลาหู่ โดยเป็นการตอบสนอง ความต้องการจำเป็นทางด้านจิตใจ ซึ่งเป็นความต้องการนอกเหนือจากความต้องการทางด้านร่างกาย และมีบทบาทในการตอบสนองทางด้านจิตใจแก่คนในชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมต่าง ๆ ดังนี้ คือ วัฒนธรรมด้านพิธีกรรมและความเชื่อ วัฒนธรรมด้านสังคม สัมพันธวัฒนธรรม ด้านจริยธรรม วัฒนธรรมด้านสุขภาพ โดยมีความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคล ความเจริญรุ่งเรืองวิญญาณบรรพบุรุษและพระเจ้า ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติแล้วขยายออกไปเป็นความสัมพันธ์ภายในชุมชนและนอกชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก เป็นการกระทำที่มีผลทางด้านจิตใจ การถ่ายทอดและสืบทอดวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าวปุก มีการถ่ายทอดโดยการประกอบพิธีกรรม และการเข้าร่วมพิธีกรรมในประเพณีและเทศกาลด้าน กระบวนการผลิตข้าวปุก

รัตนา ยะอนัน (2552) ทำการศึกษาเรื่อง กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญา อาหารท้องถิ่น ตำบลน่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สภาพชุมชนที่มีการรับประทานอาหารท้องถิ่นของตำบลน่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ และ เพื่อศึกษารูปแบบกระบวนการจัดการเรียนรู้ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น วิธีการวิจัยเน้น การวิจัยเชิงคุณภาพแบบมีส่วนร่วม แหล่งข้อมูลประกอบด้วย 1. ประชาชนชาวบ้านและกลุ่มแม่บ้าน ตำบลน่านกกก จำนวน 37 คน 2. ครู อาจารย์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนน่านกกก 3. เยาวชน ตำบลน่านกกก จำนวน 58 คน 4. นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ จำนวน 3 คน เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยวิธีการสนทนากลุ่ม และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และเชิงปริมาณโดยใช้คะแนนแบบรูบริก (Rubric scoring) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาและเชิงเหตุผล ส่วนเชิงปริมาณใช้วิธีวิเคราะห์จากระดับคุณภาพผลการเรียนรู้ ของผู้เรียนที่กำหนดด้วยคะแนนรูบริก ผลการวิจัยพบว่า สภาพทางภูมิศาสตร์ของชุมชนน่านกกก ที่เป็นพื้นที่การเกษตรมีผลต่อวิถีชีวิต การรับประทานอาหารเช้าของคนในชุมชนโดยเน้นการใช้พืชผัก ที่ได้จากธรรมชาติเป็นส่วนผสมของอาหาร การปรุงอาหารเน้นความเรียบง่าย ใช้เวลาที่รวดเร็ว ไม่ซับซ้อน องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้แก่ตำรับอาหารท้องถิ่นของตำบลน่านกกก ส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ใช้รูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วย ด้านชุมชนเกิดความร่วมมืออย่างสูง ในการรวบรวมองค์ความรู้นำมาออกแบบกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหาร ด้านผู้สอนมีการ พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่เน้นการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การออกแบบการจัดการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผลผู้เรียนตามสภาพจริง เรียนรู้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วมกับนักวิจัย สามารถใช้วิธีการวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ ด้านเยาวชนสามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาอาหาร ท้องถิ่นของตนเอง ด้านโรงเรียนมีบทเรียนอาหารท้องถิ่นใช้เป็นต้นแบบในการสร้างบทเรียนท้องถิ่น ของกลุ่มสาระอื่น ส่วนนักวิจัยเกิดแนวความคิดการออกแบบการจัดการเรียนรู้ที่จะประยุกต์ใช้กับ กิจกรรมรูปแบบอื่น และผลการวิจัยเป็นแบบอย่างสำหรับการพัฒนาครูโรงเรียนและการจัดการเรียนรู้



ที่ชุมชนมีส่วนร่วม

จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว (2554) ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบันว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุง ตลอดจนทั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคอาหาร ผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทยโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคม วัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่การความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้บ้านหนองรังกา มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ป่าธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีตถูกทำลายวัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถขายกับข้าวและตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อน ๆ ที่มีการสั่งสมประสบการณ์ด้านนี้จากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมนอกจากคนรุ่นเก่าที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมี การประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิธีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหารถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหยิบยกขึ้นมาหรือฟื้นฟูภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกทางชาติพันธุ์ไทยโคราช แต่ก็ยังเป็นไปอย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

จะเห็นได้ว่า จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นและแนวทางการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น จากงานวิจัยที่มีนักวิชาการท่านต่าง ๆ ได้ทำการศึกษาไว้แล้วนั้นพบว่า ผลงานทางการศึกษาส่วนใหญ่มีจุดแข็งอยู่ที่องค์ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ในภูมิภาคต่าง ๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก ภาคกลาง และภาคใต้ ดังเช่นผลงานของ จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว (2554) รวมถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารในอาเซียน จากผลงานของ วีระ หวังสัจจะโชค (2557) นอกจากนี้แล้วยังมีการศึกษาประเภทกิจกรรมเกี่ยวกับการสร้างความตระหนักของอาหารในชุมชนต่าง ๆ เช่น การศึกษาของ สุพรรณณี ไชยอำพร (2560) ซึ่งรวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับระบบการผลิตและปัจจัยเรื่องการเสริมสร้างศักยภาพด้านความมั่นคงทางอาหารเฉพาะถิ่น อย่างเช่น งานวิจัยของ ธนินชัย มุ่งจิต, บำเพ็ญ เขียวหวาน และเบญจมาศ อยู่ประเสริฐ (2555) ในท่วงทำนองเดียวกันนั้น ยังมีการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ผนวกกับการศึกษาในประเด็นวิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นภาคใต้จากผลงานของ กมลวรรณ วังมณี (2551) และผลงานของ ทรงสิริ วิจิรานนท์, พจนีย์ บุญมา และจงทิพย์ อธิมุตติสรรค์ (2555) อีกด้วย

กล่าวโดยสรุป แม้ว่าองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นดังกล่าวนั้นจะมีนักวิชาการ ทำการศึกษารวบรวมไว้ในหลายมิติ ซึ่งพรมแดนความรู้ส่วนใหญ่จะอยู่ในบริบทเกี่ยวกับความมั่นคง ทางอาหารท้องถิ่น แต่เมื่อพิจารณาอย่างรอบด้านแล้วยังคงมีจุดอ่อนที่เป็นช่องว่างทางวิชาการอีก หลายมิติ เช่น การศึกษาเพื่อสำรวจอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารท้องถิ่น ของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งผลการศึกษาที่ผ่านมา ๆ มาได้มีการศึกษาจัดหมวดหมู่รวบรวมไว้กับอาหาร ท้องถิ่นในภาคกลางทั้งนี้เพราะจังหวัดจันทบุรีมีความโดดเด่นทางภูมิทัศน์ 3 ระดับ ภายใต้ความ เหมือนและความแตกต่างทางทรัพยากรดังที่ได้กล่าวมาเบื้องต้นแล้วในบทที่ 1 อย่างไรก็ตาม การที่ จะสามารถศึกษาการสร้างควมยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้นั้น จำเป็นที่จะต้องศึกษา ค้นคว้าสาเหตุปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นดังกล่าวควบคู่ไปกับการ เสนอแนะแนวทางที่สามารถนำไปสู่การพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีต่อไป

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บทที่ 3

### วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการนำเสนอวิธีวิทยาการวิจัยในดัชนีวิทยานิพนธ์เรื่อง การสร้างความยั่งยืนอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เป็นการวิจัยเชิงผสมผสาน (Mix method Research) ซึ่งวิธีวิทยาที่นำมาใช้ในการแสวงหาความรู้ใหม่ (Originality) ตั้งอยู่บนฐานความจริงที่มีหลักฐานเชิงประจักษ์ (Empirical Evidence) เสมอ ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การตอบคำถามวิจัยหลักที่ตั้งไว้ว่า จะสามารถสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างไร จากกระบวนการที่สามารถนำไปสู่การตอบคำถามวิจัยหลักที่ตั้งไว้ดังกล่าว และสามารถศึกษาข้อค้นพบที่สามารถตอบวัตถุประสงค์ของการศึกษาอันได้แก่ การสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น และการศึกษาตัวแบบการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ดังนั้น ในบทนี้ผู้วิจัยจึงนำเสนอวิธีวิทยาใน 3 กระบวนการ ได้แก่

- 3.1 แนวทางในการวิจัย (Methodological Approach)
- 3.2 วิธีการวิจัย (Research Methods)
- 3.3 เทคนิคในการวิจัย (Research Technique)

#### 3.1 แนวทางในการวิจัย (Methodological Approach)

แนวทางวิจัยในดัชนีวิทยานิพนธ์นี้ ใช้แนวทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบสหสาขา (Interdisciplinary Research) เป็นแนวทางการศึกษาที่อาศัยการผสมผสานองค์ความรู้จากหลายศาสตร์ในการศึกษาแต่ไม่ได้มีการหลอมรวมเป็นเนื้อเดียวกัน และไม่ใช้การใช้แนวคิดแบบองค์รวม กล่าวคือ แนวทางดังกล่าวอาศัยพื้นภูมิความรู้ ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาต่าง ๆ มาร่วมกันทำวิจัยเรื่องใดเรื่องหนึ่งร่วมกัน และมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิธีการวิจัยและเปรียบเทียบผลการวิจัยที่ได้ร่วมกัน ทำให้ได้ความรู้ใหม่ มุมมองใหม่ที่กว้างขวางขึ้นมากไปกว่ามุมมองตามสาขาของความรู้เพียงด้านเดียว (รัตนะ บัวสนธ, 2559 : 2-3) การใช้แนวทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบสหสาขากับการศึกษาเรื่อง การสร้างความยั่งยืนอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี จึงมีจุดเด่นมากกว่าการใช้แนวทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบอื่น ๆ เนื่องจากทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบสหสาขาจะช่วยเติมเต็มจุดอ่อนของการวิจัยเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีความซับซ้อนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งความซับซ้อนเกี่ยวกับความหลากหลายด้านกลุ่มชาติพันธุ์ ภูมินิเวศน์ และระบบเศรษฐกิจ เป็นต้น การศึกษาด้วยวิธีการวิจัยเพียงแค่สาขาเดียวจึงค่อนข้างมีปัญหา ดังนั้นเมื่อปรากฏการณ์แห่งความเป็นจริงที่ชี้ให้เห็นเป็นเชิงประจักษ์ว่า การศึกษาอาหารท้องถิ่นมีความยุ่งยากซับซ้อนจึงจำเป็นต้องบูรณาการวิจัยด้วยการผสมผสานความรู้หลายสาขา

ดังนั้น แนวทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบสหสาขาที่ถูกนำมาประยุกต์ใช้สำหรับการศึกษาค้นคว้านี้ ตั้งอยู่บนฐานคิดว่าปรากฏการณ์หรือปัญหาที่เกิดขึ้นในสังคมไม่ได้แยกออกจากกัน หากแต่ต้องมีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของแต่ละสาขาวิชาหรือการศึกษาแบบบูรณาการเพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ที่สามารถอธิบายวิเคราะห์ปรากฏการณ์ และนำไปสู่การสร้างข้อเสนอแนะทางพัฒนาที่ตรงกับความจริงที่เกิดขึ้นในสังคม จึงมีลักษณะของความพยายามใช้องค์ความรู้จากศาสตร์

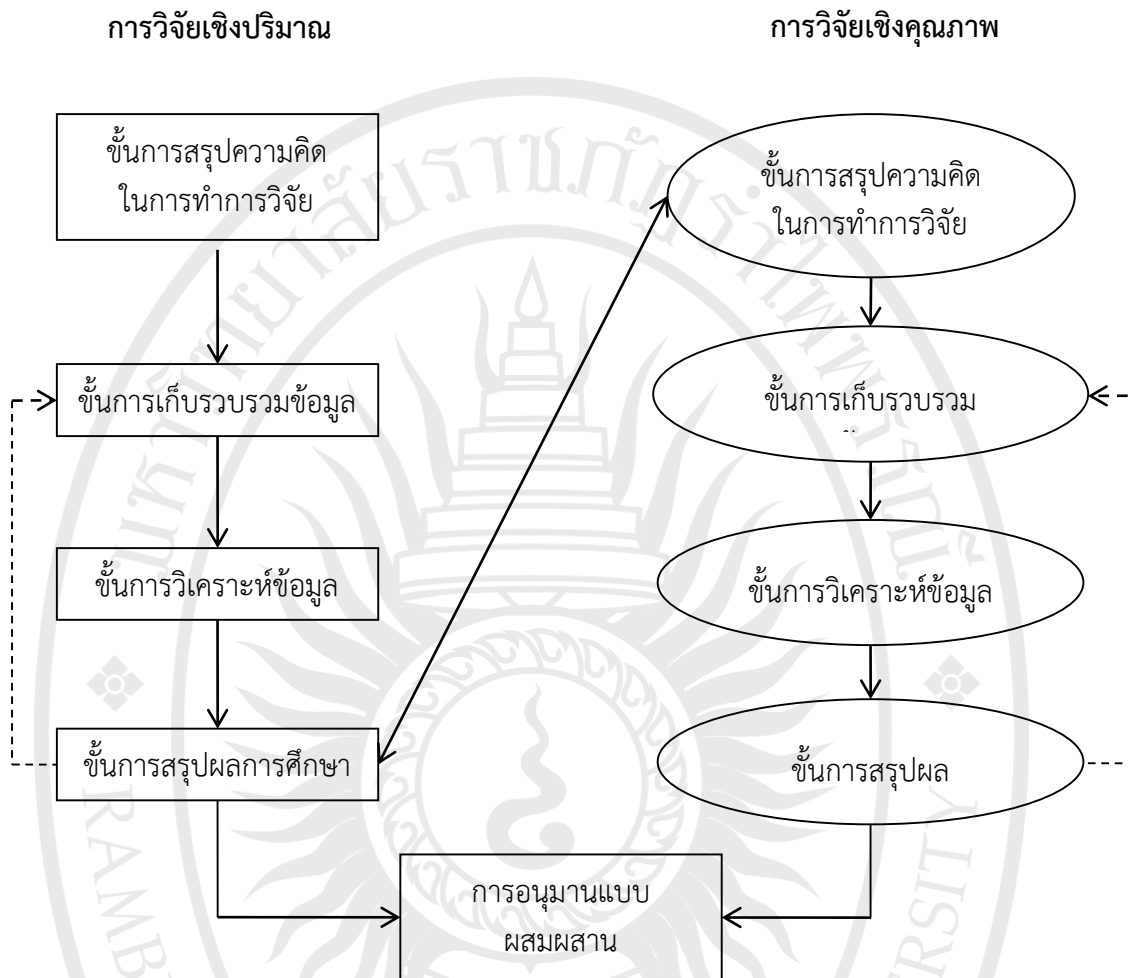
หลายศาสตร์เข้าผสมผสานเพื่อนำไปสู่การหาความรู้เพื่อการตอบวัตถุประสงค์การวิจัยให้สมเหตุสมผลมากที่สุด ซึ่งผู้วิจัยใช้องค์ความรู้จาก 3 สาขาวิชาเพื่อช่วยอธิบายปรากฏการณ์ดังกล่าว อันได้แก่ สาขาประวัติศาสตร์ สาขามานุษยวิทยา และสาขาคหกรรมศาสตร์ กล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ เป็นการศึกษาในลักษณะของการใช้ฐานคิดทางปรัชญาปฏิบัตินิยม ซึ่งตรรกะของฐานคิดทางปรัชญาปฏิบัตินิยมดังกล่าว มองว่าแนวทางการวิจัยที่ดีนั้นควรอาศัยเครื่องมือที่สอดคล้องกับบริบทของความเป็นจริงไม่ควรยึดมั่นแนวทางรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง แต่ควรให้ความสำคัญต่อการแสวงหาข้อค้นพบจากการทำวิจัย ที่สามารถตอบคำถามวิจัยหลักได้อย่างสมเหตุสมผลมากที่สุด กล่าวโดยสรุปแล้วเป็นความพยายามใช้ความหลากหลายในการศึกษาชีวิตจริงของสิ่งต่าง ๆ แล้วนำมาใช้กับปรากฏการณ์ของความเป็นจริง และมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลในเชิงปฏิบัติ

### 3.2 วิธีการวิจัย (Research Methods)

ในส่วนของการวิจัย เป็นวิธีการวิจัยโดยอาศัยวิธีการวิจัยเชิงผสมผสาน ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Survey research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การตอบคำถามวิจัยหลักเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นว่าจะสามารถสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างไร

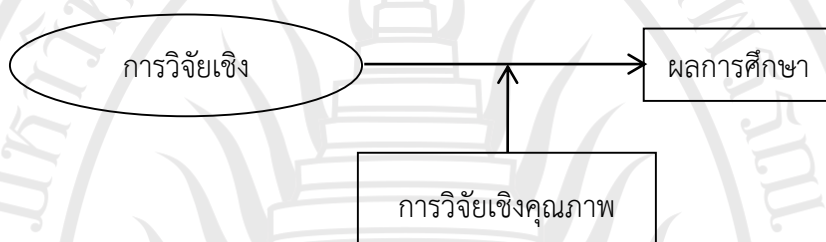
วิธีการดำเนินการวิจัยเชิงผสมผสาน เป็นการผสมผสานระหว่างวิธีการวิจัยเชิงปริมาณและวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ในแบบรับลูกต่อกัน (Sequential Mixed Designs) การออกแบบวิจัยเชิงผสมผสานแบบรับลูกต่อกันนี้ เป็นการผสมผสานวิธีการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพตามลำดับเวลา กล่าวคือ ปัญหาวิจัยหรือกระบวนการทำวิจัยในรูปแบบหนึ่ง เช่น การวิจัยเชิงปริมาณเกิดขึ้นจากการทำวิจัยเชิงสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีรูปแบบหนึ่ง ที่พยายามสำรวจว่ามีอาหารท้องถิ่นประเภทใดอยู่บ้างมาก่อน จากนั้นจึงใช้การวิจัยเชิงคุณภาพในการออกแบบรับลูกต่อกันเพื่อช่วยอธิบายถึงเรื่องราวความเป็นมาเป็นไปเกี่ยวกับบริบททางประวัติศาสตร์ ที่สามารถทำให้ผลการศึกษามีความกระจ่างและละเอียดลุ่มลึกมากยิ่งขึ้น ดังปรากฏตามแบบวิจัยในภาพที่ 3.1

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาพที่ 3.1 การวิจัยผสมผสานแบบตามแบบปรับลูกต่อกัน  
 ที่มา : (ปรับปรุงและดัดแปลงจาก ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์, 2559 : 22)

การออกแบบเชิงผสมผสานแบบรับลูกต่อกันสามารถพัฒนากลยุทธ์เป็นรูปแบบย่อย ๆ ได้หลายรูปแบบด้วยกัน ในที่นี้จึงขอนำเสนอรูปแบบย่อยของการผสมผสานแบบรับลูกต่อกันพอเป็นตัวอย่าง ของการใช้วิธีการผสมผสานด้วยการอาศัยการวิจัยเชิงปริมาณเป็นวิธีวิทยาหลัก จากนั้นแล้วเพื่อให้ข้อค้นพบซึ่งเป็นองค์ความรู้ใหม่ที่สามารถตอบคำถามวิจัยหลักและตอบวัตถุประสงค์ที่ผู้วิจัยตั้งไว้ในบทที่ 1 ได้อย่างสมเหตุสมผล จึงใช้การวิจัยเชิงคุณภาพเข้ามาช่วยเติมเต็มข้อมูลดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อให้องค์ความรู้ที่ได้รับมีความเที่ยงตรงแน่นอนและมีความเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ดังภาพที่ 3.2



ภาพที่ 3.2 การใช้วิธีผลการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อเสริมการวิจัยเชิงปริมาณ  
ที่มา : (ปรับปรุงจาก ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์, 2559 : 279)

การใช้กลยุทธ์วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อเสริมการวิจัยเชิงปริมาณ เกิดขึ้นเมื่อมีการทำวิจัยเชิงสำรวจที่ให้ผลวิเคราะห์ในเชิงปริมาณแต่ยังไม่สามารถอธิบายเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ได้อย่างละเอียดลุ่มลึก ดังนั้น จึงต้องใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อแสวงหาปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดปัจจัยนั้น ๆ ตัวอย่างเช่น ในการศึกษาสำรวจอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารหวานในจังหวัดจันทบุรี หลังจากที่เราได้ประเภทอาหารหวานชนิดต่าง ๆ มาแล้ว เราสามารถใช้การสัมภาษณ์ในเชิงคุณภาพเพื่อสรุปถึงเรื่องราวต่าง ๆ โดยอาศัยความรู้ของผู้ให้ข้อมูลหลักในระดับต่าง ๆ ซึ่งเป็นความรู้ที่มีอยู่ในเฉพาะตัวบุคคลที่ไม่สามารถใช้การวิจัยเชิงปริมาณ ในการอาศัยแบบสอบถามเป็นเครื่องมือมาถามประชาชนเพื่อลงลึกเกี่ยวกับเรื่องเรื่องราว (Story) ความเป็นมาเป็นไปทางประวัติศาสตร์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีดังกล่าว ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องเฉพาะของแต่ละคนที่ต้องรู้แจ้งเห็นจริงเสมอ โดยที่ประชาชนทั่วไปมีการรับรู้ที่ไม่เท่ากัน ดังนั้น จึงจำเป็นต้องอาศัยการเสริมความรู้โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์เพิ่มเติมกับผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key-Information) ซึ่งรู้เรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีนั้นได้เป็นอย่างดี เป็นต้น

### 3.3 เทคนิคในการวิจัย (Research Technique)

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี ปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี และตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในกระบวนการวิจัยเชิงผสมผสาน มีเทคนิคในการวิจัย 3 ขั้นตอน ดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** การศึกษาเพื่อการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี เป็นวิธีการศึกษาเพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ที่ผู้วิจัยดำเนินการสำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีที่สามารถสะท้อนผ่านพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีรูปแบบต่าง ๆ ว่าในสภาพปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีนั้นยังคงมีภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นรายการใดอยู่บ้าง ทั้งนี้เพื่อให้สามารถนำไปสู่การจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีอย่างเป็นหมวดหมู่ต่อไป ซึ่งผู้วิจัยจะอาศัยเทคนิคการศึกษาจากการใช้เทคนิคการวิจัยในเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการสำรวจ และใช้สถิติแบบพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าความถี่ และค่าเฉลี่ย เป็นต้น ส่วนการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้กลุ่มตัวอย่างจากกลุ่มประชากรที่มีหน่วยการศึกษาเป็นครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี นอกจากนี้แล้วเพื่อให้ ผลการศึกษามีความหนักแน่นมีเหตุมีผล ผู้วิจัยจะใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อเสริมการวิจัย เชิงปริมาณ ในการสัมภาษณ์และอธิบายเรื่องราวทางประวัติศาสตร์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นได้อย่างละเอียดลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น จากนั้นนำไปสู่การบันทึกสรุปผลการศึกษาในประเด็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวชนิดต่าง ๆ ในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีอย่างเป็นหมวดหมู่ต่อไป

#### 1. เทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณ

เทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้ในการสุ่มตัวอย่างเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ เพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 โดยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการแจกแบบสอบถามในเรื่องเกี่ยวกับการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี จากประชาชนผู้ที่อยู่อาศัยในเขตพื้นที่จังหวัดจันทบุรี ระหว่างวันที่ 25 มิถุนายน 2565 จนถึงวันที่ 20 สิงหาคม 2565 ซึ่งมีรายละเอียด 3 วิธีการ คือ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และการวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่เป็นเป้าหมายการวิจัย ได้แก่ ครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี มีจำนวนครัวเรือนสุทธิ 233,225 ครัวเรือน (ที่ทำการปกครองจังหวัดจันทบุรี. ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2564) การกำหนดขนาดตัวอย่าง (Sample Size) ใช้สูตรของทาโรยามาเน (Taro Yamane, 1973 : 1088 ; อ้างถึงใน ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2553 : 45) คำนวณขนาดของตัวอย่างที่เหมาะสม ดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

## ลิสต์กรีกของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

โดยที่	n	คือ ขนาดหรือกลุ่มตัวอย่าง (Sample size)
	N	คือ จำนวนประชากรที่ศึกษา (Population)
	e	คือ ความคลาดเคลื่อนในการสุ่ม (Sampling error) ซึ่งกำหนดให้

เท่ากับ  $\pm 0.05$  ภายใต้ความเชื่อมั่น 95% จึงจึงแทนค่ากลุ่มตัวอย่างโดยสูตรการคำนวณ ดังนี้

$$n = \frac{233,225}{1 + (233,225)(0.05)^2}$$

$$n = 399.37$$

$$n = 400$$

ดังนั้น ขนาดกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน

ส่วนเทคนิคการสุ่มตัวอย่าง (Sample Technique) จะใช้การสุ่มตัวอย่างแบบ ช่วงชั้นหรือแบบชั้นภูมิ (Stratified sampling) เป็นการสุ่มตัวอย่างโดยแยกประชากรออกเป็น กลุ่มประชากรย่อย ๆ หรือแบ่งเป็นช่วงชั้นก่อน โดยหน่วยประชากรในแต่ละช่วงชั้นจะมีลักษณะ เหมือนกัน แล้วสุ่มอย่างง่ายเพื่อให้ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนของขนาดกลุ่มตัวอย่างและ กลุ่มประชากร (ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์, 2559 : 126 -127) โดยเลือกชั้นระดับตำบล และเลือกชั้นระดับ หมู่บ้าน และมาเลือกชั้นในระดับครัวเรือน

$$\text{สูตร} = \frac{\text{จำนวนกลุ่มตัวอย่าง} \times \text{จำนวนประชากรแต่ละอำเภอ}}{\text{จำนวนประชากรทั้งหมด}}$$

ดังนั้น ในการสุ่มแบบสัดส่วนจะพิจารณาสัดส่วนของตัวอย่างจำแนกตามครัวเรือน ตามอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งได้ผลการสุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรายละเอียด ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ชื่ออำเภอ	ประชากร/ครัวเรือน	กลุ่มตัวอย่าง
แก่งหางแมว	19,457	33
ท่าใหม่	27,357	44
มะขาม	13,603	23
สอยดาว	25,493	44
โป่งน้ำร้อน	18,034	31
เมืองจันทบุรี	69,020	118
เขาคิชฌกูฏ	12,585	22
นายายอาม	13,534	23



ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

ชื่ออำเภอ	ประชากร/ครัวเรือน	กลุ่มตัวอย่าง
แหลมสิงห์	11,604	20
ขลุง	22,538	39
รวม	233,225	400

ที่มา : (ที่ทำการปกครองจังหวัดจันทบุรี, 2564)

## 1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสร้างเครื่องมือวิจัย ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือตามขั้นตอน ดังนี้  
 ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างเครื่องมือที่นำในการศึกษา ได้แก่ แบบสอบถาม เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 3 นำแบบสอบถามเสนอให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง ความเที่ยงตรงตามโครงสร้างเนื้อหา ตลอดจนความครอบคลุมของเนื้อหาและความถูกต้องเหมาะสม ของการใช้ภาษา

ขั้นตอนที่ 4 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความตรง และเที่ยงของเนื้อหาเพื่อให้ได้ข้อคำถามที่เที่ยงตรงและมีความสมบูรณ์ การทดสอบเครื่องมือจะใช้ การทดสอบความตรง (Validity) และ ความเที่ยง (Reliability) ดังกล่าว ใช้การทดสอบความตรงโดย อาศัยผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิจัยและหัวข้อวิจัยจำนวน 3 คน ส่วนการทดสอบความเที่ยงใช้การทดลอง ไปเก็บแบบสอบถามหรือแบบสัมภาษณ์จำนวน 40 ชุด แล้วนำมาวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติครอนบาร์ค แอลฟา (Cronbach's Alpha) ได้ค่าเท่ากับ.06 ขึ้นไปถือว่ายอมรับได้

ขั้นตอนที่ 5 จัดพิมพ์แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์และดำเนินการถ่ายเอกสารรวม 400 ชุด เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป

ขั้นตอนที่ 6 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปใช้สำหรับถอดแบบสอบถามจาก กลุ่มตัวอย่าง ตามสัดส่วนที่ได้จำแนกไว้ในตารางที่ 3.1

เครื่องมือวิจัยการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยมีการสร้างเครื่องมือวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นจากแนวคิดและ ทฤษฎี สำหรับองค์ประกอบของเครื่องมือวิจัย ประกอบด้วยเนื้อหา 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับ การศึกษา อาชีพ ภูมิมินิเวศชาติพันธุ์ และระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น โดยมี ลักษณะแบบปลายปิด (Close-Ended) และเลือกตอบ (Check-List)

ตอนที่ 2 การสำรวจอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นในจังหวัด จันทบุรี โดยมีลักษณะแบบปลายปิด (Close - Ended) และเลือกตอบ (Check - List)

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยมีลักษณะความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่น ๆ โดยมีลักษณะเป็นแบบปลายเปิด (Open-Ended)

### 1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

1.3.1 การวิเคราะห์ตัวแปรส่วนบุคคลจะใช้ค่าการวิเคราะห์ตัวแปรส่วนบุคคล (ตัวแปรต้น) จะใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา คือ โดยการนำมาแจกแจงความถี่ (Frequency) คำนวณเป็นค่าร้อยละ (Percentage) นอกจากนี้ยังใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) แล้วนำเสนอในรูปตารางความเรียงแบบการพรรณนา

1.3.2 การวิเคราะห์ตัวแปรต้นหรือตัวแปรตามจะใช้ค่าการวิเคราะห์ตัวแปรตามจะใช้ค่าสถิติเชิงพรรณนา โดยนำเสนอในรูปแบบของค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ในการศึกษาครั้งนี้ ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้เป็นสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย สำหรับการตอบแบบสอบถาม สร้างขึ้นตามลักษณะการสร้างแบบวัดทัศนคติที่เรียกว่า (Likert Scale) แต่ใช้ตัวเลือกตอบแบบ 5 ระดับ โดยมีการพิจารณาในแต่ละระดับกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	ระดับคะแนน
ประจำ	5
บ่อย ๆ ครั้ง	4
ปานกลาง	3
นาน ๆ ครั้ง	2
ไม่เคย	1

ในการอภิปรายผลแบบสอบถามเป็นแบบอันตรภาค (Interval Scale) ซึ่งมีลักษณะของการตีความค่าเฉลี่ยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ โดยการใช้สูตรการคำนวณความกว้างของอันตรภาคชั้น (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2549 : 129) ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{\text{ข้อมูลที่มีค่าสูงที่สุด} - \text{ข้อมูลที่มีค่าต่ำที่สุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{5 - 1}{5} \\ &= 0.80 \end{aligned}$$

หลังจากคำนวณช่วงระดับคะแนนดังกล่าวแล้ว จึงนำค่าที่ได้รับจากการคำนวณมาแบ่งเป็นระดับเพื่อการตีความหมายออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.21 – 5.00	หมายถึง	ประจำ
คะแนนเฉลี่ย	3.41 – 4.20	หมายถึง	บ่อย ๆ ครั้ง
คะแนนเฉลี่ย	2.61 – 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	1.81 – 2.60	หมายถึง	นาน ๆ ครั้ง
คะแนนเฉลี่ย	1.00 – 1.80	หมายถึง	ไม่เคย

การทดสอบสมมติฐานจะใช้สถิติเชิงอนุมานโดยตั้งนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนี้

1. การใช้ Chi-square test

2. การเปรียบเทียบความแตกต่าง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในกรณีที่ตัวแปรที่ต้องการศึกษา 2 กลุ่ม ได้แก่ เพศ ใช้ค่าทดสอบค่าที (t-test) ในกรณีที่จำแนกตัวแปรที่ต้องการศึกษามากกว่า 2 กลุ่มใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (F-test) ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ ภูมิภาค และกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในกรณีที่พบความแตกต่างจะทดสอบ ความแตกต่างรายคู่ โดยวิธีของ Scheffe Method (บุญชม ศรีสะอาด, 2535 : 100) ทั้งนี้เพื่อให้ ผลการศึกษาสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

**ขั้นตอนที่ 2** การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นวิธีการศึกษาเพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ซึ่งผู้วิจัยจะอาศัยเทคนิคการศึกษาจากการใช้ เทคนิคการวิจัยในเชิงคุณภาพ โดยการใช้การสัมภาษณ์ข้อมูลแบบเจาะลึก (In-depth Interview) จากผู้ให้ข้อมูลหลัก (key informant) ซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) อันได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ผู้ที่มีชื่อเสียงจนได้รับการยอมรับในด้านการผลิตและด้านการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี รวมถึง เจ้าหน้าที่ส่วนงานวัฒนธรรมของจังหวัดจันทบุรี นอกจากนี้แล้วเพื่อก่อให้เกิดการยืนยันความถูกต้องของข้อมูลยังได้มีการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Small Group Interview) อีกด้วย โดยมีการตรวจสอบ ข้อมูลเชิงคุณภาพแบบหลากหลาย (Triangulation) จากนั้นสรุปผลการศึกษาเกี่ยวกับเหตุปัจจัย ที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยดำเนินการระหว่างวันที่ 30 พฤษภาคม 2565 จนถึงวันที่ 15 สิงหาคม 2565 ซึ่งมีรายละเอียด 3 วิธีการ ดังนี้

1. เทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์

เทคนิคในการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยในเชิงคุณภาพ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้เก็บรวบรวมข้อมูล จากการสัมภาษณ์ในที่นี้ ประกอบด้วย การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสัมภาษณ์กลุ่มย่อย และ การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการมุ่งรวบรวมข้อมูล ในพื้นที่ (Field Research) โดยอาศัยการใช้แนวสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) จากผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะในการให้ข้อมูล สำหรับผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์ แบบเจาะลึก ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แม่ครัวอาหารคาว ประจำหมู่บ้าน และเจ้าของธุรกิจประกอบการร้านอาหารในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น

1.2 การสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Small Group Interview) เป็นรูปแบบที่ใช้แนว การสัมภาษณ์กลุ่มในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์เพื่อให้เกิดการยืนยันข้อมูลทางประวัติศาสตร์ที่ ถูกต้องร่วมกัน โดยอาศัยผู้ให้ข้อมูลที่หลากหลายของปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งหลักการสำคัญของการสัมภาษณ์กลุ่มที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในการวิจัยนี้ ก็คือ การเลือกสถานะของผู้ให้ข้อมูลจะต้องอยู่ในระดับเดียวกัน อีกทั้งในการสัมภาษณ์กลุ่มครั้งนี้ ผู้วิจัยจะกำหนดขนาดของกลุ่มที่ใช้ประมาณ 3 - 5 คน สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่จะกำหนดในการ สัมภาษณ์กลุ่มในที่นี้ ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มแม่ครัวอาหารคาว กลุ่มผู้เชี่ยวชาญ อาหารท้องถิ่น และกลุ่มผู้บริโภคของชุมชน เป็นต้น ซึ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย ดังกล่าวได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling)

1.3 การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participant Observation) เป็นการ สังเกตที่ผู้วิจัยจะเฝ้าสังเกตอยู่วงนอก กระทำตนเป็นบุคคลภายนอกโดยไม่เข้าไปร่วมทำกิจกรรมหรือ ใช้ชีวิตกับกลุ่มที่ศึกษา ผู้วิจัยจะหมั่นคอยสังเกตการณ์โดยตรงจากคน หรือกลุ่มต่าง ๆ ที่มีส่วน เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ และบันทึกคำพูดหรือพฤติกรรมที่แสดงออกมาโดยไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วม ในเหตุการณ์หรือกิจกรรมนั้น ๆ การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมที่ผู้วิจัยนำมาใช้ครั้งนี้ สามารถเก็บ ข้อมูลในระยะเวลาที่สั้นกว่าและเปลืองทุนทรัพย์น้อยกว่าการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม อย่างไรก็ตาม ไม่สามารถที่จะเก็บข้อมูลได้ละเอียดสมบูรณ์เท่าการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม อย่างไรก็ตาม การสังเกตการณ์ทั้งสองประเภทนี้ต่างก็มีจุดมุ่งหมายร่วมกันกล่าวคือ เพื่อสังเกตพฤติกรรมและ เหตุการณ์ที่สำคัญต่าง ๆ เพื่อหาความสัมพันธ์และความหมายของปรากฏการณ์ต่าง ๆ ทั้งที่อยู่เบื้อง หน้าและเบื้องหลัง ซึ่งผู้วิจัยจะเลือกใช้การสังเกตการณ์ตามความเหมาะสมกับสภาพการณ์ที่เกิดขึ้นใน แต่ละบริบทของสถานที่และเวลาเท่านั้น กล่าวโดยสรุป การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เป็นการที่ผู้วิจัย สังเกตการณ์จากปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในฐานะของผู้สังเกตการณ์แต่ไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วม ในเหตุการณ์จริง โดยที่ผู้วิจัยใช้แนวทางการสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วมระหว่างการสัมภาษณ์ และ ตลอดระยะเวลาที่ผู้วิจัยลงเก็บข้อมูลอยู่ในพื้นที่

## 2. การตรวจสอบข้อมูล

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลโดยอาศัยเทคนิคต่าง ๆ พิจารณา ความแตกต่าง ด้านสถานที่ เวลา และแหล่งที่มาของข้อมูล ผู้วิจัยจะใช้หลักการตรวจสอบข้อมูลที่ หลากหลาย (Triangulation) โดยวิธีการดังนี้

2.1 การตรวจสอบข้อมูลด้วยการอาศัยความแตกต่างของผู้ให้ข้อมูล หมายถึง การที่ ผู้วิจัยจะทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลที่มีสถานภาพในการให้ข้อมูลที่แตกต่างกัน เพื่อนำมาพิจารณาว่า ข้อมูล ที่ได้รับจากผู้ให้ข้อมูลที่แตกต่างกัน ให้ข้อมูลที่เหมือนหรือมีความแตกต่างกันหรือไม่

2.2 การตรวจสอบข้อมูลด้วยการอาศัยความแตกต่างด้านแหล่งข้อมูล หมายถึง การนำเอาความเหมือนและความแตกต่างของข้อมูลเดียวกันที่ได้รับมาจากแหล่งข้อมูลที่แตกต่างกัน ว่าจะมีความเหมือนหรือต่างกัน จากนั้นนำมาเทียบเคียงกันว่าข้อมูลที่รับมาจากแต่ละฝ่ายนั้น มีความเหมือนหรือมีความแตกต่างกันมากน้อยเพียงไหน อย่างไร และข้อมูลที่รับมาจากฝ่ายใด จะมีน้ำหนักความน่าเชื่อถือมากกว่ากัน

### 3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพซึ่งเป็นการตีความในลักษณะต่าง ๆ ได้แก่

3.1 การตีความเพื่อจัดกลุ่มข้อมูล (Grouping) คือ การนำเอาข้อมูลที่ใกล้เคียงกันมาแบ่งเป็นกลุ่มเพื่อต่อการลำดับเหตุการณ์และการนำไปสู่การวิเคราะห์ตีความ เช่น การแบ่งกลุ่มข้อมูลโดยการอาศัยพื้นฐานการแบ่งออกเป็นยุค ๆ และลำดับเหตุการณ์ของแต่ละยุคให้อยู่หมวดหมู่เดียวกัน

3.2 การตีความในเชิงเหตุและผลหรือการวิเคราะห์สาเหตุเชิงคุณภาพแนวประวัติศาสตร์ โดยผู้วิจัยทำการศึกษาปัจจัยที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันและมีส่งผลกระทบต่อเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องเกี่ยวกับปัจจัยต่าง ๆ ที่สามารถสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งความต่อเนื่องของผลกระทบที่มีมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และมีแนวโน้มว่าจะเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและเป็นกระบวนการในอนาคต

**ขั้นตอนที่ 3** การศึกษาเพื่อเสนอตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นวิธีการศึกษาเพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 อันเป็นองค์ความรู้เพิ่มเติมที่มุ่งหมายต่อยอดมาจากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในการนี้ผู้วิจัยอาศัยเทคนิคการวิจัยในเชิงคุณภาพ โดยอาศัยการสัมภาษณ์ที่มีแนวสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือที่ประกอบไปด้วยกิจกรรมการสัมภาษณ์ข้อมูลแบบเจาะลึก (In-depth Interview) และการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Small Group Interview) จากผู้ให้ข้อมูลหลัก (key Informant) ซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ใช้การตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพโดยหลักการตรวจสอบข้อมูลที่หลากหลาย (Triangulation) จากนั้นนำเอาข้อมูลที่ได้นำไปสู่การบันทึกสรุปเพื่อเสนอตัวแบบที่ควรจะเป็นสำหรับการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยดำเนินการระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม 2565 จนถึงวันที่ 30 ตุลาคม 2565 ซึ่งมีรายละเอียด 3 วิธีการ ดังนี้

#### 1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์

เทคนิคในการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยในเชิงคุณภาพ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ประกอบด้วย การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) และการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Small Group Interview) ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก เป็นการมุ่งรวบรวมข้อมูลในพื้นที่ (Field Research) โดยอาศัยการใช้แนวสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) จากผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะในการให้ข้อมูล สำหรับผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แม่ครัวอาหารคาวประจำหมู่บ้าน และเจ้าของธุรกิจประกอบการร้านอาหารในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น

1.2 การสัมภาษณ์กลุ่มย่อย เป็นรูปแบบที่ใช้แนวการสัมภาษณ์กลุ่มในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์เพื่อให้เกิดการยืนยันข้อมูลทางประวัติศาสตร์ที่ถูกต้องร่วมกัน โดยอาศัยผู้ให้ข้อมูลที่หลากหลายของผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งหลักการสำคัญของ

การสัมภาษณ์กลุ่มที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในการวิจัยนี้ก็คือ การเลือกสถานะของผู้ให้ข้อมูลจะต้องอยู่ในระดับเดียวกัน อีกทั้งในการสัมภาษณ์กลุ่มแต่ละครั้งนั้นผู้วิจัยจะกำหนดขนาดของกลุ่มที่ใช้ประมาณ 3-5 คน สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่จะกำหนดในการสัมภาษณ์กลุ่มในที่นี้ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มแม่ครัวอาหารคาวกลุ่มผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น และกลุ่มผู้อาวุโสของชุมชน เป็นต้น จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยจะมีการเชิญชวนให้ผู้ที่มีความรู้เหล่านั้นได้ร่วมกันกำหนดเป็นต้นแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีร่วมกัน

ในการลงสู่พื้นที่วิจัยทุกครั้งผู้วิจัยจะใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการช่วยการสังเกตการณ์ภาคสนามอีกหลายอย่างตามความสะดวกและเหมาะสมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีคุณภาพดี เช่น อุปกรณ์บันทึกเสียง กล้องจากโทรศัพท์เคลื่อนที่ เป็นต้น ซึ่งอุปกรณ์ดังกล่าวช่วยให้ผู้วิจัยสามารถสังเกตเข้าและเก็บรายละเอียดที่ผู้วิจัยอาจมองข้ามไปในตอนแรกได้ดียิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยจะใช้เครื่องมือในการช่วยสังเกตการณ์ก็ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจากผู้ให้ข้อมูลหลักหรือผู้ให้สัมภาษณ์และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยครั้งนี้แล้วเท่านั้น

## 2. การตรวจสอบข้อมูล

วิธีการตรวจสอบข้อมูลที่เป็นต้นแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนี้ อาศัยเทคนิคของการตรวจสอบข้อมูลที่หลากหลาย (Triangulation) ดำเนินการโดยอาศัยการตรวจสอบข้อมูลจากการพิจารณาความแตกต่างของผู้ให้ข้อมูล กล่าวคือ การที่ผู้วิจัยจะใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีสถานภาพในการให้ข้อมูลที่แตกต่างกัน เช่น ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ แม่ครัวอาหารคาวประจำหมู่บ้าน และเจ้าของธุรกิจประกอบการร้านอาหารในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น เพื่อนำเอาข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้มาพิจารณาว่าบรรดาข้อมูลที่ผู้วิจัยได้รับมาจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีสถานภาพในการให้ข้อมูลที่แตกต่างกันนั้น เป็นข้อมูลที่มีความเหมือนหรือมีความแตกต่างกันหรือไม่และอย่างไร

## 3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยนี้ ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพซึ่งเป็นการตีความในลักษณะต่าง ๆ ได้แก่

3.1 การตีความเพื่อจัดกลุ่มข้อมูล (Grouping) คือ การนำเอาข้อมูลที่ใกล้เคียงกันมาแบ่งเป็นกลุ่มเพื่อง่ายต่อการลำดับเหตุการณ์และการนำไปสู่การวิเคราะห์ตีความ เช่น การแบ่งกลุ่มข้อมูลโดยการอาศัยพื้นฐานการแบ่งออกเป็นยุค ๆ และลำดับเหตุการณ์ของแต่ละยุคให้อยู่หมวดหมู่เดียวกัน เป็นต้น

3.2 การตีความในเชิงเหตุและผลหรือการวิเคราะห์สาเหตุเชิงคุณภาพแนวประวัติศาสตร์ โดยความต่อเนื่องที่มีมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันมีแนวโน้มว่าจะเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและเป็นกระบวนการในอนาคตผ่านการประชุมกลุ่มย่อยและการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกดังกล่าว เพื่อนำไปสู่การกำหนดต้นแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

กล่าวโดยสรุป วิธีดำเนินการวิจัยโดยอาศัยเทคนิคต่าง ๆ ทั้ง 3 ขั้นตอนในการแสวงหาองค์ความรู้เพื่อตอบวัตถุประสงค์ทั้ง 3 ข้อดังกล่าวในดุษฎีนิพนธ์เรื่องนี้ ผู้วิจัยสามารถเขียนเป็นแผนภูมิได้ ดังนี้



## บทที่ 4

### บริบททางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรี

การนำเสนอผลการศึกษาในบทที่ 4 ผู้วิจัยจะเริ่มต้นด้วยการกล่าวถึงบริบททางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรี ที่มีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์อย่างเป็นระบบและต่อเนื่องยาวนาน มาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์จนถึงปัจจุบันได้ผ่านการเปลี่ยนแปลงมาเป็นระยะเวลา มากกว่าพันปี ทั้งนี้เพื่อสะท้อนให้เห็นปรากฏการณ์สำคัญทางประวัติศาสตร์ของท้องถิ่นจันทบุรีที่มีมา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ดังนั้น ผู้วิจัยขอเสนอข้อมูลทางประวัติศาสตร์ในรูปของบริบทจังหวัดจันทบุรี โดยการแบ่งหัวข้อในการนำเสนอออกเป็น 3 หัวข้อใหญ่ ๆ ดังนี้

4.1 ประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรี

4.2 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

4.3 ข้อมูลพื้นฐานของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน

#### 4.1 ประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรี

เมืองจันทบุรีเป็นชุมชนโบราณเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานมากกว่า 1,000 ปี นอกจากนี้แล้วยังมีร่องรอยทางอารยธรรมโบราณของชุมชนก่อนประวัติศาสตร์ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 6,000-4,000 ปี จากร่องรอยหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่ปรากฏทั้งด้านมานุษยวิทยา ศิลปะ และประวัติศาสตร์ แสดงให้เห็นถึงการตั้งถิ่นฐาน การเจริญเติบโตอย่างกว้างขวางในท้องถิ่น การขยายตัวติดต่อค้าขายกับต่างถิ่น การรับและถ่ายทอดการผสมผสานทางวัฒนธรรม ซึ่งมีพัฒนาการอย่างต่อเนื่องยาวนานต่อมาจนกระทั่งเป็นเมืองจันทบุรีในปัจจุบัน โดยที่สามารถจำแนกยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ความเป็นมาของจันทบุรีออกได้ ดังนี้ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี, 2542 : 18-25)

1. สมัยก่อนประวัติศาสตร์จันทบุรี เป็นการศึกษาเรื่องราวของจันทบุรีในอดีตจากหลักฐานต่าง ๆ ที่พบ โดยการสำรวจและขุดค้นแหล่งโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์บริเวณพื้นที่จังหวัดจันทบุรี การศึกษาในทางโบราณคดีแยก ศึกษาได้อย่างกว้าง ๆ เป็น 2 ยุคสมัย คือ

1.1 โบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ (Prehistoric Archaeology) คือ ช่วงเวลาก่อนที่จะมีประวัติศาสตร์เป็นลายลักษณ์อักษร จึงครอบคลุมเพียงแค่ช่วงเวลาที่เกิดบรรพบุรุษรุ่นแรกของคน วัฒนธรรมของคนในโลกมาถึงช่วงที่คนเริ่มจดบันทึกเท่านั้น จุดเริ่มต้นของสมัยก่อนประวัติศาสตร์ซึ่งยึดหลักฐานทางวัฒนธรรมกำหนดนั้น ในแต่ละภูมิภาคต่าง ๆ ในโลกจะเกิดขึ้นไม่พร้อมกัน เนื่องจากการอพยพ การตั้งถิ่นฐาน ตลอดจนวิวัฒนาการของมนุษย์



1.2 โบราณคดีสมัยประวัติศาสตร์ (Historic Archaeology) เป็นช่วงเวลาที่มีประวัติศาสตร์เป็นลายลักษณ์อักษรแล้ว หลักฐานต่าง ๆ เหล่านี้เรียกว่าหลักฐานทางประวัติศาสตร์ (Historical Evidences) ได้แก่ จารึก ตำนาน พงศาวดาร ปุ้มโหร ปุ้มแพทย์ บันทึกการเดินทาง จดหมายเหตุ เนื่องจากมนุษย์ในดินแดนต่าง ๆ ของโลกเริ่มทำการบันทึกเวลาต่าง ๆ ไม่พร้อมกัน การสิ้นสุดของสมัยก่อนประวัติศาสตร์ หรือการเริ่มต้นของสมัยประวัติศาสตร์ในดินแดนต่าง ๆ ของโลกจึงปรากฏขึ้นในเวลาที่แตกต่างกัน ช่วงหัวเลี้ยวหัวต่อของสมัยก่อนประวัติศาสตร์และสมัยประวัติศาสตร์ของบางภูมิภาคจะเป็นช่วงที่พบหลักฐานทางภาษาหรือตัวหนังสือ แต่ไม่สามารถอ่านหรือนำมาเป็นข้อมูลประวัติศาสตร์ได้ จึงเรียกช่วงเวลานี้ว่า สมัยกึ่งก่อนประวัติศาสตร์ (Proto History)

การศึกษาประวัติของจังหวัดจันทบุรีที่ผ่านมาจะศึกษาจากตำนานเรื่องกาไว และพระนางกาไว เรื่องราวของตำนานจะเชื่อมโยงถึงวัดทองทั่ว ตำบลคลองนราลัย อำเภอมะเมือง จังหวัดจันทบุรี ซึ่งพบทับหลังลักษณะศิลปะลพบุรีต่อสมโบโรไพรกุก พ.ศ. 112 (สุภัทรดิศ ดิศกุล, 2504 : 30) และทับหลังแบบศิลปะไพรกเมง พ.ศ. 1180-1250 เป็นเบื้องต้น ต่อจากนั้นจะศึกษาจากหลักฐานในหนังสือฝรั่งเศสชื่อ แคมโบซ ซึ่งชาวฝรั่งเศสชื่อ ม.อติเมออร์ เขียนไว้เมื่อ พ.ศ. 2554 ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ศึกษาเรื่องราวของเมืองจันทบุรีจากการที่พระเจ้าอู่ทองทรงสร้างกรุงศรีอยุธยาขึ้นในปี พ.ศ. 1893 แล้วทรงประกาศว่ากรุงศรีอยุธยามี ประเทศราชอยู่ 16 หัวเมือง ในจำนวนนั้นมีชื่อเมืองจันทบุรี ช่วงปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา ศึกษาจากเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ที่พม่ายกทัพมาตีและล้อมกรุงศรีอยุธยา สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเมื่อครั้งยังเป็นพระยาวชิรปราการ ได้นำกำลังตีฝ่าวงล้อมของพม่ามายึดเมืองจันทบุรีไว้เป็นแหล่งสะสมอาหาร รวบรวมพลเพื่อกอบกู้กรุงศรีอยุธยาต่อไป ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ศึกษาจากเรื่องราวในสมัยรัชกาลของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ไทยเกิดกรณีพิพาทกับญวน ถึงต้องทำสงครามกันด้วยเรื่องเจ้าอนุวงศ์ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเกรงว่าญวนจะยึดเมืองจันทบุรี ซึ่งเป็นเมืองชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกเป็นที่มั่นเพื่อทำการต่อสู้กับไทย จึงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างป้อมค่ายและเมืองขึ้นใหม่ที่บ้านเนินวง ซึ่งปัจจุบันคือโบราณสถานค่ายเนินวง รวมทั้งโปรดเกล้าฯ ให้สร้างป้อมไพรีพิณาศและป้อมพิฆาตปัจจามิตรที่หัวหาดแหลมสิงห์ อำเภอลแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2436 (ร.ศ. 112) ไทยกับฝรั่งเศสเกิดกรณีพิพาทด้วยเรื่องดินแดนฝั่งซ้ายแม่น้ำโขง จนถึงขั้นปะทะกันด้วยอาวุธ เมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2436 จะเห็นได้ว่าการศึกษาประวัติของจังหวัดจันทบุรีที่ผ่านมาเป็นการศึกษาทางโบราณคดีสมัย ประวัติศาสตร์

1.3 หลักฐานสมัยก่อนประวัติศาสตร์ การสำรวจและขุดค้นแหล่งโบราณคดี ตั้งแต่ปีพ.ศ. 2535 จนถึงปัจจุบันพบแหล่งโบราณคดีสมัยก่อนประวัติศาสตร์ บริเวณพื้นที่จังหวัดจันทบุรี จำนวนหลายแห่ง ทำให้การศึกษาประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีมีรายละเอียดทั้งแนวกว้างและแนวลึกมากขึ้น เรื่องราวสมัยก่อนประวัติศาสตร์เริ่มต้นตั้งแต่การพบหลักฐานทางโบราณคดีที่เป็นร่องรอยของคนในอดีตที่อาศัยอยู่และดำรงชีวิตอยู่ในบริเวณพื้นที่ของจันทบุรี หลักฐานที่พบเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ของคนสมัยก่อนประวัติศาสตร์ มีอายุประมาณ 10,000-6,000 ปีมาแล้ว ต่อเนื่องถึงหินใหม่ตอนปลาย มีอายุประมาณ 4,000-2,000 ปีมาแล้ว รวมถึงยุคโลหะที่คนรู้จักการทำสำริด และ

เหล็ก คือเมื่อประมาณ 1,500 ปีมาแล้ว เข้าสู่สมัยพุทธศตวรรษที่ 12 ได้พบจารึกเพนียด (หลักที่ 52) ถือว่าสมัยก่อนประวัติศาสตร์จันทบุรีได้สิ้นสุดลงและเริ่มเข้าสู่สมัยประวัติศาสตร์

1.4 การตั้งถิ่นฐานเมืองจันทบุรีในยุคประวัติศาสตร์ ประมาณพุทธศตวรรษที่ 11-18 ได้พบหลักฐานชุมชนสมัยประวัติศาสตร์ในจันทบุรีเป็นเมืองโบราณเก่าแก่ถึงน่าจะจะมีอายุถึงปลายสมัย พูนัน ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 12 เป็นชุมชนที่ได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมศิลปะศาสนาจากขอมโบราณ ซึ่งปรากฏหลักฐานในหนังสือฝรั่งเศส ชื่อ “แคมโบช” (Le Canbedge) เขียนโดยมองสิเออร์ เอเตียนน์ เอโมนิเออร์ (Etienne Ayornier) ปี พ.ศ. 2444 ว่ามีบาทหลวงองค์หนึ่งพบศิลาจารึกภาษา สันสกฤตที่ตำบล เขาสระบาป ในศิลาจารึกมีข้อความว่า เมื่อพันปีล่วงมาแล้วมีเมือง ๆ หนึ่งชื่อว่า “ควนคราบุรี” เป็นเมืองที่มีอาณาเขตกว้างขวาง ตั้งอยู่บริเวณบ้านเพนียด บ้านสระบาป ตำบล คลองนารายณ์ อำเภอเมือง ผังเมืองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ากว้างประมาณ 1 กิโลเมตร ยาวประมาณ 2 กิโลเมตร ร่องรอยทางด้านประวัติศาสตร์และโบราณคดีของชุมชนโบราณในจังหวัดจันทบุรีในสมัย ยุคประวัติศาสตร์นั้นปรากฏชัดเจนราวพุทธศตวรรษที่ 11 แต่อาจจะมีชุมชนตั้งหลักแหล่งอยู่ก่อนแล้ว และขยายตัวขึ้นเป็นชุมชนขนาดใหญ่ระดับเมือง หลักฐานที่แสดงให้เห็นว่ามีการตั้งถิ่นฐานนั้นอยู่ ณ บริเวณวัดทองทั่ว และพื้นที่บริเวณใกล้เคียง ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัด จันทบุรี ภูมิประเทศเป็นที่ราบหน้าเขาสระบาป ที่มีลำน้ำคลองนารายณ์ไหลลงจากเขาสระบาป ทางตอนเหนือ ผ่านไปออกสู่มแม่น้ำจันทบุรีทาง ตะวันออกเฉียงใต้ บริเวณที่พบแหล่งโบราณสถานมี 4 แห่ง คือ

1. เนินโบราณสถานวัดเพนียด (ร้าง)
2. โบราณสถานเพนียด
3. เนินโบราณสถานใกล้วัดทองทั่ว
4. เนินโบราณสถานวัดสมภาร (ร้าง)

จากภาพถ่ายทางอากาศพบว่าตัวเมืองมีผังเมืองเกือบเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แนวถนน สุขุมวิทพาดผ่านในแนวเฉียง เนินโบราณสถานที่เก่าที่สุดตามหลักฐานที่พบคือ จารึก ทับหลัง เสาประดับ กรอบประตู เคยเป็นที่ตั้งของวัดเพนียด ที่ปัจจุบันเหลือเพียงเนินขนาดใหญ่ ฐานล่าง ก่อด้วยอิฐ ลึกจากพื้นดินปัจจุบันลงไปประมาณ 4 เมตร เนินดินเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า นอกจากนี้ ยังปรากฏร่องรอยของแนวศิลาแลงยาวประมาณ 15 เมตร หลักฐานทางโบราณคดีที่พบ ทำให้สันนิษฐานได้ว่า บริเวณนี้คงมีชุมชนอยู่อย่างหนาแน่นพอสมควรในราวพุทธศตวรรษที่ 11 และเมื่อมีการขยายชุมชนออกไปพร้อมกับสภาพทางการเมืองที่ตกอยู่ภายใต้อิทธิพลของขอมโบราณ ตั้งแต่สมัยแคว้นเจนละ เป็นต้นมา ปรากฏว่าสอดคล้องกับหลักฐานทางสถาปัตยกรรม ซึ่งได้แก่ ทับหลังแบบถลาบริวัตรและทับหลังแบบสมโบร์ไพรกุก ราวพุทธศตวรรษที่ 12 ทับหลังแบบไพรกเมง ราวพุทธศตวรรษที่ 13 เสาประดับกรอบประตูในศิลปะขอมสมัยก่อนเมืองพระนคร จารึก 2 หลัก กำหนดอายุราวพุทธศตวรรษที่ 15 ภาชนะ ดินเผาเป็นกระปุกทรงลูกจันทน์ รูปแบบอยู่ในราว พุทธศตวรรษที่ 15-16 ไหเท้าช้างซึ่งเป็นที่นิยมมากในพุทธศตวรรษที่ 17-18 เป็นต้นมา

เนินโบราณสถานบริเวณวัดสมภาร (ร้าง) ได้แสดงให้เห็นถึงการขยายชุมชนออกไป บริเวณนี้สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นศาสนสถานเช่นกัน เนื่องจากได้พบประติมากรรมขนาดเล็กในอิทธิพล ของศิลปะขอมแบบนครวัด ราวปี พ.ศ. 1650-1725 ประติมากรรมที่พบมีทั้งสลักจากศิลาและทำด้วย

สำริด นอกจากนี้ยังได้พบหลักฐานทางด้านสถาปัตยกรรมที่เหลืออยู่เล็กน้อยได้ถูกเคลื่อนย้ายมาไว้ที่บริเวณวัดสระบาปที่อยู่ใกล้เคียงกัน

เนินโบราณสถานบริเวณใกล้กับวัดทองทั่ว ในพื้นที่นี้ใช้ศิลาแลงเป็นวัสดุหลักในการก่อสร้าง ในบริเวณนี้ยังได้พบเศียรพระติมากรรมรูปเคารพขนาดเล็กสลักจากศิลาทราย สีแดง กำหนดได้ว่าเป็นศิลปะร่วมในศิลปะขอมแบบบายน ราวพุทธศตวรรษที่ 18

หลักฐานที่หลงเหลืออยู่อย่างชัดเจนก็คือโบราณสถานเพนียด ซึ่งใช้ศิลาแลงเป็นวัสดุในการก่อสร้างทั้งหมด การใช้ศิลาแลงเป็นวัสดุก่อสร้างนั้นเป็นรูปแบบการก่อสร้างที่สำคัญในศิลปะขอมแบบบายน ซึ่งอยู่ในราวพุทธศตวรรษที่ 18 ดังเช่นปราสาทเมืองสิงห์ จังหวัดกาญจนบุรี เป็นต้น โบราณสถานเพนียดนี้แต่เดิมมี 2 แห่ง สร้างคู่กันในแนวเหนือใต้ปัจจุบันเหลืออยู่เพียงแห่งเดียวเท่านั้น

ต่อมาได้มีการย้ายเมืองมายังบริเวณบ้านหัววัง เรียกกันว่า เมืองพุงทะลาย แต่ทำเลบริเวณนี้ไม่เหมาะสม น้ำท่วมเป็นประจำ จึงทำให้มีการย้ายเมืองอีกครั้งมายังบริเวณบ้านลุ่ม ริมแม่น้ำจันทบุรี ซึ่งเป็นที่ตั้งของตัวเมืองในปัจจุบัน

ดังนั้น จึงอาจสันนิษฐานได้ว่า ชุมชนบริเวณนี้คงจะมีการตั้งถิ่นฐานอย่างค่อนข้างหนาแน่นราวพุทธศตวรรษที่ 11 เป็นต้นมา ในรูปแบบสังคมเกษตรกรรมได้รับอิทธิพลทางด้านศิลปะและสถาปัตยกรรมร่วมสมัยกับขอม คติความเชื่อทางศาสนาทั้งศาสนาพราหมณ์ ศาสนาพุทธ การนับถือผีของชนพื้นเมืองที่เรียกว่า ชาวชอง มีความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีในระดับหนึ่ง ซึ่งอาจได้รับการถ่ายทอดจากชุมชนอื่นร่วมสมัยเดียวกัน เป็นชุมชนเปิดที่มีการคมนาคมสะดวกทั้งทางบกและทางทะเล สามารถติดต่อกับชุมชนภายนอกได้ รวมทั้งมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญคือ เขาสระบาป และแม่น้ำจันทบุรี พื้นที่ลุ่มเหมาะกับการทำเกษตรกรรม เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยที่สำคัญในการตั้งถิ่นฐานและการขยายตัวของชุมชนจนกระทั่งเป็นเมือง ซึ่งในตำนานพื้นเมืองเรียกกันว่า เมืองเพนียด หรือเมืองนางกาไว มีระบบการปกครองที่มีกษัตริย์เป็นเจ้าเมือง

## 4.2 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

### 4.2.1 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของเมืองจันทบุรีสมัยอยุธยา

เมื่อสิ้นสมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 (พ.ศ. 1724-1763) จันทบุรีได้รับความเป็นอิสระจากขอม อันมีสาเหตุมาจากตอนกลางพุทธศตวรรษที่ 18 ขอมได้ประสบความหายนะทั้งทางเศรษฐกิจและการเมือง เนื่องจากการโหมสร้างปราสาทหินจำนวน 600 แห่ง จึงเกิดชุมชนอิสระปรากฏขึ้นทั่วไป

เมื่อจันทบุรีเป็นอิสระแล้วไม่มีหลักฐานยืนยันว่าจันทบุรีขึ้นกับสุโขทัยหรือไม่ แต่ในสมัยอยุธยาเมื่อสมเด็จพระเจ้าอู่ทองทรงสถาปนากรุงศรีอยุธยา ปี พ.ศ. 1893 ปรากฏชื่อเมืองจันทบุรีเป็นส่วนหนึ่งของอยุธยา เรียกว่า จันตะบูร หรือ จันทบูร

จันทบุรีสมัยอยุธยาตอนต้นมีฐานะเป็นประเทศราช เป็นเมืองที่มีความสำคัญทั้งทางด้านการเมือง และ เศรษฐกิจ เนื่องจากที่ตั้งจันทบุรีเหมาะที่จะเป็นเมืองท่าและเมืองที่คอยควบคุมเขมรในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงยกกองทัพไปตีเมืองเขมร ดังปรากฏ ในพงศาวดารกรุงศรีอยุธยาฉบับพันจันทนุมาศ กล่าวว่าพระองค์ทรงให้กองทัพเมืองจันทบูร คุมเรือ 150 ลำ ปรากฏว่าเขมรถูกตีแตกยับเยินและได้กวาดต้อนผู้คนลงมาถึง 30,000 คน ซึ่งน่าจะนำมาไว้ที่จันทบุรีบ้าง แต่ไม่

ปรากฏหลักฐาน (กรมศิลปากร, 2508 : 223)

ที่ตั้งของตัวเมืองสันนิษฐานว่าน่าจะย้ายจากเมืองเพนียดตั้งแต่ขอมหมดอำนาจลงใน พ.ศ. 1763 มาตั้งถิ่นฐานบริเวณบ้านหัววัง ตำบลพุงทะลาย (ปัจจุบันคือตำบลจันทนิมิต) ทางฝั่ง ตะวันออกของแม่น้ำจันทบุรี บริเวณดังกล่าวได้พบหลักฐานที่เป็นชุมชนเก่าแก่และมีร่องรอย ศิลปกรรมร่วมสมัยอยุธยาตอนต้น และได้ค้นพบใบเสมาหลายชิ้น (ศาลหลักเมืองจันทบุรี, 2536 : 48)

ประมาณพุทธศตวรรษที่ 20 ชุมชนบริเวณพุงทะลายได้ขยายตัวกระจายไปตาม ลุ่ม แม่น้ำจันทบุรีจนถึงปากอ่าว ในระยะนี้ชุมชนจันทบุรีคงจะประกอบไปด้วยหลายเชื้อชาติ เช่น ชองซึ่งเป็นชนพื้นเมืองเดิม คนไทยซึ่งเข้ามาในลักษณะเป็นผู้ปกครอง ลาว เขมร ซึ่งถูกกวาดต้อนเข้ามา ใน สมัยอยุธยาเนื่องจากสงคราม กลุ่มชนเหล่านี้จะอยู่กันเป็นกลุ่ม ๆ ดังปรากฏ เชื่อในปัจจุบัน คือ บ้าน ขอม บ้านลาว

การย้ายตัวเมืองจันทบุรีจากพุงทะลายมายังบ้านลุ่ม เนื่องจากมีชัยภูมิที่เหมาะสมกว่า ประกอบกับที่เดิมเป็นที่ราบค่อนข้างลุ่ม มีน้ำท่วมขัง เมืองมีความคับแคบ ส่วนที่ใหม่เป็นที่ราบลาด สูงชันเหมาะเป็นที่อยู่อาศัยและป้องกันเมือง

ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช (พ.ศ. 2199-2231) เขมรเกิดจลาจล ทั้งไทยและญวนต่างเข้าไปแทรกแซง นับตั้งแต่นั้นมาเขมรกลายเป็นดินแดนกันชนระหว่างไทยกับญวนเรื่อยมา จนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น จันทบุรีกลายเป็นเมืองที่มีความสำคัญทางยุทธศาสตร์ในการส่งข่าว เหตุการณ์ในเขมรและญวนให้ทางราชสำนักทราบ และเป็นเมืองหน้าด่านทางตะวันออกที่คอยป้องกันการรุกรานของเขมรและญวน ดังนั้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชจึงทรงให้สร้างกำแพงเมือง ป้อมคูเมือง หอรบ ตามแบบตะวันตก ปัจจุบันยังคงมีหลักฐานหลงเหลืออยู่บริเวณค่ายตากสิน ดังนั้น นั้นจะเห็นได้ว่าจันทบุรีเป็นเมืองที่มีความสำคัญทั้งทางด้านการเมือง เศรษฐกิจ มาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา

ในคราวกบฏอิสรภาพกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 พ.ศ. 2310 นั้น จันทบุรีเป็นแหล่งที่ตั้งรวมกำลังของพระยาตากจนสามารถนำกองทัพเข้าต่อสู้กับพม่า กระทั่งกบฏอิสรภาพกรุงศรีอยุธยาได้สำเร็จ

ประวัติเมืองจันทบุรีในสมัยอยุธยานั้นไม่มีเรื่องราวเกี่ยวกับสงครามมากเท่าใดนัก อาจกล่าวได้ว่าเมืองจันทบุรีเป็นเมืองที่สงบสุขเรื่อยมา ทั้งนี้เพราะว่าในสมัยอยุธยาไทยเราทำสงครามติดพันกับพม่าซึ่งมีอาณาเขตติดต่อกับไทยเฉพาะทางภาคพายัพ (ตะวันตกเฉียงเหนือ) และตะวันตกเท่านั้น

ในสมัยกรุงศรีอยุธยาปรากฏว่า สมเด็จพระรามาธิบดีเจ้าเมืองเชียงใหม่ได้เมื่อ พ.ศ. 1927 (ศักราชที่กล่าวนี้ เป็นศักราชที่ปรากฏในพระราชพงศาวดารพระราชหัตถเลขา แต่เท่าที่ สืบสวนใหม่ปรากฏว่าอยู่ในแผ่นดินสมเด็จพระบรมราชาธิราชที่ 1) ขุนหลวงพะงั่วกวาดต้อนเชลย ล้านนา มาไว้ในเมืองต่าง ๆ ทางภาคใต้และชายทะเลตะวันออกหลายเมือง เช่น นครศรีธรรมราช สงขลา พัทลุง และจันทบุรี จึงน่าจะอนุมานได้ว่าพวกไทยคงจะออกมาตั้งถิ่นฐานบ้านช่องกันอยู่อย่าง มากมายแล้วตั้งแต่แผ่นดินสมเด็จพระรามาธิบดีเป็นต้นมา ครั้นต่อมาชาวไทยที่ถูกกวาดต้อนเข้ามา ในครั้งนี้คงจะได้สมพงศ์กับชาวพื้นเมืองเดิม เช่น พวกขอม และพวกชอง เป็นต้น จึงทำให้สำเนียงและ คำพูดบางตอนบางคำ ตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณีผิดแผกแตกต่างไปจากทางภาคกลางและ

ภาคพายัพบ้าง แม้จะผิดแผกแตกต่างกันไปประการใดก็ตาม ชาวเมืองจันทบุรีก็ยังคงใช้ภาษาไทยเป็นภาษาถิ่นพูดกันโดยทั่วไปตลอดทั้งจังหวัด ยกเว้นแต่ชนหมู่น้อย เช่น ชาวจีน และชาวญวนซึ่งอพยพเข้ามาในครั้งหลังเท่านั้นที่ยังพูดภาษาของตนอยู่

เมืองเดิมที่เขาสระบาป ตำบลคลองนารายณ์นี้น่าจะย้ายมาอยู่ใหม่ที่บ้านลุ่ม ซึ่งอยู่ทางตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรี ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถเป็นต้นมา เพราะในรัชกาลนี้ ทรงจัดระเบียบการปกครองใหม่ คือทรงจัดตั้งจตุสดมภ์ มีเวียง วัง คลัง นา ขึ้น และทรงตั้งตำแหน่ง อัครมหาเสนาบดีขึ้นอีก 2 ตำแหน่ง คือ ตำแหน่งฝ่ายทหาร มีชื่อเรียกว่า สมุหกลาโหม และฝ่ายพลเรือนตำแหน่งหนึ่ง มีชื่อเรียกว่า สมุหนายก ส่วนนอกราชธานีออกไปก็จัดการปกครองหัวเมืองต่าง ๆ ลดหลั่นกันลงไปตามความสำคัญของเมืองนั้น ๆ โดยทรงตั้งเมืองเอก เมืองโท เมืองตรี และเมืองจัตวา ขึ้นไปตามลำดับ จึงทำให้เข้าใจว่าเมืองจันทบุรีน่าจะย้ายมาตั้งที่บ้านลุ่มในสมัยนี้ด้วย เพราะเมืองเดิมที่เขาสระบาปนั้นมีภูเขาขนาบอยู่ข้างหนึ่งคงจะไม่มีทางที่จะขยายให้ใหญ่โตออกไปจากเดิมได้ การสร้างเมืองใหม่ที่บ้านลุ่มนี้คงทำคูเมืองป้อมเหมือนที่เมืองโบราณทั้งหลาย คือ มีคูและเชิงเทินรอบเมืองทำรูปสี่เหลี่ยม กว้าง ยาว ประมาณด้านละ 60 เมตร เมืองจันทบุรีตั้งอยู่ที่ตำบลนี้มาตลอดจนสิ้นสมัยอยุธยา ในสมัยอยุธยาตอนปลายเกิดจลาจล สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชจึงทรงยกพลขึ้นบกออกมาจากเมืองระยองมาตีเมืองจันทบุรีก็มาตีเมืองซึ่งตั้งอยู่ที่บ้านลุ่มนี้

แต่ในสมัยสมเด็จพระรามาธิบดีไทยเกิดศึกเขมรชาวจันทบุรีถูกกวาดต้อนไปบ้าง ต่อมา สมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช เมื่อ พ.ศ. 2126 พระองค์ทรงยกทัพไปตีกัมพูชาและให้เกณฑ์กองทัพอาสาจามและกองทัพเมืองจันทบุรีคุมเรือรบ 150 ลำ พลรบ พลแจวหมื่นหนึ่งสรรพไปด้วยเครื่องศาสตราวุธปืนใหญ่น้อย กระสุนดินประสิว ให้พระยาราชบังสันเป็นแม่ทัพตีไปทางปากน้ำ พุทโธมาศ เนื่องจากราษฎรได้รับความเดือดร้อนจากประเทศกัมพูชาอยู่เนือง ๆ เป็นเหตุให้สมเด็จพระนเรศวรมหาราชพิโรธ และตีกัมพูชาแตกและจับพระยาละแวกสำเร็จโทษ

ในตอนปลายของกรุงศรีอยุธยา จันทบุรีปรากฏชื่ออีกครั้งหนึ่งเมื่อกรมหมื่นเทพพิพิธพระเจ้าลูกยาเธอในแผ่นดินพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศได้ถูกควบคุมตัวมาไว้ที่เมืองจันทบุรีด้วยสาเหตุที่เกรงว่าจะชิงราชสมบัติ

ใน พ.ศ. 2310 เมื่อคราวจะเสียกรุงศรีอยุธยาแก่พม่า เนื่องด้วยกรมหมื่นเทพพิพิธเป็นเจ้าและมีได้ทรงกระทำความผิดคิดร้ายประการใดประชาชนยังคงให้ความเคารพนับถืออยู่มาก ทรงได้กำลังชายฉกรรจ์จากจันทบุรีจัดเป็นกองทัพน้อย ๆ รวมกับกองกำลังจากปราจีนบุรียกไปช่วยตีกองทัพพม่าที่ล้อมกรุงศรีอยุธยาอยู่โปรดให้ทัพหน้าตั้งพลอยู่ ณ ปากน้ำโยทะกา พม่าทราบข่าวก็จัดทหารเข้าตีกองทัพหน้าของไทยซึ่งตั้งมั่นแตกกระเจาไป กรมหมื่นเทพพิพิธเมื่อทราบข่าวกองทัพหน้าถูกตีแตกก็เสด็จหนีไปที่เมืองนครราชสีมา

เมื่อพระเจ้าตากสินมหาราชได้ยกทัพมาถึงเมืองระยองซึ่งเป็นหัวเมืองขนาดเล็ก ในขณะที่เมืองข้างเคียงเป็นเมืองขนาดใหญ่ต่างตั้งเมืองเป็นอิสระ จึงมีความจำเป็นที่พระองค์ต้อง ยึดเมืองที่มีขนาดใหญ่กว่าเป็นที่ตั้งมั่น เมืองจันทบุรีเป็นเมืองใหญ่ที่สุดในหัวเมืองตะวันออก เหมาะที่จะยึดเป็นที่ตั้งมั่น ได้มีการวิเคราะห์เหตุผลไว้ดังนี้ (นิธิ เอียวศรีวงศ์, 2529 : 69-70)

1. จันทบุรีเป็นเขตที่พม่าไม่ตามมารบกวน
2. จันทบุรีเป็นหัวเมืองชายทะเลด้านตะวันออกเป็นศูนย์กลางการติดต่อกับส่วนอื่น ๆ ได้

ง่าย เช่น ติดต่อกับปักซีใต้ เขมร และพุกไทมาศ ณ เมืองระยองนี้ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้ปรึกษานายทหารและร้พลทั้งปวงตั้งตัวเป็นอิสระเป็นเสมือนเจ้าผู้ครองเมืองเอกทั้งหลาย เพื่อให้เป็นที่เคารพยำเกรง ซึ่งจะเป็นหนทางให้กอบกู้แผ่นดินได้โดยง่าย พวกนายทหารเห็นชอบ ต่อมาคนทั้งปวงจึงเรียก ท่านว่า “เจ้าตาก”

พระยาจันทบุรี ปฏิเสธที่จะเป็นไมตรีกับสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช และปรึกษากับขุนรามหมื่นซ่อง ซึ่งหนีมาจากระยอง ร่วมกันออกอุบายลวงสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชให้เข้าเมืองจันทบุรีแล้วคงกำจัดได้โดยง่าย จึงนิมนต์พระสงฆ์รูปเป็นทูตไปเจรจาว่า พระยาจันทบุรีมีความยินดีช่วยเจ้าตากกั๊กชาติและออกอุบายให้หลวงปลัดนำทัพเลี้ยวไปทางใต้ โดยให้ข้ามแม่น้ำจะคอยเข้าโจมตีเมื่อพลทหารข้ามแม่น้ำ (เป็นพื้นที่ลุ่มและป่าชายเลนน้ำเค็ม แม่น้ำนี้ คือ คลองน้ำใส สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชยกกองทัพจากเมืองระยองเดินทาง 5 วัน ถึงบ้านพลอยแหวน) สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ได้ทราบอุบายห้ามกองทัพรอกกลับลงมาทางขวา ตรงเข้าประตู่ท่าช้าง พักกองทัพ ณ วัดแก้ว ริมเมืองจันทบุรี (ประตู่ท่าช้าง คือ บริเวณบ้านท่าช้างและคลองท่าช้าง วัดแก้วอยู่ในบริเวณค่ายตากสิน เมื่อฝรั่งเศสยึดเมืองจันทบุรีได้สร้างอาคารคลังกระสุนทับบริเวณวัดเดิม) (พิรพณพิสนุพงศ์, 2535 : 144)

สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงเรียกประชุมแม่ทัพสั่งให้ทหารหุงอาหาร และให้เทอาหารทิ้งเสีย ต่อยหม้อข้าวหม้อแกงให้หมด คืบนี้ตีเอาเมืองจันทบุรีให้ได้ ไปหาข้าวเข้ากินในเมือง ถ้าตีเมืองไม่ได้ก็ให้ตายด้วยกัน

ณ วัน 19 7 ค่ำ จุลศักราช 1129 ปีกุน นพศก (พ.ศ. 2310) เพลา ยาม พระเจ้าตากสินมหาราชทรงช้างพังศรีบุญชูรนต์หัตต์ โดยมีหลวงพิชัยอาสา ทหารเอกคุมทหารเดินเท้าเข้าโจมตีเมืองเจ้าเมืองจันทบุรีทั้งเมืองหนีเอาตัวรอดไปเมือง (กรมศิลปากร, 2512 : 14-25)

จากจันทบุรีเมื่อพระองค์ทรงรวบรวมไพร่พลได้ประมาณ 5,000 คน ต่อเรือและรวบรวมเรือได้ 100 ลำทรงนำทัพสู่อ่าวไทยเข้าสู่ปากน้ำเจ้าพระยา ยกพลขึ้นบกที่วิชัยประสิทธิ์ โฉมดีกองกำลังของนายทองอิน และเข้าตีค่ายโพธิ์สามต้นของพม่าจนแตกพ่ายยับเยิน พระเจ้าตากสินมหาราชทรงใช้เวลาเพียงเจ็ดเดือนกอบกู้เอกราชได้สำเร็จ (วันชัย ตันติวิทยาพิทักษ์, 2541 : 55)

#### 4.2.2 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของเมืองจันทบุรีสมัยธนบุรี

เมืองจันทบุรีในสมัยกรุงธนบุรียังคงตั้งอยู่ที่บริเวณบ้านลุ่ม และมีความสงบสุขไม่มีศึกสงครามตลอดมาจนสิ้นสมัยจันทบุรีในสมัยธนบุรีเป็นเมืองที่ค่อนข้างสงบไม่มีศึกสงครามมาติดพัน เป็นเพียงเมืองท่าหลักชายฝั่งทะเลตะวันออก และเป็นเมืองยุทธศาสตร์ที่มีชัยภูมิเหมาะสมแก่การตั้งรับข้าศึกทางด้านฉนวนและเขมร

#### 4.2.3 พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของเมืองจันทบุรีในสมัยรัตนโกสินทร์

ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช และพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมืองจันทบุรียังคงอยู่ที่บ้านลุ่มทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรี ครั้นต่อมาในรัชกาลของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ประเทศไทยเกิดพิพาทกับฉนวน เนื่องจากเจ้าอนุวงศ์ผู้ครองเมืองเวียงจันทน์เอาใจออกห่างจากไทย ไปสวามิภักดิ์กับฉนวนการทำสงครามในครั้งนั้นใช้กองทัพบก และกองทัพเรือ เมืองจันทบุรีเป็นเมืองชายทะเลทางทิศตะวันออกอยู่ใกล้กับฉนวนพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวเกรงว่าฉนวนจะมายึด

เอาเมืองจันทบุรีเป็นที่มั่นเพื่อทำการต่อสู้กับไทย และเมืองจันทบุรีในขณะนั้นตั้งอยู่ในที่ลุ่ม ไม่เหมาะสมที่จะใช้เป็นฐานทัพต่อสู้กับญวน ฉะนั้นจึงได้โปรดเกล้าฯ ให้เจ้าพระยาพระคลัง (ดิศบุนนาค) เป็นแม่กองออกมาสร้างป้อม ค่าย และเมืองขึ้นใหม่ที่บ้านเนินวง ตำบลบางกะจะ ตำบลที่จะสร้างเมืองใหม่ตั้งอยู่ในที่สูง อยู่ห่างจากเมืองเดิมไปทางทิศตะวันตกประมาณ 4 กิโลเมตร เป็นชัยภูมิดี เหมาะแก่การสร้างฐานทัพต่อสู้ข้าศึก ลักษณะของเมืองที่สร้างมีกำแพงสร้างด้วยศิลาป้อมคู ประตู 4 ทิศ เป็นรูปสี่เหลี่ยมกว้างประมาณ 14 เส้น ยาว 15 เส้น มีปืนใหญ่ตั้งเรียงรายอยู่ตามช่องไบเสมา สร้างเมื่อ พ.ศ. 2377 ภายในเมืองได้สร้างศาลเจ้าพ่อหลักเมือง ดังปรากฏอยู่ในวัดโยธานิมิตว่า ได้ฝังอาวุธพลหลักเมืองที่บ้านเนินวง ณ วันเสาร์ ขึ้น 11 ค่ำ เดือน 4 ปีมะแม จุลศักราช 1197 คลังเก็บอาวุธกระสุนปืนใหญ่ และคลังดินปืน กับทั้งสร้างวัดชื่อ “วัดโยธานิมิต” ขึ้นภายในเมืองใหม่นั้นด้วย (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี, 2542 : 29-30)

เมื่อได้สร้างเมืองใหม่ขึ้นที่บ้านเนินวงแล้ว รัฐบาลไทยในสมัยนั้นได้ส่งย้ายเมืองจันทบุรีจากที่บ้านลุ่มไปอยู่ที่เมืองใหม่ และมีความปรารถนาที่จะให้ประชาชนอพยพจากเมืองเก่าที่ตั้งเป็นจังหวัดในปัจจุบันไปอยู่ที่เมืองใหม่ด้วย แต่เนื่องด้วยตัวเมืองใหม่อยู่บนที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 30 เมตร และตั้งอยู่ห่างจากคลองน้ำใสซึ่งเป็นคลองน้ำจืดประมาณ 1 กิโลเมตร ไม่สะดวกแก่ประชาชนในเรื่องน้ำใช้ ประชาชนจึงไม่สมัครใจอยู่คงอยู่ที่เมืองเก่าเป็นส่วนมาก พวกที่อพยพไปตั้งถิ่นฐานก็มีแต่ข้าราชการ ปัจจุบันยังมีบุตรหลานของข้าราชการสมัยนั้นตั้งเคหสถานอยู่ที่บ้านท่าเนียบ (อยู่ในบริเวณบ้านเนินวง) ในเมืองใหม่มาจนทุกวันนี้ ต่อมาเมื่อญวนตกเป็นเมืองขึ้นของฝรั่งเศส สงครามระหว่างไทยกับญวนจึงสงบลง เมืองใหม่ก็ไม่ได้มีความสำคัญอะไรที่ประชาชนจะต้องอพยพไปอยู่ พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจึง โปรดเกล้าฯ ให้ราษฎรเลือกอยู่ได้ ตามความสมัครใจ ยกเว้นจวนเจ้าเมืองยังคงอยู่บ้านเนินวงจน กระทบรัชกาลที่ 5 ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายตัวเมืองกลับไปตั้งอยู่ที่บ้านลุ่มตามเดิม

ในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว จันทบุรีจัดเป็นหัวเมืองขึ้นต่อกรมท่า ต่อมาในปี พ.ศ. 2449 ได้จัดตั้งมณฑลจันทบุรีขึ้นโดยมีเมืองจันทบุรี ระยอง และตราดอยู่ในเขตปกครอง เมื่อถึงสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว พ.ศ. 2476 ภายหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองได้ยกเลิกมณฑลเทศาภิบาล และจัดระเบียบบริหารราชการส่วนภูมิภาคออกเป็นจังหวัดและอำเภอเมืองจันทบุรีได้ขยายจากบริเวณบ้านลุ่มซึ่งอยู่ริมแม่น้ำจันทบุรีเข้ามาบริเวณพื้นที่ในสวนที่เป็นที่ราบลอนลูกคลื่น อย่างไรก็ตาม บริเวณบ้านลุ่มก็ยังเป็นแหล่งที่มีผู้คนอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นมาจนกระทั่งปัจจุบัน

จึงกล่าวได้ว่า เมื่อเข้าสู่ยุคประวัติศาสตร์เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ตัวเมืองจันทบุรีมีการตั้งถิ่นฐานดังนี้ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี, 2542 : 31-36)

1. บริเวณบ้านเพนียด วัดทองทั่ว ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี (สมัยขอมเรืองอำนาจ)
2. บริเวณบ้านพุททะลาย ตำบลจันทนิมิต อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี (สมัยก่อนอยุธยา)
3. บริเวณบ้านลุ่ม ตำบลท่าช้าง อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี (สมัยอยุธยา รัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์)

4. บริเวณบ้านเนินวง ตำบลบางกะจะ อำเภอเมืองจันทบุรี จังหวัดจันทบุรี (สมัยรัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์)

5. บริเวณตัวเมืองจันทบุรีในปัจจุบัน (สมัยรัชกาลที่ 4 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เป็นต้นมา)  
ตั้งแต่รัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช และพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมืองจันทบุรียังคงอยู่ที่บ้านลุ่มทางฝั่งตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรี จันทบุรีปรากฏชื่อในประวัติศาสตร์อีกครั้งในรัชกาลของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ประเทศไทยเกิดกรณีพิพาทกับญวนจนเป็นเหตุให้ต้องสร้างเมืองใหม่ที่บ้านเนินวง พร้อมกับการสร้างเมืองใหม่นี้ หมื่นราชามาตย์ซึ่งต่อมาเป็น เจ้าพระยาทิพากรวงศ์ได้ให้พระยาอภัยพิพิธ (ต่อมาเป็นเจ้าเมืองตราด) เป็นแม่กองสร้างป้อมที่ด้านปากน้ำแหลมสิงห์ ซึ่งพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้พระราชทานนามในภายหลังว่า ป้อมพิฆาตปัจจามิตร และบนยอดเขาแหลมสิงห์ชื่อ ป้อมไพรีพิณาศ ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวในขณะที่ผนวชอยู่ได้เสด็จมาถึงจันทบุรี ได้โปรดให้สร้างจุลสีห์จุมภตเจดีย์ไว้เป็นที่ระลึกบริเวณน้ำตกคลองนารายณ์

ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวไทยเกิดกรณีพิพาทกับฝรั่งเศส ทำให้จันทบุรีต้องตกเป็นเมืองประกันของฝรั่งเศส ในระหว่างที่ปะทะกับฝรั่งเศสทางจันทบุรีได้เตรียมต่อสู้ป้องกันตามกำลังพอที่จะกระทำได้ เพราะในเวลานั้นมีกองทหารเรืออยู่ในตัวเมืองและป้อมที่ปากน้ำแหลมสิงห์ แต่เมื่อทราบข่าวรัฐบาลยอมให้ฝรั่งเศสยึดเมืองจันทบุรี กองทหารเรือทั้งสองแห่งก็ได้โยกย้ายไปอยู่ที่เกาะจิกและอำเภอลុង ต่อมาไม่กี่วันกองทหารฝรั่งเศสก็เคลื่อนเข้าสู่จันทบุรีตรงกับปี พ.ศ. 2436 ทหารที่เข้ามาโดยมากเป็นทหารญวนที่ส่งมาจากไซ่ง่อน ที่เป็นทหารฝรั่งเศสมีจำนวนไม่มากนัก จำนวนทหารญวนและฝรั่งเศสโดยรวมประมาณ 600 นาย ได้แยกกันอยู่ 2 แห่ง คือที่ป้อมปากน้ำแหลมสิงห์พวกหนึ่ง ฝรั่งเศสได้รื้อป้อมปัจจามิตรแล้วสร้างที่พัก และกองบัญชาการทหาร เรียกว่า “ตึกแดง” ทั้งได้สร้างที่คุ้มขังนักโทษชาวไทยไว้ด้วย เรียกกันว่า “คุกขี้ไก่” อีกพวกหนึ่งตั้งอยู่ที่ตัวเมืองจันทบุรีในบริเวณพื้นที่ค่ายตากสินในปัจจุบันนี้ ฝรั่งเศสจะปกครองในส่วนกองทหารฝรั่งเศสและบุคคลที่อยู่ในความคุ้มครองของฝรั่งเศสเท่านั้น ส่วนไทยยังคงปกครองดินแดนนอกเขตฝรั่งเศสยึดครองโดยมีพระยาวิชัยดิษฐ์ (หวาด บุญนาค) เป็นเจ้าเมืองจันทบุรี

รัฐบาลไทยและฝรั่งเศสได้ทำสัญญาตกลงกัน เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2446 ว่าฝ่ายไทยยินยอมยกดินแดนเมืองตราดตลอดจนถึงเมืองประจันตคีรีเขตให้แก่ ฝรั่งเศส ฝรั่งเศสจึงยอมถอนทหารออกไปจากจันทบุรีทั้งหมด เมื่อวันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2547 รัฐบาลไทยจึงได้ย้ายกองทหารเรือที่เกาะจิกและที่อำเภอลុងกลับมาตั้งอยู่ในเมืองจันทบุรีตามเดิม

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จประพาสเมืองจันทบุรีถึง 2 ครั้ง ดังปรากฏในจดหมายเหตุเสด็จประพาสหัวเมืองตะวันออก และทรงพอพระราชหฤทัยในธรรมชาติที่น้ำตกพลิวเป็นอย่างมาก จึงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างอนุสรณ์เป็นเจดีย์ทรงลังกาไว้เมื่อปี พ.ศ. 2419 พระราชทานนามว่าอลงกรณ์เจดีย์ และในปี พ.ศ. 2424 โปรดเกล้าฯ ให้สร้างอนุสาวรีย์ที่ระลึกความรักแด่พระนางเจ้าสุนันทากุมารีรัตน์ พระบรมราชเทวี ซึ่งเคยเสด็จประพาสต้น ณ ที่นี้ เมื่อ พ.ศ. 2417 สร้างเป็นพีระมิดใกล้กับอลงกรณ์เจดีย์ ภายในพีระมิดนี้ได้บรรจุพระอังคารของสมเด็จพระนางเจ้าพระองค์นี้ไว้ด้วย



สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี พระบรมราชินีในรัชกาลที่ 7 ได้เสด็จมาประทับที่จังหวัดจันทบุรี ได้พระราชทานชื่อบริเวณที่ประทับว่า “สวนบ้านแก้ว” ปัจจุบันเป็นสถานศึกษา คือ สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี นอกจากนี้ยังได้ทรงอุปถัมภ์โรงพยาบาลประจำจังหวัดจันทบุรี จนกลายเป็นโรงพยาบาลใหญ่โตทันสมัย คือ โรงพยาบาลพระปกเกล้า

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชมหาราช จังหวัดจันทบุรี ได้รับการพิจารณาให้จัดตั้งโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ คือ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อำเภอกาบังใหม่ ศูนย์แห่งนี้ได้จัดตั้งขึ้นสำหรับการพัฒนาการประมงชายฝั่ง และอนุรักษ์ป่าชายเลน รวมถึงสภาพแวดล้อมโดยรอบ

จึงอาจกล่าวได้ว่า จังหวัดจันทบุรีมีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของท้องถิ่นมาอย่างต่อเนื่อง และ บางคราวก็เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์ไทย แม้ในปัจจุบันก็เป็นเมืองกันชนชายแดนระหว่างไทยกับกัมพูชา ในด้านเศรษฐกิจก็เป็นแหล่งที่ทำรายได้จากผลไม้ที่เป็นพืชเศรษฐกิจอัญมณี แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติมีรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างมหาศาลตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

#### 4.3 ข้อมูลพื้นฐานของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน

ในการนำเสนอข้อมูลพื้นฐานของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน เพื่อให้สามารถวิเคราะห์ถึงภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีความหลากหลาย ตลอดจนการใช้เป็นฐานข้อมูลที่สามารถนำไปสู่แนวทางการศึกษาเกี่ยวกับการสร้างความยั่งยืนของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างเป็นที่ประจักษ์นั้น ผู้วิจัยจึงขอเสนอข้อมูลพื้นฐานของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน ออกเป็น 3 หัวข้อหลัก ได้แก่ ที่ตั้งและอาณาเขต ลักษณะภูมินิเวศ และกลุ่มชาติพันธุ์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 4.3.1 ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดจันทบุรีเป็นจังหวัดในภาคตะวันออก ตั้งอยู่ชายฝั่งทะเลด้านทิศตะวันออกของอ่าวไทยอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครเป็นระยะทางประมาณ 245 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 6,338 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 3,961,250 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 16.6 ของพื้นที่ภาคตะวันออก และเท่ากับร้อยละ 1.8 ของพื้นที่ทั้งประเทศ ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอกาบังและจังหวัดฉะเชิงเทรา และ อำเภอสองแคว อำเภอลองหาด จังหวัดสระแก้ว ทิศใต้ ทะเลอ่าวไทย (มีแนวชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 87 กิโลเมตร) ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอบ่อไร่ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดตราด และจังหวัดพระตะบองราชอาณาจักรกัมพูชา (แนวเขตยาวประมาณ 86 กิโลเมตร) ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอเขาชะเมา อำเภอแกลง จังหวัดระยอง และอำเภอบ่อทอง จังหวัดชลบุรี

##### 4.3.2 ลักษณะภูมินิเวศ

ลักษณะภูมินิเวศแบ่งเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

4.3.2.1 พื้นที่เชิงเขา ประกอบไปด้วย ป่าไม้ ภูเขา และเนินสูง อยู่ทางด้านเหนือและตะวันออกของจังหวัด ได้แก่ อำเภอกงหรา อำเภอกาบัง อำเภอมะขาม อำเภอสอยดาว อำเภอบึงน้ำร้อน และตอนบนของอำเภอลอง มีจุดสูงสุดของจังหวัดอยู่ที่ยอดเขาสอยดาวใต้ ซึ่งเป็นยอดเขาที่มีความสูงที่สุดในภาคตะวันออก โดยมีความสูง 1,675 เมตร และมีเขตป่าสงวน เขตอุทยานแห่งชาติเขาคันทรงป่า และเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า คิดเป็นร้อยละ 29.42 ของจังหวัดจันทบุรี ข้อค้นพบ

เกี่ยวกับการภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีในพื้นที่เชิงเขา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารคาวประเภทต่าง ๆ ที่อยู่ในพื้นที่บริเวณเชิงเขา ซึ่งพบว่าพื้นที่อยู่บริเวณเชิงเขาส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะการปลูกข้าวไร่ และเก็บของป่า การล่าสัตว์ป่า เพื่อนำมาบริโภคและขาย ภาพสะท้อนที่ทำให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ แสดงออกมาให้เห็นจากเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะตัว ดังนั้นลักษณะของอาหารท้องถิ่นจะมีลักษณะของการผลิตจากวัตถุดิบที่เป็นพวกเนื้อของสัตว์ป่า เช่น แกงป่า เป็นต้น

4.3.2.2 พื้นที่ราบลุ่ม มีลักษณะเป็นที่ราบสลับภูเขา อยู่ตอนกลางของจังหวัดจันทบุรี ได้แก่ พื้นที่ในเขตอำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอเขาคิชฌกูฏ ตอนบนของอำเภอท่าใหม่ อำเภอขลุง และ ตอนบนของอำเภอแหลมสิงห์ คิดเป็นร้อยละ 75.04 ของจังหวัดจันทบุรี ข้อค้นพบเกี่ยวกับภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีในพื้นที่ราบลุ่ม พบว่าเป็นพื้นที่บริเวณชายทุ่งหรือที่ราบลุ่ม ซึ่งพื้นที่บริเวณดังกล่าวส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนาที่เรียกกันว่า “นาลุ่ม” ซึ่งเป็นที่เพาะปลูก “ข้าวหนัก” อาหารที่ใช้ในการดำรงชีวิตของผู้คนบริเวณนี้ได้มาจากสัตว์น้ำจัดเป็นหลัก ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนแถบพื้นที่ราบลุ่มและเมื่อพิจารณาภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ราบลุ่มจะเห็นได้จากเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารที่คนในท้องถิ่นเรียกว่า “แกงทุ่ง”

4.3.2.3 พื้นที่ติดชายทะเล หรือที่ราบฝั่งทะเล ประกอบไปด้วยพื้นที่สำคัญ ได้แก่ พื้นที่อำเภอนายายอาม ตอนล่างของอำเภอท่าใหม่ อำเภอแหลมสิงห์ และอำเภอขลุง มีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลสลับด้วยเนินเขาและบริเวณป่าชายเลน คิดเป็นร้อยละ 5.54 ของจังหวัดจันทบุรี การศึกษาภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ติดชายทะเล โดยอาศัยการพิจารณาจากหลักภูมิโนเวิร์นซ์ของพื้นที่ในบริเวณนี้ประชาชนส่วนใหญ่มักจะประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก ขณะเดียวกันก็จะมีปลูกข้าวในแถบ “ทุ่งตะกาด” ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนที่มีอาชีพประมงชายฝั่ง สำหรับเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่จะเป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่สามารถจัดหาได้จากชายฝั่งทะเลเป็นสำคัญ เช่น ปลา กุ้ง หอย ปู หมึก เป็นต้น เป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร ดังนั้นอาหารหลักของพื้นที่ติดชายทะเลนี้จึงมีลักษณะของการเป็นอาหารประเภทต้มหรือแกงที่เรียกว่า “แกงทะเล”

นอกจากนี้แล้ว จังหวัดจันทบุรียังมีแม่น้ำธรรมชาติที่สำคัญอีก 4 สาย คือ

1. แม่น้ำจันทบุรี มีต้นกำเนิดจากเขาสอยดาวใต้ในเขตอำเภอโป่งน้ำร้อน และเขาสามง่าม เขาชะอมในเขตอำเภอมะขาม ไหลผ่านอำเภอเมืองจันทบุรีออกสู่อ่าวไทยในเขตอำเภอแหลมสิงห์ ระยะทางประมาณ 123 กิโลเมตร

2. แม่น้ำพังราด ประกอบด้วยลำน้ำสายสั้นในเขตอำเภอแกลง จังหวัดระยอง และอำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ไหลมาบรรจบกันแล้วไหลออกสู่อ่าวไทยในเขตอำเภอแกลง จังหวัดระยอง และจันทบุรี ระยะทางประมาณ 30 กิโลเมตร

3. แม่น้ำเวฬุ มีต้นกำเนิดจากเขาชะอม เขามะกอก และเขาสระบาป ไหลผ่านอำเภอขลุง และออกทะเลทางเกาะจิก อำเภอขลุง ระยะทางประมาณ 88 กิโลเมตร

4. แม่น้ำวังโตนด ประกอบด้วย 2 สาขา คือ คลองโตนด และคลองประแกต ไหลออกสู่ทะเลที่บ้านปากน้ำแฉมหนู อำเภอกำแพงเพชร ระยะทางประมาณ 6 กิโลเมตร

#### 4.4.3 กลุ่มชาติพันธุ์

จากการศึกษาประวัติศาสตร์ของจังหวัดจันทบุรีที่มีมาอย่างยาวนาน ทำให้ทราบว่าจังหวัดจันทบุรีเป็นพื้นที่ที่อยู่อาศัยของกลุ่มชนหลายชาติพันธุ์ ซึ่งในความหลากหลายในชาติพันธุ์เหล่านี้มีผลทำให้เกิดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีอย่างหลากหลายติดตามมาด้วย ดังนั้นในหัวข้อนี้ ผู้วิจัยจึงขอเสนอข้อมูลของกลุ่มชาติพันธุ์ โดยการแบ่งหัวข้อในการนำเสนอออกเป็น 4 หัวข้อใหญ่ ๆ ได้แก่ กลุ่มชาติพันธุ์ของ กลุ่มชาติพันธุ์ญวน กลุ่มชาติพันธุ์จีน และกลุ่มชาติพันธุ์ไทย มีรายละเอียด ดังนี้

##### 4.4.3.1 กลุ่มชาติพันธุ์ของ

“ของ” เป็นกลุ่มชาติพันธุ์โบราณที่มีการสันนิษฐานว่า อาจมีการตั้งถิ่นฐานมาแล้วร่วมพันปี ดังจะเห็นได้จากข้อเขียนของ มองสิเออร์ เอยโมเบอรี ในหนังสือ “เลอแคมโบซ” ว่ามีบาทหลวงคนหนึ่งได้พบศิลาจารึกอักษรสันสกฤตที่บริเวณเขาสระบาบ มีข้อความว่า “จันทบุรีได้ตั้งมาช้านาน ประมาณ 1,000 ปีแล้ว เวลานั้นเรียกว่า ครวนครบุรี” (อเนก รักเงิน, 2551 : 13) ร่องรอยการเป็นชาติพันธุ์โบราณของของยังปรากฏในบันทึกของนักการทูตจีนชื่อ โจ้วต้ากวน ที่มาเยือนราชอาณาจักรเขมรในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 14 ในบันทึกนี้ยังกล่าวถึงชนพื้นเมืองที่เรียกว่า Chuang หรือ จวง ซึ่งตั้งถิ่นฐานอยู่ตามป่าเขา และถูกจับมาขายเพื่อใช้สอยเป็นทาสในเรือนของชาวเขมร ซึ่งโจ้วได้ระบุว่า ชนชาวป่าของกัมพูชานั้นไม่ได้พูดภาษาเขมร พวกเขาไม่มีบ้านแต่ทั้งครอบครัวจะเที่ยวเร่ร่อนไปตามป่าเขา ทำการล่าสัตว์และแบ่งปันสัตว์ที่ล่ามาได้ในกลุ่มของตนเอง ที่น่าสนใจอีกประการหนึ่งก็คือโจ้วได้กล่าวด้วยว่าชนพื้นเมืองบางกลุ่มได้เพาะปลูกกระวานและต้นฝ้าย ซึ่งก็สอดคล้องกับคำบอกเล่าของชาวของจังหวัดจันทบุรีที่ว่ากระวานนั้นเป็นพืชเครื่องเทศที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวของอย่างยิ่ง (สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ, 2550 : 12-13)

ร่องรอยของของในยุคประวัติศาสตร์ของไทยที่มีการบันทึกไว้ เช่น ในสมัยรัชกาลที่ 1 เมื่อปี พ.ศ. 2349 สุนทรภู่ได้กล่าวถึงชุมชนของในตำบลเนินคือ จังหวัดระยอง และต่อมาในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เขียนถึงกลุ่มของไว้ในพระราชนิพนธ์เสด็จประพาสจันทบุรี ในปี พ.ศ. 2419 ว่ากลุ่มของถูกจัดเป็นไพร่ส่วยในระบบไพร่ โดยเป็นกองส่วยเร็ว ส่วยกระวานขึ้นกับเมืองจันทบุรี (อเนก รักเงิน, 2551 : 13-14)

พิจารณาจากภาษาจากที่ใช้แล้ว นักภาษาศาสตร์ได้จัดให้ภาษาของอยู่ในตระกูลออสโตร-เอเชียติก (Austro-Asiatic) กลุ่มมอญ-เขมร (Mon-khmer) แต่เนื่องจากภาษาของของมีแต่ภาษาพูด ไม่มีตัวอักษรหรือภาษาเขียน ดังนั้น ชาวของจึงไม่บันทึกประวัติศาสตร์และความเป็นมาของเผ่าพันธุ์ตนเองไว้เลย แต่ใช้วิธีการบอกเล่าและปฏิบัติสืบทอดกันมาเท่านั้น ปัจจุบันชาติพันธุ์ของกลายมาเป็นกลุ่มชนที่กระจายอยู่ในพื้นที่ต่าง ๆ ของจังหวัดในภาคตะวันออก เราพบว่ามีกรกล่าวถึงคนของอยู่ 2 ลักษณะ คือ การมองคนของเป็นคนป่าเนื่องจากชาวของจะมีรูปร่างเล็กกว่าคนไทยโดยทั่วไป ผิวเนื้อดำแดง ผมหยิกขดติดหนังศีรษะ มีใบหนารูปสามเหลี่ยม หน้าผากกว้างเล็ก จมูกแบนโต ปากหนา ตาโปน และคิ้วดก (กรรณิการ์ เกณิกานนท์, 2522 : 89)

ในปัจจุบันกลุ่มชาติพันธุ์ของยังตั้งถิ่นฐานหลักอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำจันทบุรี ในเขตอำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดจันทบุรี โดยคนของรวมกันเป็นกลุ่มตามหมู่บ้านต่าง ๆ ภายในตำบลต่าง ๆ และมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ ภาษาวัฒนธรรม และพิธีกรรมเฉพาะกลุ่มตน ซึ่งเป็นลักษณะเด่นที่ทำให้คนของแตกต่างจากคนอื่น ของในเขตเขาฉกรรจ์ก็พบว่าการตั้งถิ่นฐานชุมชนมาเป็นเวลาหลายร้อยปีเช่นเดียวกัน ตัวอย่างเช่น มีหลักฐานการอนุญาตให้สร้างวัดสุวรรณคีรีรามในตำบลตะเคียนทอง ซึ่งถือว่าเป็นชุมชนศูนย์กลางของของฉกรรจ์ โดยจารึกไว้ที่พัทธสีมาว่าวัดสุวรรณคีรีรามสร้างใน พ.ศ. 2299 (สุทธิวิทย์ จรดล, 2548 : 4)

#### 1. สังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ของ

ชาวของมีความเป็นอยู่แบบง่าย ๆ สร้างบ้านด้วยไม้ไผ่หากมุงหลังคาด้วยหญ้าคาหรือใบระกำ ใบกันทรง แต่ถ้ามีเงินทองมากจะทำด้วยไม้กันเทรา ไม้แข็งเลื้อยด้วยมือ เจาะสลักเสาเรือนตอกหมุดยึดแน่นจะไม่ไค่น่าง่าย มักยกบ้านมีนอกชาน ตัวห้องเรือนและครัวติดต่อกัน หลังบ้านจะมียั้งข้าว การอยู่กินอาหารหากินเองง่าย ๆ กิน ผัก ปลา ครอบครัวยังคงอยู่กันแบบพ่อแม่พี่น้องบ้านใกล้เคียงก็ช่วยเหลือกัน เจ็บป่วยไข้ ตาย ก็จะมาหาช่วยกันตลอด ฝานุ่งห่มจะเป็นธรรมดาทั่วไปเหมือนคนไทย-เขมร คือ ผู้ชายตอนแรกจะนุ่งโสร่ง กางเกงขาก๊วย ผ้าขาวม้าพาดบ่าหรือโพกหัว อยู่วัดถือศีลช่วงเข้าพรรษา ผู้หญิงจะนุ่งผ้าถุงผ้าสะไบเฉียง ผ้าโจงกระเบน

ลักษณะท่าทางการแสดงออก มักขี้อาย ชอบอยู่ในที่สงบ ของเรียนวิชาทางไสยศาสตร์เคารพบูชาเจ้าที่ เจ้าป่า เจ้าเขา บูชาผีสง ปูย่า ตายาย การนับถือที่รักกันมากที่เรียกว่าเกลอ การเดินทางตอนกลางคืนจะระวังตัวอยู่เสมอและการกินอาหารมักจะใช้คาถาเสกก่อน เพื่อที่จะรู้ว่ามียาพิษหรือเปล่า คนที่เรียนวิชามากจะเป็นผู้ถือกรรม คือจะละเว้นที่ครูอาจารย์ห้าม เช่น เรียนวิชารักษามอญ

ชาวของมักยกนอนอยู่ตามชายป่าในที่ดินของตน จะขึ้นเขาหาของป่า ทำไร่ทำนา เสรีจากหนานา จะขึ้นเขาหาของป่า เก็บลูกกระวาน ตัดหวายหาลูกแร้ว ตักน้ำมันยาง นิสัยของชาวของชอบดื่มเหล้า สนุกสนานร้องรำทำเพลง ไม่โลก คุยเพื่อนฝูงรวมกลุ่มเฮฮา นิสัยใจคอเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

ในการใช้ชีวิตประจำวันซึ่งเกี่ยวข้องกับภัยที่เกิดจากธรรมชาติ ภัยทางสังคม และภัยจากผีเหนือธรรมชาติ คนของซึ่งมีนิสัยเป็นฝ่ายตั้งรับจึงมักจะมีข้อห้ามเพื่อให้คนในครอบครัวและชุมชนมีความปลอดภัยจากภัยต่าง ๆ ในการใช้ชีวิตประจำวันในครอบครัวของมีข้อห้ามที่เป็นกิจวัตรประจำวัน เช่น ห้ามแขวนผ้าบนชื้อเพราะอาจมองไม่เห็นด้านหน้าหรืออาจจะเดินชนชื้อได้ ห้ามกวาดบ้านเวลากลางคืนเพราะมีแสงสว่างน้อยกลัวจะเหยียบของแหลมหรือของมีคม ห้ามหิวผมเวลากลางคืนเพราะอาจจะทำให้หิวผมอดจอนตาได้รับบาดเจ็บได้รวมทั้งจะเป็นเสนียดจัญไรแก่ตัวเองด้วย ห้ามตัดผมเวลากลางคืนเพราะมีแสงสว่างน้อยจะตัดผมแหงไม่สวย ห้ามกินข้าวตรงกับชื้อ เพราะกลัวชื้อที่เป็นไม้จะหักลงมาทับ ห้ามส่องกระจกเวลากลางคืน เพราะกลัวจะเห็นภาพอวอบแวบแล้วนึกว่าผี ห้ามเดินกินเพราะกลัวสะดุดหกล้มแล้วข้าวที่กินจะติดคอ เป็นต้น (สุทธิวิทย์ จรดล, 2548 : 93-94)

การแต่งกายของชาวชองนั้น เครื่องนุ่งห่มโดยมากเป็นกางเกงสีดำขาถักย้วย เสื้อแขนยาว ผู้หญิงผ้าถุงสีดำ เสื้อแขนยาวเช่นกัน ลักษณะผ้าแต่งกาย การแสดงศิลปะต่าง ๆ มักใช้ผ้าสีดำกรมท่า เสื้อทรงกระบอก คอกลมไม่มีกระดุม ใช้มัดแทนใช้โพกหัวสีแดงหรือผ้าขาวม้าสีแดงคาดเอว ส่วนลักษณะเครื่องแต่งกายไปทำบุญกุศลที่วัดหรือที่บ้านมักใช้ผ้าขาว ผู้ชายนุ่งกางเกงขาวหรือขาถักย้วยขาว เสื้อคอกลมทรงกระบอกขาว ผู้หญิงก็ผ้าถุงโจงกระเบนสีเขียวอ่อน เสื้อคอกระเช้าสีขาว ใช้ผ้าสะไบเฉียงสีขาวอ่อนก็ได้ (สินธูชัย ศุภรเสพย์ และคณะ, 2557 : 57)

ศาสนาของชองนั้นโดยรูปแบบ จะเป็นการนับถือในแนวที่เรียกกันว่า พุทธ-ผี-พราหมณ์ แต่ในภาพปฏิบัติที่เป็นอยู่มาจนถึงปัจจุบันกลุ่มของจะนับถือผีและพุทธศาสนาเป็นหลัก ในขณะที่ศาสนาพราหมณ์ที่มาจากอินเดียและของไม่ค่อยมีบทบาทในชีวิตทางศาสนายกเว้นการอ้างเทพเจ้าของอินเดียในบางโอกาส เช่น พระนารายณ์ เป็นต้น (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 91-92)

การนับถือผีของชาวชองนั้นให้ความสำคัญต่อผีบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นอุดมการณ์ของระบบเครือญาติ เนื่องจากผีบรรพบุรุษจะเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการควบคุมความประพฤติของบุคคลในสังคมทั้งในด้านความซื่อสัตย์ ความกตัญญู ความขยันอดทน และความประพฤติด้านต่าง ๆ ถ้าหากบุคคลใดมีความประพฤติไม่ดี ไม่เหมาะสม ผีบรรพบุรุษจะทราบและจะมาว่ากล่าวตักเตือน ถ้าหากว่ากล่าวตักเตือนแล้วยังไม่เชื่อบุคคลนั้นจะถูกส่งคมตีเตียน และผู้หลักผู้ใหญ่จะว่ากล่าวเอาได้ ดังนั้น ทุกบ้านเขาจะมีผีหิ้งเอาไว้กราบไหว้ ซึ่งเขาเชื่อว่าถ้าบ้านไหนมีผีหิ้งหรือผีโรงไว้เช่นสรวงบูชา จะร่ำรวยมีความสุข ฉะนั้นทุกบ้านเขาจะทำหิ้ง (คล้ายชั้น) และบนหิ้งจะมีที่ปักธูปมีกระดุกของบรรพบุรุษวางไว้และมีพิธีกรรมเช่นสรวงญาติทุกคนจะมาช่วยกัน จะนำสิ่งของเครื่องกินมาที่บ้านทำพิธีนั้น (สินธูชัย ศุภรเสพย์ และคณะ, 2557 : 52-53)

ส่วนการนับถือพุทธศาสนานั้น คาดว่าพุทธศาสนาจะเข้ามาในชุมชนชองในสมัยรัชกาลที่ 5 ประกาศให้มีเพียงสัญชาติไทยสัญชาติเดียวเมื่อพ.ศ. 2451 โดยคนไทยทุกคนจะต้องใช้ภาษาไทยและนับถือศาสนาพุทธที่เป็นทางการ ดังนั้นคนชองจึงหันไปนับถือพุทธศาสนาโดยไม่ให้ขัดกับความเชื่อเกี่ยวกับผีบรรพบุรุษของชอง อย่างไรก็ตามการนับถือพุทธศาสนาของชองก็จะแยกจากการนับถือผีโดยไม่หลอมรวมกันเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เนื่องจากพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการนับถือผีบรรพบุรุษของชองจะไม่มีพิธีกรรมทางพุทธศาสนาเข้าไปปะปนเลย (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 92)

ระบบสุขภาพของคนชองนั้นประกอบด้วย การแพทย์แผนโบราณโดยมีสมุนไพรเป็นหลักควบคู่ไปกับการใช้ไสยศาสตร์ในลักษณะที่เป็นคาถาอาคมต่าง ๆ ตัวอย่างเช่น หมอต่อกระดูก หมอฟันผี หมอรักษาคนไข้ป่าหรือไข้มาดงเด็ก หมอกวาดทรงเด็ก หมอดับพิษไฟ หมอพ่นวาน หมอรักษาหมาบ้ากัด หมอดูดูกษัยาม หมอจับเส้น ต่อมาเมื่อได้มีการจัดตั้งสถานีอนามัยประจำตำบล เมื่อปีพ.ศ. 2496 ชาวชองเริ่มรักษาโรคแบบใหม่ นับตั้งแต่การยอมรับ การใช้เซรุ่มแก้พิษงูก่อน ทำให้ชาวชองเริ่มมาสนใจรักษาตามแบบแผนใหม่ เช่น เรื่องการคลอดและการบำรุงร่างกายหลังการคลอด การใช้ยาแผนปัจจุบันแทนการใช้ยาสมุนไพร และยอมไปรักษาพยาบาลที่สถานีอนามัยประจำตำบล และโรงพยาบาลในตัวเมือง (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 101)

## 2. ลักษณะสภาพเศรษฐกิจของกลุ่มชาติพันธุ์ของ

อาชีพหลักของชาวชองในสมัยโบราณ คือ การนำของป่ามาขายในเมือง ส่วนสิ่งของที่ชาวชองจะซื้อกลับบ้านก็คือ เกลือ หอม กระเทียม น้ำอ้อย ด้าย ยาสูบ ในการไปซื้อขายสิ่งของในเมือง (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 29-30)

นอกจากการหาของป่าไปขายในเมืองแล้ว ชาวชองยังมีการปลูกข้าวไว้กิน ส่วนกับข้าวที่เป็นกับข้าวหลัก คือ น้ำพริกมีลักษณะเป็นพริกโหลกรวมกับเกลือกินกับผักชนิดต่าง ๆ ที่เก็บได้จากป่า หรือปลูกไว้ข้าง ๆ บ้าน เช่น มะเขือ ผักบุงต้ม หน่อไม้ หรือยอดไม้อ่อน ๆ ที่กินได้ก็เก็บมากินกับน้ำพริก และอาหารประเภทเนื้อสัตว์ก็จะเป็นอาหารปลาเป็นหลัก เพราะปลาเป็นอาหารที่หาได้ง่ายที่สุด อาหารประเภทอื่น ๆ ที่เก็บมาได้จากป่า เช่น กล้วย หัวเผือก หัวมัน กลอย และผลไม้อื่น ๆ ซึ่งมีมากทำให้ชาวชองไม่นิยมปลูก หรือพืชที่ปลูกก็เป็นการปลูกเพื่อไว้กินเป็นอาหารเท่านั้น เช่น บวบน้ำเต้า มะเขือ พริก เป็นต้น สำหรับการหาของป่าชาวบ้านจะเข้าป่าขึ้นภูเขาทำไร่ กระวานบนเทือกเขาสอยดาว พร้อมกับการหาของป่าชนิดอื่นซึ่งเป็นผลผลิตสำคัญ หากเป็นของป่าจำพวกสัตว์ป่า ได้แก่ หมูป่า อีเห็น กระรอกและแก้ง เป็นต้น จำพวกไม้ ได้แก่ ไม้กั้นกรา ไม้มะค่า ไม้แดง ไม้ยาง และไม้กฤษณา เป็นต้น และจำพวกเครื่องเทศ ได้แก่ กานพลู เร่ว สมอ และกระวาน เป็นต้น (สินธุชัย ศุภรเสพย์ และคณะ, 2557 : 69)

ผลผลิตจากป่าที่สำคัญอีกชนิด คือ เครื่องเทศต่าง ๆ แต่มีบทบาททางการค้ามากที่สุด คือ “กระวาน” ซึ่งทางอำเภอมะขามตอนเหนือเป็นที่ตอน ตอนกลางและตอนใต้เป็นที่ราบเหมาะสมสำหรับการทำการเพาะปลูกทำสวนกระวานที่สำคัญ จากการค้นคว้าพบว่า การปลูกกระวานในจันทบุรีนั้น พื้นที่ปลูกกระวานเป็นมรดกสืบทอดจากบรรพบุรุษ ในอดีตชาวเขมรที่อาศัยอยู่ตามพรมแดนระหว่างประเทศไทยและกัมพูชาได้ผลิตกระวานให้เจ้าผู้ครองเมืองประเทศกัมพูชาเพื่อใช้เป็นสมุนไพรร ต่อมาคนจันทบุรีได้นำมาปลูกบริเวณเขาสอยดาวจะปลูกตั้งแต่บริเวณเชิงเขาจนถึงที่ราบยอดเขาสอยดาว ชาวบ้านจะขึ้นเขาเพื่อดูแลกระวานปีละครั้งในระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงกรกฎาคม ซึ่งเป็นช่วงที่กระวานกำลังออกดอกหรืออาจออกดอกแล้วและเริ่มมีเมล็ดอ่อนติดในดอก ชาวบ้านจะทำการกำจัดวัชพืชรอบ ๆ ต้นกระวาน ตลอดจนถึงตัดกิ่งใบที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง แต่ไม่มีการรดน้ำ พรวนดิน ใส่ปุ๋ย และจะกลับขึ้นไปเก็บเกี่ยวอีกครั้งช่วงระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงกันยายน ในการเดินทางขึ้นเขานั้น จะขนเสบียงอาหารขึ้นไปด้วย เช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง พร้อมด้วยวัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ได้แก่ มีด ผ้าเย็บสำหรับกันฝนและใช้รองนอน น้ำมันก๊าด กระสอบ และถังสำหรับใช้บรรจุกระวาน และอื่น ๆ ที่จำเป็น รวมทั้งหัวหมู เหล้าขาว ฐูปเทียน สำหรับเซ่นไหว้เจ้าป่าเจ้าเขา การเก็บเกี่ยวกระวานจะใช้มือดึงเอาก้านดอกกระวานจากโคนต้น ซึ่งมีเม็ดกระวานติดอยู่ในดอก ใส่ลงถุงแล้วขนกระวานสดมาที่ลานย่าง ทำการปลิดเม็ดกระวานจากช่อดอกในตอนกลางคืน เมื่อปลิดแล้วก็นำไปย่างบนกองถ่านไฟ กระวานสดแห้งสนิทจะมีสีน้ำตาลคล้ำ เสร็จแล้วนำกระวานใส่ถุงเตรียมขนลงยังเชิงเขา (สินธุชัย ศุภรเสพย์ และคณะ, 2557 : 70)

เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาชีพและทำมาหากิน คือ ขวานปูลู เป็นเครื่องมือสารพัดประโยชน์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพของชาวชอง สำหรับเครื่องมือในการประกอบอาชีพและทำมาหากินอื่น ๆ เช่น เบ็ด สุ่ม ลอบ ข้อง แห เป็นเครื่องมือในการจับปลา มาเป็นอาหาร กระดัง กระได มีไว้สำหรับ ผัดข้าว เครื่องมือที่ใช้ในการล่าสัตว์ คือ หน้ำไม้ บ่วง แร้ว

ทูป อีตก (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 31)

ช่วงปีพ.ศ. 2490 ได้มีนายทุนคนไทยได้เข้าไปตัดโค่นต้นไม้ใหญ่ ๆ ในป่าส่งโรงเลื่อย โดยใช้เครื่องมือสมัยใหม่ คือ เลื่อย และจ้างคนของเป็นคนตัดโค่นต้นไม้ ใช้รถบรรทุกขงขนจากป่าในหมู่บ้านเข้าตัวเมืองสุโขทัยโดยไม่ต้องล่องตามแม่น้ำจันทบุรี และรถบรรทุกขงจะวิ่งตามทางเกวียนเดิมจากนั้นในปีพ.ศ. 2500-2503 แต่เดิมมีแต่รถบรรทุกขงวิ่งตามทางเกวียน ก็เริ่มมีรถโดยสารเดินทางรับผู้โดยสารจากหมู่บ้านเข้าตัวเมืองบ้าง (รถโดยสารเดินทางวันละ 1 เที่ยว) จากนั้นปี พ.ศ. 2518 ได้ปรับปรุงเส้นทางจากเดิมเป็นทางดินอัดแน่นมาเป็นทางลาดยาง ซึ่งการคมนาคมสะดวกมากมีรถโดยสารประจำทางเดินทางจากหมู่บ้านเข้าสู่ตัวจังหวัดวันละหลาย ๆ เที่ยว เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ซึ่งตั้งแต่เมื่อก่อนไม่จำเป็นต้องใช้ “เงิน” ซื้อสิ่งของก็จำเป็นต้องใช้เงินซื้อสิ่งของเครื่องมือสมัยใหม่ข้าวของเครื่องใช้มากขึ้น (สุเรชา สุพรรณไพบูลย์, 2530 : 99)

หลังจากรัฐมีการเปิดสัมปทานป่าไม้ให้บริษัทเอกชนเข้ามาตัดไม้แบบตัดหมดทั้งแปลงมีทั้งไม้มีค่า ไม้แดง และไม้ตะเคียน ฯลฯ มีการนำเอาแรงงานจากต่างถิ่นเข้ามาตัดซีกลากไม้ในป่า ขณะเดียวกันคนท้องถิ่นบางคนก็เป็นแรงงานตัดไม้ไปขายให้กับกลุ่มนายทุนและบางรายก็ตัดไม้เพื่อปลูกสร้างบ้านเรือน จึงทำให้ช่วงเวลาดังกล่าวพื้นที่ป่าไม้ทูดโทรมมากทำให้เริ่มมีคนไทย และคนจีนทั้งจากจันทบุรีและภูมิภาคตะวันออกเข้ามาจับจองพื้นที่เตียนโล่งเพื่อปลูกข้าวไร่และมันสำปะหลัง และมีนายทุนเข้ามาจับจองที่ดินเพื่อปลูกสวนยางพาราขนาดใหญ่หลายพันจนกระทั่งในปี พ.ศ. 2508 รัฐประกาศพื้นที่หวงห้ามโดยกำหนดให้พื้นที่เขาสอยดาวเป็นเขตป่าสงวนแห่งชาติ ซึ่งการกำหนดพื้นที่ป่าเป็นเขตหวงห้ามในรูปแบบป่าสงวนแห่งชาติ ทำให้การขึ้นเขาปลูกกระวานและการเก็บของป่าไม้สามารถทำได้ง่ายเหมือนดังเช่นเดิม เมื่อช่องทางการผลิตของป่าเพื่อการค้าทำได้ยากขึ้น ขณะที่การปลูกไร่มันสำปะหลังของจังหวัดภาคตะวันออกขยายวงกว้างมากขึ้นเนื่องจากราคาผลผลิตสูง แต่ก็ต้องประสบปัญหาหาค่าเนื่องจากถูกพ่อค้าคนกลางกดราคาทำให้มีการหันมาทำสวนผลไม้แทนการผลิตพืชไร่ ในปี พ.ศ. 2515 และปีพ.ศ. 2516 เริ่มมีการนำเงาะเข้ามาปลูกในพื้นที่ตะเคียนทองโดยมีพ่อค้าคนไทยจากเมืองจันทบุรีนำพันธุ์เงาะเข้ามาขาย จากนั้นจึงเริ่มปลูกเงาะทดแทนไร่มันสำปะหลังกันอย่างแพร่หลาย และในปี พ.ศ. 2520 เริ่มมีการปลูกทุเรียนและไม้ผลชนิดอื่นรวมเข้ากับแปลงปลูกเงาะ ซึ่งไม้ผลที่พบในบ้านคลองพลูมีตั้งแต่ เงาะ ทุเรียน ลองกอง มังคุด สละ และชมพู (สินธุชัย ศุภรเศษย์ และคณะ, 2557 : 80-82)

ช่วงประมาณปี พ.ศ. 2520 ผลผลิตไม้ผลเริ่มออกสู่ตลาดโดยเฉพาะเงาะกับทุเรียนได้สร้างกำไรจนมีการขยายพื้นที่ปลูกกันอย่างแพร่หลาย และภาครัฐได้เข้ามาส่งเสริมให้เมืองจันทบุรีเป็นเมืองไม้ผล โดยได้รับการสนับสนุนเงินทุนจากรถนาการเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) และการให้การส่งเสริมทางวิชาการจากสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตจันทบุรี และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยส่งเสริมให้ตั้งโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ เป็นต้น (สินธุชัย ศุภรเศษย์ และคณะ, 2557 : 83-84)

การปรับเปลี่ยนการผลิตเพื่อการค้า ตั้งแต่การผลิตกระวาน พืชไร่ พืชสวนทำให้คนในท้องถิ่นสัมพันธ์กับสังคมภายนอก ทั้งด้านการตลาด เทคโนโลยี และเงินทุน การผลิตในแต่ละครั้งคนท้องถิ่นต่างมุ่งหวังว่าจะสามารถสร้างรายได้มาสูครอบครัว แต่ตลอดเวลาการผลิตที่ผ่านมา กลับทำให้คนของมีความยากจนและมีหนี้สินจำนวนมาก บางรายขาดทุนจำเป็นต้องขายที่ดิน กลุ่มคน

ของถูกจัดให้เป็นกลุ่มคนที่มีฐานะทางเศรษฐกิจยากจน เมื่อเปรียบเทียบกับคนไทยและคนจีนที่ตั้งถิ่นฐานในท้องถิ่น (สินธุชัย สุกรเสพย์ และคณะ, 2557 : 84)

#### 4.4.3.2 กลุ่มชาติพันธุ์ญวน

กลุ่มชาวญวนที่อพยพไปตั้งถิ่นฐานนอกประเทศเวียดนามที่เรียกกันว่า ชาวญวนโพ้นทะเลได้เดินทางอพยพมาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยเป็นเวลายาวนานแล้ว ดังนั้นจึงพบว่าในปัจจุบันยังคงมีชาวญวนกระจายอยู่เกือบทั่วประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรุงเทพฯ จันทบุรี ระยอง ชลบุรี สกลนคร และนครพนม เป็นต้น

สำหรับชาวเวียดนามที่เลือกเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรีนั้น อาจเกี่ยวโยงกับบริบทที่สำคัญของจังหวัดจันทบุรี คือ เมืองจันทบุรีเป็นเมืองที่มีความสำคัญแห่งหนึ่งในอดีตจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่มีร่องรอยของเนินดิน กำแพงเมือง คูเมือง โบราณสถาน และโบราณวัตถุ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าจันทบุรีเป็นเมืองที่ถาวรและสำคัญ ในขณะเดียวกันก็เป็นเมืองที่มีอำนาจพอสมควรในการปกครองบรรดาหัวเมืองชายทะเล ประกอบกับศูนย์กลางอำนาจ คือ กรุงศรีอยุธยาไม่เห็นความสำคัญของเมืองนี้ เนื่องจากถือว่าเมืองจันทบุรีและหัวเมืองชายทะเลด้านตะวันออกเหล่านี้มีลักษณะเป็น “เมืองชายขอบ” คือมีลักษณะเป็นเขตที่ลุ่มดอนภายในกับเขตชายทะเลและมีสภาพเป็นเมืองด่านที่มีผู้คนมาจากหลายที่ รวมทั้งเป็นช่องของโจรผู้ร้ายที่หนีอาญาบ้านเมือง ดังคำกล่าวที่ว่า “บริเวณชายทะเลภาคตะวันออกเป็นสังคมชายขอบที่ราชธานีกรุงศรีอยุธยาควบคุมไม่ได้และไม่สนใจเข้าควบคุม” (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2545 : 90-92)

ชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีถือว่าเป็นชุมชนชาวญวนโพ้นทะเลที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยเมื่อกว่า 300 ปีก่อน ปีเตอร์ เอ พูล (Peter A. Poole) นักสังคมวิทยาชาวอเมริกันได้กล่าวไว้เมื่อปี พ.ศ. 2510 ว่า ชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีถือว่าเป็นชุมชนชาวญวนที่มีประชากรนับถือศาสนาคาทอลิกมากที่สุดในประเทศไทย (มุสตี จันทวิมล, 2541 : 43-46)

ชุมชนวัดโรมันคาทอลิก จังหวัดจันทบุรี แห่งนี้เกิดขึ้นภายหลังจากการอพยพของคริสต์ชนชาวเวียดนามประมาณ 130 คน ที่ถูกเบียดศาสนาจากประเทศเวียดนามแล้วเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณจังหวัดจันทบุรี ในปี พ.ศ. 2242 ในปลายรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช การที่ผู้อพยพชาวเวียดนามส่วนใหญ่เลือกสยามประเทศเป็นแหล่งพักพิงนั้น สืบเนื่องมาจากนโยบายการให้เสรีภาพทางศาสนาของสมเด็จพระนารายณ์ฯ แต่อย่างไรก็ดีเมื่อคาทอลิกเวียดนามเดินทางมาถึงสยามประเทศก็ต้องประสบกับการเปลี่ยนแผ่นดินเป็นสมัยพระเพทราชาพระองค์ทรงข่มเหงรังแกชาวฝรั่งเศสและพวกที่นับถือคริสต์ศาสนาอย่างรุนแรง เพราะระแวงว่าคนกลุ่มนี้จะนำผู้นำที่อันตรายมาคุกคามเอกราชของประเทศ

ปัจจุบันชุมชนวัดโรมันคาทอลิก ตั้งอยู่ในเขตตำบลจันทนิมิตและตำบลวัดใหม่ อำเภอมือเมือง จังหวัดจันทบุรี โดยตำบลจันทนิมิตแบ่งเขตการปกครองเป็น 9 หมู่บ้าน 11 ชุมชน ดังนี้ หมู่บ้าน 9 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 1 หัววัง, หมู่ 2 คลองขนอน, หมู่ 3 ท่ายวัด, หมู่ 4 หลังวัด, หมู่ 5 ท่าเรือจ้าง, หมู่ 6 วัดไผ่ล้อม, หมู่ 7 ตรอกประดู่, หมู่ 8 บ้านขอม, และ หมู่ 9 วัดจันทร์ ส่วนชุมชน 11 ชุมชน ได้แก่ ชุมชน 1 หัววัง, ชุมชน 2 คลองขนอน, ชุมชน 3 ท่ายวัด, ชุมชน 4 หลังวัด, ชุมชน 5 สันติสุข, ชุมชน 6 ท่าเรือจ้าง, ชุมชน 7 วัดไผ่ล้อม, ชุมชน 8 บ้างล่าง, ชุมชน 9 ตรอกประดู่, ชุมชน 10 เชื้อนยาง และชุมชน 11 วัดจันทร์ (เทศบาลเมืองจันทนิมิตจันทบุรี, 2565) และตำบลวัดใหม่แบ่งเขต



การปกครองมี 12 ชุมชน ได้แก่ 1.ชุมชนบ้านลุ่ม 2.ชุมชนสถานีขนส่ง 3.ชุมชนตลาดน้ำพุ 4.ชุมชนริมน้ำ 5.ชุมชนวัดใหม่เมืองจันท์ 6.ชุมชนเนินเอสโซ่ 7.ชุมชนเนินเอฟเอ็ม 8.ชุมชนบ้านประกาศ 9.ชุมชนตลาดเก่าริมน้ำจันทบูรณ์ 10.ชุมชนโรงพยาบาลจันทบุรี (ชุมชนโรงพยาบาลพระปกเกล้า) 11.หน้าวัดใหม่ 12.ชุมชนทุ่งนาตาเซย (ชุมชนทุ่งนาเซย) (วิกิพีเดีย, 2565)

#### 1. สังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ญวน

เมื่อคาทอลิกเวียดนามอพยพเข้ามาในจันทบุรีแล้ว คาทอลิกเหล่านี้จึงได้ร่วมกันสร้างวัดน้อยกับบ้านพักพระสงฆ์ซึ่งถือว่าเป็นศูนย์กลางของชุมชน ถึงแม้จะมีวัดและบ้านพระสงฆ์เรียบร้อยแล้ว แต่คาทอลิกจันทบุรีก็ยังคงต้องประสบกับปัญหาอุปสรรคที่สำคัญคือการขาดคุณพ่อประจำวัด เนื่องจากสถานการณ์เปียดเบียนคริสตศาสนาในประเทศไทยหลังการเมืองสมัยพระนารายณ์ฯ อย่างไรก็ตามชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีก็ยังคงรักษาความเชื่อทางศาสนาของตนเองไว้ได้ (วิทยาลัยแสงธรรม, 2533 : 112-113)

ในปี พ.ศ. 2282 สมัยพระเจ้าท้ายสระก็เกิดปัญหาวิกฤตต่อชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรี เนื่องจากทางการไทยเข้าใจผิดว่าคาทอลิกดังกล่าวเป็นโจรสลัดเวียดนามในอ่าวไทย ทางการจึงทำการจับกุมคาทอลิกเวียดนามที่จันทบุรีให้ไปอยู่อยุธยา (มุสตี จันทวิมล, 2541 : 141) คาทอลิกจันทบุรีส่วนหนึ่งได้หนีการจับกุมเข้าไปอยู่ในป่าเป็นเวลานาน (โรแบต โกสเต, 2549 : 239)

เมื่อเกิดสงครามอินโดจีนระหว่างไทยและฝรั่งเศสตั้งแต่ปี พ.ศ. 2483-2487 ได้มีคณะเลือดไทยซึ่งเป็นกลุ่มคนไทยที่อ้างตัวเองว่าเป็นผู้รักชาติทำหน้าที่สนับสนุนนโยบายชาตินิยมของจอมพล ป. พิบูลสงครามสมาชิกของคณะเลือดไทยได้รับการปลูกฝังให้มีจิตสำนึกว่า “ศาสนาโรมันคาทอลิกเป็นศาสนาต่างชาติเป็นศาสนาของศัตรู ผู้ที่นับถือศาสนานี้ก็เป็นศัตรูของชาติไทย ฉะนั้นเลือดไทยทุกคนต้องช่วยกันหาทางกำจัดศัตรูของชาติเหล่านี้ให้หมดไป” ขบวนการต่อต้านศาสนาคริสต์ภายใต้อุดมการณ์ชาตินิยมได้นำมาสู่การเปียดเบียนพวกคาทอลิกไปทั่วประเทศความรุนแรงของการเปียดเบียนมีระดับมากน้อยแล้วแต่จังหวัด ตั้งแต่การบังคับให้ละทิ้งศาสนาไปจนถึงการใช้ความรุนแรงจนเกิดเป็นมรณะสักขี เช่น กรณีบุญราศีที่สองคอน เป็นต้น การเปียดเบียนโดยคณะเลือดไทยที่จังหวัดจันทบุรี ถึงแม้ไม่ได้มีการประกาศอย่างเป็นทางการแต่ก็พบว่ากลุ่มข้าราชการได้ปล่อยให้คณะเลือดไทยดำเนินการต่อต้านคริสตชน เช่น การปิดโรงเรียนมารีอาลัย หรือการขอให้นายออดวัดหลังปัจจุบันลงมา (สุรชัย ชุ่มศรีพันธุ์, 2543 : 90)

ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมจากภายนอกดังกล่าว ยังคงพบว่ากลุ่มคริสตชนเวียดนามของวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีสามารถรักษาความเป็นชุมชนแห่งความเชื่อไว้ได้ตลอด 300 กว่าปีที่ผ่านมา ลักษณะภายนอกที่เห็นได้ชัดเจน คือ การช่วยกันสร้างวัดคาทอลิกทั้ง 5 หลังให้เป็นศูนย์กลางของชุมชนมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน ดังนี้ (อาจารย์โรงเรียนสตรีมารดาพิทักษ์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ช่วงวัดหลังที่ 1 (พ.ศ. 2250-2294) คุณพ่อเฮ็ดและคุณพ่อโตนแลนตินเป็น ผู้รับผิดชอบดูแลวัด คุณพ่อทั้งสองได้เป็นผู้นำในการสร้างวัดให้เป็นศูนย์กลางของชุมชน วัดหลังที่ 1 มีลักษณะเป็นวัดน้อยและสร้างบนฝั่งตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรี ต่อมาในช่วง พ.ศ. 2273 เมื่อเกิดวิกฤตต่อชุมชน คือทางการไทยเกิดไม่ไว้วางใจคาทอลิกเวียดนามจันทบุรี และได้จับกุมคาทอลิกให้ไป

อยู่อยุธยา มีคาทอลิกส่วนหนึ่งหลบหนีการจับกุมเข้าไปอยู่ในป่า วัดหลังที่ 1 จึงถูกทอดทิ้งให้ว่างเปล่า เป็นเวลาถึง 20 ปี

ช่วงวัดหลังที่ 2 (พ.ศ. 2295-2376) คุณพ่อเดอแกัวนาเดินทางมาเป็น เจ้าอาวาสวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรี คุณพ่อได้รวบรวมคาทอลิกที่กระจัดกระจายให้มาอยู่รวมกัน ในชุมชนเดิมและได้มีการสร้างวัดหลังที่ 2 ขึ้นมา หลังจากไทยทำสงครามกับพม่าจนเป็นเหตุการณ์ เสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 อธิการสามเณรลี้ภัยที่กรุงศรีอยุธยาได้อพยพพาสาฆาต 30 คน หนีพม่า มา อยู่ที่จันทบุรี ในช่วงนี้ชุมชนวัดโรมันคาทอลิกได้พัฒนาฐานทางเศรษฐกิจประเภทช่างฝีมือจนมีชื่อเสียง เช่น ช่างปั้นหม้อ ช่างทอง ช่างเหล็ก เป็นต้น

ช่วงวัดหลังที่ 3 (พ.ศ. 2377-2397) คุณพ่อมัทเทียโดและคุณพ่อเคลมั่งโซ่ ช่วยกันสร้างวัดหลังที่ 3 ขึ้น โดยย้ายมาอยู่ที่ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำจันทบุรี วัดหลังนี้เป็นวัดเล็ก ๆ ที่สร้างในลักษณะชั่วคราว ในช่วงนี้ชุมชนคาทอลิกมีการประมงเป็นเศรษฐกิจหลักของชุมชน เช่น การจับปลา การต่อเรือ เป็นต้น

ช่วงวัดหลังที่ 4 (พ.ศ. 2398-2487) คุณพ่อรังแพงมาเป็นเจ้าอาวาสวัด จันทบุรี ในช่วงนี้จะพบว่าชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีเริ่มขยายตัว โดยการรับคนกลับใจมานับถือ ศาสนาคาทอลิกมากขึ้นจนมีสัตบุรุษมากกว่าพันคน แต่วัดหลังที่ 3 กลับทรุดโทรมและคับแคบเกินไป พระสังฆราชปัลเลอกัวส์จึงสนับสนุนให้สร้างวัดหลังที่ 4 เป็นวัดถาวรแบบกออิฐอย่างแข็งแรง โดยบอก บุญแก่ชาวคาทอลิกในประเทศไทย การก่อสร้างวัดหลังนี้เป็นลักษณะถาวรแบบกออิฐถือปูน

ช่วงวัดหลังที่ 5 (พ.ศ. 2448-ปัจจุบัน) แม้วัดหลังที่ 4 จะก่อสร้างด้วย ถาวรวัตถุแล้วก็ตามแต่ที่สุดวัดยังต้องประสบปัญหาความคับแคบของพื้นที่ เนื่องจากจำนวนสัตบุรุษ เพิ่มขึ้นมาก การสร้างวัดหลังที่ 5 ครอบคร้วคาทอลิกได้เข้าสนับสนุนอย่างแข็งขันทั้งกำลังทรัพย์และ กำลังกาย วัดหลังที่ 5 นี้มีลักษณะเป็นสถาปัตยกรรมตะวันตกแบบโกธิค คือ ภายในวัดตกแต่งด้วย กระจกสีที่เรียกว่าสแตนกลาส ซึ่งเป็นภาพนักบุญองค์ต่าง ๆ ที่มีความงดงามและคุณค่าทาง ประวัติศาสตร์เป็นอย่างยิ่ง

กล่าวโดยสรุปแล้วชาวเวียดนามที่อพยพหนีภัยการเมืองมาอยู่จันทบุรีสามารถ ตั้งตัวดำรงอยู่ได้ก็เนื่องมาจากการสร้างชุมชนแห่งความเชื่อ ชุมชนแห่งความเชื่อของวัดคาทอลิก จันทบุรีพัฒนาขึ้นมาจากการใช้ชีวิตทางศาสนาของชาวเวียดนาม และสืบทอดจากเวียดนาม มาสู่จังหวัดจันทบุรี

## 2. สภาพเศรษฐกิจของกลุ่มชาติพันธุ์ญวน

ในทางเศรษฐกิจ ชุมชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีได้สร้างคุณูปการที่สำคัญต่อ จังหวัดจันทบุรี 2 ประการ คือ ภูมิปัญญาเรื่อง “เสื้อจันทบูร” และการบุกเบิกธุรกิจเจียรไนพลอย ในจันทบุรี ในเรื่องเสื้อจันทบูรนั้น จากพระราชนิพนธ์ของรัชกาลที่ 5 ทำให้เราทราบว่าคาทอลิกชาว เวียดนามเป็นผู้บุกเบิกการทอเสื้อที่เรียกว่าเสื้อจันทบูรโดยการนำเข้าภูมิปัญญาการทอเสื้อมาจาก เวียดนามตั้งแต่สมัยหนีภัยการเบียดเบียนศาสนาเข้าสู่ประเทศไทย (มุสตี จันทวิมล, 2541 : 96)

ต่อมาในช่วงก่อนทศวรรษปี 2500 นั้น คริสตชนวัดจันทบุรีได้เปลี่ยนอาชีพจาก การทอเสื้อมาเป็นการเจียรไนพลอย (การทำพลอย) เนื่องจากรายได้จากธุรกิจพลอยมากกว่า การทอเสื้อหลายเท่าตัว พบว่าการทำพลอยทำให้คริสตชนวัดโรมันคาทอลิกจันทบุรีมีฐานะทาง

เศรษฐกิจดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัดและชุมชนวัดโรมันคาทอลิกก็ได้กลายมาเป็นชุมชนที่มีอาชีพทำพลอยเป็นที่แพร่หลายไปทั้งชุมชน (โครงการพัฒนาฐานข้อมูลพลอยสีในจันทบุรีเพื่อส่งเสริมการขาย, 2565)

นอกจากนี้ชุมชนคาทอลิกยังมีการพัฒนาองค์กรใหม่ ๆ ภายในชุมชน อันจะมีผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็งเป็นปีกแผ่นมากขึ้น นอกจากการสร้างวัดที่เป็นศูนย์กลางของชุมชนคาทอลิกจันทบุรีแล้ว ชุมชนยังได้ขยายกิจกรรมส่วนรวมของชุมชนที่หลากหลายและครอบคลุมพื้นที่ในส่วนต่าง ๆ ของจันทบุรีและจังหวัดใกล้เคียง กิจกรรมของชุมชนที่พัฒนาขึ้นมาอย่างต่อเนื่องเราพบว่าตัววัดจันทบุรีก็ได้พัฒนากลไกองค์กรรองรับกับปัญหาภายในชุมชนได้อย่างรอบด้าน ดังนี้คือการมีกิจกรรมหรือองค์กรคาทอลิกที่หลากหลายตามวัยตั้งแต่ เด็ก เยาวชน วัยทำงาน จนถึงวัยผู้สูงอายุ รวมถึงองค์กรที่คนทุกวัยสามารถเข้าร่วมได้ตามความสนใจ เช่น กิจกรรมส่งเสริมความเชื่อ กิจกรรมด้านงานอภิบาล กิจกรรมด้านการพัฒนา เป็นต้น (รายงานสภาพปัจจุบันของอาสนวิหารพระนางมารีอาปฏิสนธินิรมล จันทบุรี ปี ค.ศ. 2000–2005, 2548 : 17)

#### 4.4.3.3 กลุ่มชาติพันธุ์จีน

การอพยพเข้ามาในประเทศไทยของชาวจีน เริ่มจากการค้าขายระหว่างกันของทั้งสองประเทศ ตั้งแต่ในสมัยอยุธยาถึงกันนาน-ยาง โดยเรือสำเภาสินค้า ตอนใต้ของจีนทั้งจากมณฑลฝูเจี้ยน และกวางตุ้ง เนื่องจากทั้งสองมณฑลนี้มีพื้นที่ทางยุทธศาสตร์ที่สำคัญคือพื้นที่ติดต่อกับทะเล (อ่าวตังเกี๋ย ทะเลจีนใต้) แล้วชาวจีนของทั้งสองมณฑลยังมีความเชี่ยวชาญทางการเดินเรือสมุทรด้วย อีกทั้งเป็นแหล่งการกระจายสินค้าออกและนำเข้าสินค้าได้ดีและระยะทางไปกลับระหว่างประเทศจีน และไทยมีระยะไม่ไกลมากนัก ทำให้การไปมาระหว่างกันหรือการติดต่อกับค้าขายระหว่างทั้งสองประเทศ จึงเป็นเรื่องที่ง่ายตายสอดคล้องกับการให้ข้อมูลของชาวจีนในจังหวัดจันทบุรีที่อาศัย ณ ตลาดริมน้ำจันทบุรี ที่ว่า “...เตี้ยเล่าให้ฟังว่าเดินทางด้วยเรือสำเภาจากท่าเรือชัวเถา บางส่วนจะมาลงท่าแฉลบ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี และบางส่วนจะมาทางเกาะเปริด อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี...” หลังจากนั้นชาวจีนอพยพเหล่านี้จะค่อย ๆ ขยายถิ่นฐาน และตั้งหลักแหล่งอยู่อาศัยตามแหล่งน้ำจืด แม่น้ำ และตามชายฝั่งทะเล

ประกอบกับการที่พวกจีนอพยพบางพวกมุ่งหน้ามายังประเทศไทยก็ไม่ใช้เรื่องน่าประหลาดใจแต่อย่างใด เพราะเมื่อพิจารณาถึงความคล้ายคลึงกันทางสภาพทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม สภาพะดินฟ้าอากาศ และวัฒนธรรม นับเป็นเรื่องธรรมดาที่ชาวจีนจะปรับตัวให้เข้ากับประเทศพุทธศาสนาซึ่งมีข้าวและปลาเป็นอาหารหลัก (จี. วิลเลียม สกินเนอร์, 2548 : 30–31) จึงสะท้อนให้เห็นได้ว่ารูปแบบความสัมพันธ์ทั้งสองดังกล่าว ได้สะสมทุนทางสังคมในแง่ของความรู้จักมักคุ้นระหว่างกันของทั้งสองประเทศเป็นอย่างดี จึงส่งผลต่อการตัดสินใจในการอพยพของชาวจีนมายังประเทศไทยในเวลาต่อมา

ครั้งเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ 19 ความสงบสุขของบ้านเมืองและความเจริญรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจของประเทศจีนต้องหยุดชะงักลง ประเทศจีนได้เริ่มก้าวเข้าสู่การประสบปัญหาภายในประเทศอย่างรุนแรงด้วยสาเหตุปัจจัยหลายประการ กล่าวคือ ประการที่หนึ่ง ภัยธรรมชาติทั้งน้ำท่วมและฝนแล้งอยู่บ่อยครั้งนับเป็นเวลานาน ทำให้เกิดทุพภิกขภัย และอัตราการตายที่เพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ประการที่สอง ประเทศจีนเริ่มทำสงครามกับประเทศตะวันตกที่เข้ามารุกรานอาณานิคม จึงเป็นจุดสิ้นสุดของความรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจ และความสงบสุขภายในประเทศ การเพิ่มขึ้นของ

จำนวนประชากรในลักษณะที่ล้นเกินขณะที่ประเทศอยู่ในความสงบ ในทางกลับกันจึงเป็นผลร้ายต่อประเทศเมื่อประเทศตกอยู่สภาวะสงคราม เพราะต่างคนต่างแย่งชิงเพื่อการเอาชีวิตรอด และแย่งชิงและการขาดแคลนอาหาร ตลอดจนถึงพื้นที่ที่ใช้ทำมาหากินและพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารเดิมนั้นก็ลดจำนวนลง รุกรานบ้านปลายจนเกิดสงครามกลางเมือง (Civil War) ซ้อนวิกฤติขึ้นมาอีก ประการที่สามประเทศไทยหลังทำสงครามกับประเทศพม่า กัมพูชา และลาว ทำให้ประเทศไทยสูญเสียแรงงานคนจำนวนมาก ประเทศไทยจึงต้องการแรงงานในการทำสิกรรม เกษตรกรรม และการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศอย่างมหาศาล สอดรับกับการอพยพของชาวจีนมายังประเทศไทยเพราะประเทศไทยต้องการแรงงานในขณะนั้นเป็นอย่างมาก และประการที่สี่ อัตราค่าโดยสารทางเรือระหว่างประเทศจีนมายังประเทศไทยที่มีอัตราค่าเดินทางค่อนข้างถูก ซึ่งปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ ทำให้ชาวจีนต่างอพยพมายังประเทศไทย โดยจำนวนผู้อพยพเข้ามายังประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นคนจน เคยเป็นเกษตรกรหรือชาวนาในเมืองจีนมาก่อนและมายังประเทศไทยก็เพื่อที่จะทำงานเป็นกรรมกรธรรมดา ๆ ในช่วงแรก และนอกเหนือจากนี้ก็เป็นเครื่องยืนยันว่าความปรารถนาที่จะปรับปรุงทางด้านเศรษฐกิจให้ดีขึ้นนั้นเป็นแรงกระตุ้นที่สำคัญสำหรับการอพยพออกมาจากเมืองจีนเข้ามายังประเทศไทย (จี.วิลเลียม สกินเนอร์, 2548 : 67)

#### 1. สังคมและวัฒนธรรมกลุ่มชาติพันธุ์จีน

หลังจากชาวจีนอพยพมายังประเทศไทยแล้ว ชาวจีนเหล่านั้นได้ขยายตัวในการตั้งหลักแหล่งที่อยู่อาศัย ซึ่งมักจะอยู่กันมากในเขตชายฝั่งทะเลและบริเวณที่ลุ่มแถบแม่น้ำสายใหญ่ ๆ มีการตั้งหลักแหล่งชาวจีนในทุก ๆ เมืองตลอดชายฝั่งทะเลด้านอ่าวไทย โดยเฉพาะชายฝั่งภาคตะวันออกตั้งแต่บริเวณบางปลาสร้อย จังหวัดชลบุรี จนถึงจังหวัดตราด (จี.วิลเลียม สกินเนอร์, 2548 : 80) อย่างไรก็ตาม ก็ยังมีชาวจีนบางส่วนได้มาขึ้นบกที่อ่าวจันทบุรี โดยในระยะแรกเข้ามาตั้งชุมชนบริเวณตำบลบางกะจะ ต่อมาขยายไปอยู่ตามลุ่มแม่น้ำจันทบุรี ซึ่งชาวจีนที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งในจังหวัดจันทบุรี ส่วนใหญ่จะเป็นจีนแต้จิ๋ว และจีนฮกเกี้ยน (อรวรรณ ไจกล้ำ, ม.ป.ป. : 40) แต่ยังมีข้อมูลเพิ่มเติมของการขึ้นบกบริเวณจังหวัดจันทบุรีว่าชาวจีนบางส่วนได้ขึ้นบกทางเกาะเปริด อำเภอแหลมสิงห์อีกพวกหนึ่งด้วยตามที่กล่าวไปแล้วในตอนต้น

ชุมชนชาวจีนดั้งเดิมในจังหวัดจันทบุรีจะอาศัยอยู่และตั้งหลักแหล่งตามชายฝั่งทะเลทั้งในเขตอำเภอเมืองจันทบุรี อำเภอขลุง อำเภอแหลมสิงห์ และอำเภอท่าใหม่ สำหรับเขตอำเภอเมืองจันทบุรีชาวจีนจะตั้งถิ่นฐานบริเวณย่านท่าหลวงริมแม่น้ำจันทบุรี ตลอดไปจนถึงตลาดล่าง ซึ่งเป็นชุมชนของชาวจีนโดยมีศาลเจ้าของชาวจีนเป็นที่หมายเขต ชาวจีนส่วนใหญ่ในระยะแรกทำอาชีพประมงและค้าขายระยะเวลาต่อมาอาชีพที่สำคัญของชาวจีนคือการปลูกเศรษฐกิจต่าง ๆ เช่น พริกไทย ยาสูบ อ้อย และผลไม้ชนิดต่าง ๆ ชาวจีนได้เข้ามามีบทบาทในกิจกรรมทางเศรษฐกิจ และการค้าที่สำคัญของจังหวัดมากกว่ากลุ่มอื่น ๆ อาทิ การเพราะปลูกอ้อย พริกไทย ยาสูบ การค้าของป่า การทำน้ำตาล และการต่อเรือสำเภารวมทั้งเป็นนายอากรเก็บส่วยเป็นต้น (คณะกรรมกรฝ่ายประมวลเอกสาร และจดหมายเหตุ, 2544 : 19-20; ปรารณา ศรีวิศาลศักดิ์, 2542: 40-43; ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ และชัยณรงค์ เครือนวน, 2555 : 10-11)

## 2. สภาพเศรษฐกิจกลุ่มชาติพันธุ์จีน

จังหวัดจันทบุรีถือเป็นพื้นที่เพาะปลูกเพื่อการส่งออกที่สำคัญแห่งหนึ่งตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้เพราะมีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ขณะที่ประชากรในท้องถิ่นก็มีความชำนาญทางด้านเกษตรกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวจีนแต่จิว ซึ่งเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทอย่างมากต่อการผลิตสินค้าเกษตรกรรมเพื่อการส่งออกทั้งในฐานะที่เป็นแรงงาน และผู้ประกอบการกล่าวได้ว่าภาคการเกษตรกรรมมีความสำคัญอย่างมากต่อระบบเศรษฐกิจของจังหวัดจันทบุรี ทั้งในส่วนที่เป็นการผลิตเพื่อการยังชีพและการปลูกพืชเศรษฐกิจบางอย่างเพื่อสนองความต้องการของต่างประเทศ กิจกรรมการผลิตที่อยู่บนฐานภาคการเกษตรกรรมของชาวบ้านจังหวัดจันทบุรีก็คือพริกไทย โดยเฉพาะการปลูกเพื่อการค้าขายนั้นคือกลุ่มชาวจีนแต่จิวมีความชำนาญในการปลูกพริกไทยตั้งแต่อยู่ประเทศจีนดั่งนั้น เมื่ออพยพเข้ามาอยู่ในเมืองไทยจึงนำเอาประสบการณ์ที่ตนเองมีอยู่มาริเริ่มและบุกเบิกการปลูกพริกไทยเพื่อขาย จากบันทึกของครอว์ฟอร์ด ระบุว่า ชาวจีนได้ปลูกพริกไทยอย่างหนาแน่นในเขตจันทบุรีจนกระทั่งจันทบุรีกลายเป็นพื้นที่ปลูกพริกไทยที่สำคัญที่สุดในสยาม (จอห์น ครอว์ฟอร์ด, 2515 : 97; ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล, 2544 : 66-67)

การประมงและการแปรรูปอาหารทะเล ชาวจีนในจังหวัดจันทบุรีจะทำประมงบริเวณชายฝั่งทะเลของจันทบุรีติดกับอ่าวสยาม (ไทย) ตั้งแต่อำเภอท่าใหม่ แหลมสิงห์ จนถึงคลองในด้านทิศใต้มีความยาวติดต่อกันประมาณ 40 กิโลเมตร พื้นที่ชายฝั่งทะเลตั้งแต่ปากแม่น้ำเวฬุ อำเภอคลองเรือมาจนถึงบ้านบางกระไชยอำเภอแหลมสิงห์ มีลักษณะพื้นที่เป็นป่าชายเลนซึ่งเป็นที่อาศัย และแพร่พันธุ์สัตว์น้ำ เช่น กุ้งกุลาดำ หอยนางรม ปูทะเล เป็นต้น อีกทั้งยังมีไม้โกงกางซึ่งเหมาะนำมาใช้ในการทำฟืน และเผาถ่าน ลักษณะทางภูมิศาสตร์ดังกล่าวทำให้กิจการประมงเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่สำคัญประเภทหนึ่งของจังหวัดจันทบุรี ตั้งแต่ในอดีตนับตั้งแต่ในสมัยปลายกรุงศรีอยุธยาที่มีชาวจีนและชาวญวนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในจังหวัดจันทบุรีเป็นจำนวนมากชาวจีนและชาวญวนอพยพเหล่านี้เป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทในกิจการประมงในจังหวัดจันทบุรีเมื่อมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในพื้นที่ที่มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ใกล้เคียงกับภูมิสำเนาเดิมจึงยึดอาชีพการประมงดั้งเดิม (ปรารธนา ศรีวิศาลศักดิ์, 2542 : 103) โดยมีผลผลิต ดังนี้

1. กุ้งแห้ง ผลิตได้ที่ เกาะแมว เกาะเปร็ด อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี
2. เยื่อเคย (กะปิ) เยื่อเคยมี 2 ชนิด เยื่อเคยอย่างดี และเยื่อเคยอย่างแกลง
3. ปลิง ปลิงทะเลที่ซื้อขายกันมี 3 ชนิด คือ ปลิงแดงโม ปลิงตัวดำ และปลิง

ขาว ซึ่งผู้จับปลิงทะเลจะมีชาวจีนใหญ่ และญวน วิธีการจับปลิงทะเลทำได้ 3 วิธี ดังนี้

3.1 เวลากลางคืนคลื่นลมเงียบ จะจุดไฟใช้ล่อแมง

3.2 จะดำลงจับในทะเลเวลากลางวัน

3.3 ใช้ลากด้วยไม้อิฐบ ไม้อิฐบทำด้วยไม้ มีอวนเป็นถุงผูกเชือก 4 เส้น มีก้อนหินถ่วงส่วนหัวไม้ให้จมถึงดินแล้วลากไปตามโขดหิน เมื่อปลิงมากระทบไม้อิฐบก็จะกระเด็น เข้าไปในอวน การจับด้วยวิธีนี้จะจับได้ดีต้องทำตอนลมจืด ลากได้ทั้งกลางวันและกลางคืน เมื่อได้ปลิงแล้วจะนำมาผ่าหลังควักไส้ออกแล้วต้มให้สุก นำมาผึ่งแดดและย่างไฟให้แห้ง

4. การจับปลา ปลาที่มีชุกชุมในจันทบุรี คือ ปลาอินทรี ปลาตาบลาว ปลาภูเขา ปลาจะละเม็ด วัสดุที่ใช้ในการจับปลา คือ อวนลาก เบ็ด ยอ โพงพาง ซึ่งเหมือนกับที่อื่น ๆ

แต่ที่จังหวัดจันทบุรี โพงพางเรียกว่า ไชมาน เพราะใช้รั้วปักเป็นปากชะนาง

5. การตกปู การตกปูส่วนใหญ่ญวนเป็นผู้ทำ วัสดุที่ใช้ตกปูจะใช้รั้วซึ่งถักด้วยป่าน มีคันยาวประมาณ 8 คอก เวลาตกจะปักรั้วเป็นแถวห่างกันประมาณ 4-5 วา ในรั้วจะมีเหยื่อ คือ เนื้อไก่สดเกี่ยวเอาไว้ เมื่อเวลาจะยกรั้วขึ้นจะต้องยกเร็ว ๆ ถ้าปีมากินเหยื่อแล้วยกรั้วขึ้นปูจะติดมากับรั้ว เนื่องจากขาปูเข้าไปติดในตาข่ายแล้ว แต่ถ้ายกช้าปูจะหลุดไป

6. การทำอุตสาหกรรม (น้ำตาล) น้ำตาลเป็นสินค้าออกที่สำคัญอย่างหนึ่งในจังหวัดจันทบุรี โดยจะเห็นได้ว่าในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น มีกลุ่มชาวจีนแต่จิวเป็นแรงงานและผู้ประกอบการในการผลิต นับตั้งแต่รัชกาลที่สองเป็นต้นมาเป็นช่วงที่อุตสาหกรรมน้ำตาลในราชอาณาจักรสยามขยายตัวเป็นอย่างมากสาเหตุของการขยายตัวของอุตสาหกรรมน้ำตาลในสยามนั้น เกิดขึ้นมาจากการที่ชาวจีนเข้ามาดำเนินการเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลกระทั่งสามารถส่งน้ำตาลเป็นสินค้าออกได้ในปริมาณสูงในเวลาเพียงไม่กี่ปีต่อมา (จอห์น ครอว์ฟอร์ด, 2515 : 102)

แต่อย่างไรก็ตาม การอพยพของชาวจีนดังกล่าวข้างต้นนั้น จะเห็นได้ว่าชาวจีนมิได้เพียงปรับตัวให้เข้ากับสังคมไทยเพียงด้านเดียว ชาวจีนอพยพยังได้นำประสบการณ์ ความเชื่อ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของตนมาด้วย ทำให้แผ่นดินประเทศไทยโดยเฉพาะจังหวัดจันทบุรี ก่อเกิดวัฒนธรรมใหม่อีกรูปแบบหนึ่งที่น่าจะศึกษาของชาวจีนเหล่านั้น คือวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารของชาวจีนที่เกิดขึ้นภายใต้บริบทของตลาดริมน้ำจันทบูร และอาจมีส่วนเกี่ยวเนื่องกับแม่น้ำจันทบุรีและชายฝั่งทะเลบางส่วนซึ่งจะขอนำเสนอในส่วนตัว และที่สำคัญในปัจจุบันเป็นที่ทราบอันดีว่าชาวจีนอพยพในอดีตต่างก็ได้ตั้งหลักปักฐานและมีอาชีพของตนเองที่ถาวร บางส่วนก็ไม่ได้กลับไปใช้ชีวิตในบ้านเกิดของตน ซึ่งชาวจีนเหล่านี้ได้แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น รวมถึงการสร้างครอบครัวใหม่โดยเฉพาะกับคนไทย และให้กำเนิดประชากรลูกผสมระหว่างคนจีนและคนไทย ดังนั้น ชาวจีนหรือคนจีนอพยพซึ่งมีเชื้อชาติจีนโดยแท้ ปัจจุบันแทบจะไม่หลงเหลืออีกแล้วก็จะมีเพียงแต่ลูกครึ่งไทยจีน ซึ่งในงานวิจัยชิ้นจะขออนุญาตเรียกลูกครึ่งไทยจีนนี้ว่า “คนไทยเชื้อสายจีน”

#### 4.4.3.4 กลุ่มชาติพันธุ์ไท

กลุ่มชาติพันธุ์ชาวไทย เป็นกลุ่มคนที่อพยพมาอาศัยบริเวณลุ่มน้ำโขงผ่านเข้าไปในดินแดนสิบสองจุไทย ซึ่งมีการเรียกขานคนกลุ่มนี้ว่า “ไทยน้อย” ว่ากันว่ากลุ่มไทยน้อยเป็นบรรพบุรุษของชาวไทยในปัจจุบัน ชาติพันธุ์ชาวไทยนี้เป็น 1 ในกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยในจังหวัดจันทบุรีที่ประกอบไปด้วยหลากหลายชาติพันธุ์ เช่น กลุ่มชาวชองซึ่งเป็นชนพื้นเมืองเดิม ชนชาตลาว เขมรที่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในสมัยอยุธยา ชาวจีนที่เดินทางโดยเรือเข้ามาค้าขาย ชาวยุวนที่เข้ามาใช้จันทบุรีเป็นจุดพักก่อนที่จะเดินทางทางสู่ไซ่ง่อน ประเทศเวียดนาม ในขณะที่คนไทยซึ่งเข้ามาอาศัยในจังหวัดจันทบุรีในฐานะผู้ปกครอง (อรวรรณ ใจกล้า, ม.ป.ป. : 40) อย่างไรก็ตามชาติพันธุ์ชาวไทยก็สามารถดำรงชีวิตอยู่ร่วมกับคนชาติพันธุ์อื่น ๆ เช่น คนจีน คนญวน หรือคนชอง ซึ่งเป็นชนพื้นเมืองดั้งเดิมของจังหวัดจันทบุรี ทำให้ปัจจุบันคนไทยและชนพื้นเมืองได้มีการผสมผสานทั้งทางด้านเชื้อชาติ ขนบธรรมเนียมประเพณีอย่างแยกกันไม่ออก (อรวรรณ ใจกล้า, ม.ป.ป. : 341) เช่น การถ่ายทอดความรู้จากกลุ่มชาติพันธุ์ญวนให้กับกลุ่มคนไทย ซึ่งในปัจจุบันเสื่อกก “บางสระแก้ว” เป็นเสื่อที่สร้างชื่อให้กับชุมชนบางสระแก้วและจังหวัดจันทบุรีจนกระทั่งในปัจจุบัน ร่องรอยของชาวไทยในยุค

ประวัติศาสตร์ของไทยที่มีการบันทึกไว้ว่า เรือเมลต์ลอคกระแทงเรือใบที่แล่นไปมาระหว่างจันทบุรี กับจังหวัดต่าง ๆ จึงย่อมต้องผ่านไปมาทางปากน้ำแหลมสิงห์ อำเภอลแหลมสิงห์ ตั้งอยู่ตำบลปากน้ำแหลมสิงห์ เป็นอำเภอที่ตั้งอยู่ชายทะเล ปากน้ำแหลมสิงห์เป็นอ่าวของปลายแม่น้ำจันทบุรี (หลวงสาครศษเขตต์, 2539 : 667) จึงทำให้เกิดการโยกย้ายถิ่นฐานระหว่างชาวบ้านจากต่างพื้นที่ที่ได้แวะเวียนเข้ามา การเดินทางไปมาหาสู่ระหว่างกันทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนด้านวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านภาษา จันทบุรีมีภาษาที่เรียกว่า ภาษาจันท เป็นภาษาที่ใช้พูดกันโดยทั่วไปในภาคกลางจะต่างกันอย่างสิ้นเชิง ซึ่งเป็นสำเนียงของชาวจันทบุรีโดยเฉพาะภาษาจันทจะไปคล้ายคลึงกับภาษาถิ่นทางใต้ (นครศรีธรรมราช) (อรรธรณ ใจกล้า, ม.ป.ป. : 373)

ลักษณะภูมิประเทศของพื้นที่แห่งนี้เป็นที่ราบลุ่มตามแนวชายฝั่ง มีแม่น้ำลำคลองไหลผ่านชุมชนบางสระแก้ว ได้แก่ คลองพลั่วที่มีแหล่งต้นน้ำมาจากอุทยานน้ำตกพลั่ว คลองบางสระแก้ว คลองหนองบัว เส้นทางของคลองเหล่านี้จะเชื่อมโยงกันโดยตลอด การไหลของแม่น้ำได้แบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนคือ ส่วนของพื้นที่ตอนที่เหมาะสมแก่การสร้างที่อยู่อาศัยและการปลูกพืชเกษตร และในส่วนพื้นที่ราบบริเวณน้ำเค็มซึ่งเป็นบริเวณชายฝั่งทะเลที่มีลักษณะทั้งน้ำเค็มและน้ำกร่อย เนื่องจากลักษณะที่ตั้งของชุมชนที่อยู่ติดกับทะเลจึงทำให้ชุมชนมีความสัมพันธ์สูง และมีป่าไม้ชายเลน ได้แก่ ป่าเบญจพรรณและสัตว์ป่า ป่าชายเลน ได้แก่ ป่าโกงกาง ป่าจาก รวมไปถึงทรัพยากรสัตว์น้ำ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา การมีพื้นที่ปากน้ำที่มีลักษณะเป็นอ่าวของปลายแม่น้ำจันทบุรี ทำให้มีป่าชายเลนที่ชื่อว่า “ป่าตะกาดใหญ่” ซึ่งเป็นป่าชายเลนที่เป็นแหล่งหาอาหาร และทำการประมงของชาวบ้านที่นี่ ประเภทของไม้ป่าชายเลนที่ปรากฏในบ้านบางสระแก้ว ได้แก่ ไม้โกงกาง ไม้ลำพู ลำแพน แสม ประสัก ตีนเป็ด โปรง เป็นต้น (อรรธรณ ใจกล้า, ม.ป.ป. : 19)

นอกจากในพื้นที่ อำเภอลแหลมสิงห์ที่กล่าวมาแล้วยังพบว่ามี ชชาติพันธุ์ชาวไทยที่อาศัยริมชายฝั่งทะเลอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอท่าใหม่ ได้แก่ ตำบลคลองขุด สถานที่ตั้งของศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ และชายหาดที่สำคัญ ประกอบด้วย หาดเจ้าหลาว หาดแหลมเสด็จ และชายหาดคุ้งวิมาน ในตำบลสนามไชย อำเภอนายายอาม ซึ่งที่เป็นพื้นที่สำคัญต่อการประกอบอาชีพประมงชายฝั่ง เช่นเดียวกับอำเภอนายายอาม และพบว่ามีการประกอบอาชีพประมงชายฝั่ง ณ บริเวณริมทะเล ที่มีลักษณะทั้งน้ำเค็มและน้ำกร่อย

#### 1. สังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไท

ชาติพันธุ์ชาวไทยที่รวมกลุ่มกันอยู่ในพื้นที่เหล่านี้เป็นชุมชนเก่าแก่มากกว่า 200 ปี อีกทั้งเป็นชุมชนกึ่งปิดเนื่องจากการเดินทางสัญจรนั้นสามารถเดินทางได้ทางเรือ ทำให้คนต่างชุมชนไม่มีใครมีโอกาสได้แวะเวียนเข้าไปมากนัก อีกทั้งลักษณะนิสัยของชาวไทยโดยทั่วไปมีความพอใจรักสงบ ไม่อิจฉาริษยาหรือมีความพยาบาท ไม่อาฆาตจองเวร รักษาคำพูด พูดแล้วทำอีกทั้งมีกิริยาสุภาพ ไม่เย่อหยิ่ง แต่หากเป็นคนต่างพื้นที่ซึ่งไม่รู้ถึงนิสัยใจคอ อาจมองว่าคนไทยดั้งเดิมมีนิสัยความกระด้าง การทักทายปราศรัย การยิ้มแย้มแจ่มใส ต้อนรับในระหว่างคนแปลกหน้าที่ไม่รู้จักกันย่อมมิได้ยากสักหน่อย (หลวงสาครศษเขตต์, 2539 : 654) ทำให้ความสัมพันธ์ของผู้คนในอดีตของคนไทยในชุมชนแห่งนี้จึงปรากฏอยู่ภายใต้ความสัมพันธ์แบบเครือญาติ

ความเกี่ยวข้องและเป็นญาติกันนี้ทำให้ระบบสังคมในชุมชนคนไทย มีการนับถือบรรพบุรุษร่วมกัน ดังจะเห็นได้ว่าเมื่อมีพิธีกรรม เช่น การแต่งงาน ชาวบ้านจะจัดเตรียมเครื่องเช่น

ได้แก่ อาหารคาว หวาน อาหารทะเล และมีลูกปัดเพื่อ “บอกผีบรรพบุรุษ” ส่วนในช่วงเทศกาล สงกรานต์ชาวบ้านจะร่วมกันทำพิธีทำบุญส่งผี ชาวบ้านจะสร้างเรือที่ทำจากต้นกล้วยจากนั้นจะนำ อาหารคาวหวานใส่ลงในเรือแล้วปล่อยเรือให้ล่องไปตามแม่น้ำที่ไหลลงไปยังปากแม่น้ำจันทบุรี ประเพณีนี้จัดทำขึ้นเพื่อแสดงออกถึงความกตัญญูต่องานที่ต่อบรรพบุรุษที่ช่วยปกป้องรักษา ลูกหลาน ให้ทำมาหาเลี้ยงชีพในช่วงเวลาที่ผ่านมาได้อย่างราบรื่น นอกจากนี้ยังเป็นคำร้องขอให้ผีบรรพบุรุษได้ ให้ความคุ้มครองลูกหลานให้ทำมาหาเลี้ยงชีพในอนาคต แม้ในกลุ่มคนไทยพื้นเมืองจะมีความเชื่อใน เรื่องวิญญาณบรรพบุรุษ แต่ชาวบ้านมิได้มีการสร้างศาลเจ้าเอาไว้สักการะจะมีก็แต่เพียงพิธีกรรมที่จัด ขึ้นในช่วงเทศกาลงานบุญต่าง ๆ (อิศรพรรณ อุตตะมะเวทิน, สัมภาษณ์ 10 กรกฎาคม 2565) ชาวบ้าน จะใช้วัดเป็นจุดนัดพบ เพื่อประชุมพูดคุยหารือกันเมื่อมีการตัดสินใจในเรื่องใด ๆ ที่เกี่ยวกับผลประโยชน์ ของชุมชน การยกมือจะเป็นวิธีการในการลงมติของชาวบ้าน

## 2. สภาพเศรษฐกิจของกลุ่มชาติพันธุ์ไท

ด้วยลักษณะของพื้นที่ที่เป็นพื้นที่ราบลุ่มตามแนวชายฝั่ง ทำให้พื้นที่อยู่อาศัย ของกลุ่มคนไทยที่อาศัยในพื้นที่ตอนสร้างที่อยู่อาศัยและการปลูกพืชเกษตร และในส่วนพื้นที่ราบ บริเวณน้ำเค็มเป็นชายฝั่งทะเลที่มีลักษณะทั้งน้ำเค็มและน้ำกร่อย ทำให้พื้นที่เหล่านี้มี ทรัพยากรธรรมชาติอย่างป่าไม้ชายเลน ได้แก่ ป่าเบญจพรรณและสัตว์ป่า ป่าชายเลนได้แก่ ป่าโกงกาง ป่าจาก ทำให้มีสัตว์น้ำที่หลากหลายเช่น กุ้ง หอย ปู ปลา หลากหลายชนิด พื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ของทรัพยากรทางธรรมชาติทำให้กลุ่มชาติพันธุ์ชาวไทยทำมาหาเลี้ยงชีพแบบพึ่งพาตนเอง โดยการ ประกอบอาชีพหลักดั้งเดิม คือ การทำนา และการประมงชายฝั่ง การใช้ชีวิตอยู่ริมชายฝั่งทำให้ชาวไทย สามารถหาอาหารจากท้องทะเลได้อย่างง่ายดาย ดังนั้นเมื่อมีอาหารเหลือ พวกเขาจะนำบางอย่างมา แปรรูปเป็นอาหารอีกประเภท เช่น ไตปลา ที่ใช้ทำแกงไตปลา หรือ กุ้งฝอย หรือชาวไทยบางกลุ่ม เรียกว่า กุ้งเคย มีลักษณะคล้ายกุ้ง แต่ตัวเล็กกว่า และไม่มีกรีแหลม ๆ ที่บริเวณหัว เหมือนกุ้ง ตัวสีขาวใส มีตาสีดำ มีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม เป็นอาหารของ วาฬบาลีน (Baleen Whale) ปลากระเบนราหูน้ำเค็ม ปลาฉลามวาฬ แต่สำหรับชาติพันธุ์ชาวไทย กุ้งเคย ใช้ทำกะปิและน้ำบูดู (อิศรพรรณ อุตตะมะเวทิน, สัมภาษณ์ 11 กรกฎาคม 2565)

ทรัพยากรธรรมชาติมีบทบาทสำคัญต่อวิถีชีวิตของชาติพันธุ์ชาวไทยซึ่งไม่เพียง จะเป็นแหล่งอาหารสำหรับหล่อเลี้ยงกลุ่มชาติพันธุ์นี้ แต่การที่มีเส้นคมนาคมเพียงเส้นทางเดียวทำให้ ชาวบ้านต้องเรียนรู้ในการแสวงหาพืชสมุนไพรในการรักษาตัว ดังนั้น จึงมีสมุนไพรที่ชาวบ้านหยิบจาก ธรรมชาติและนำมาใช้บำบัดอาการเจ็บป่วยรวมถึงใช้ทำเป็นอาหาร เช่น ตะบูนดำ ตะบูนขาว ดอกไก่อเตี้ย ใบขลุ่ย (สมุนไพรที่มีสรรพคุณช่วยลดความดัน/ลดความอ้วน) ลูกเถาว์คัน (มีลักษณะคล้าย ผลองุ่น ใช้เป็นอาหาร) ใบกะเพรา ที่นำมาผสมเข้ากับปูนแดงช่วยรักษาอาการ ท้องอืด เป็นต้น ซึ่งพืชสมุนไพรเหล่านี้ยังคงได้รับการถ่ายทอดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมจวบจนถึงปัจจุบัน

## 3. สังคม และวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไท

นอกจากวัฒนธรรมในด้านการกิน การอยู่ พบว่าชาวไทยดั้งเดิมมีวัฒนธรรม บางประการที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นสามารถแบ่งได้ ดังนี้



### 3.1 วัฒนธรรมการแต่งกาย

ลักษณะของการแต่งกายโดยทั่วไปของชาติพันธุ์ชาวไทยดั้งเดิม พบว่าในอดีตมีชาวไทยบางส่วนที่มีอายุตั้งแต่ 80-90 ปี ยังพบเห็นการโพกผ้าหัวแบบชาวเลทางใต้ ที่ยังคงเป็นส่วนประกอบของเครื่องแต่งกาย (อิศรวรรณ อุตตมะเวทิน, สัมภาษณ์ 12 กรกฎาคม 2565) การดำรงชีวิตอยู่โดยการหากุ้ง หอย ปู ปลา ตลอดทั้งวันทำให้กลุ่มผู้ชายชาวไทมุ่งโจงกระเบนโดยใช้ผ้าขาวม้าเพราะสะดวกอีกทั้งผ้าขาวม้านั้นบางและแห้งเร็ว การนุ่งผ้าขาวม้าในปัจจุบันยังมีให้เห็นบางตา เพราะปัจจุบันชาวประมงนิยมใช้กางเกงขาก๊วยแบบชาวจีนซึ่งมีคุณสมบัติแห้งเร็วเช่นกัน

### 3.2 วัฒนธรรมทางด้านศาสนา

ชาติพันธุ์ชาวไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับผีบรรพบุรุษและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ตามธรรมชาติที่ให้การคุ้มครองให้พวกเขาทำมาหาเลี้ยงชีพได้ทั้งบนบก และในทะเลได้อย่างปลอดภัย ดังนั้นในช่วงเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์กลุ่มชาวบ้านจะมีการจัดเครื่องเซ่น ได้แก่ อาหารคาวหวานมาเป็นเครื่องบรรณาการแก่ผีและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ตามความเชื่อ สำหรับพื้นที่ในการจัดเครื่องเซ่นคือ “ทุ่ง” ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในที่ดอนเพราะไม่มีที่ตั้งของศาลเจ้า มีแต่ศาลพระภูมิ ศาลเจ้าที่ตั้งอยู่ตามบ้านของชาวบ้านเท่านั้น การแสดงความกตัญญูต่อผีบรรพบุรุษของชาวบ้านอีกแบบหนึ่งคือเกิดขึ้นในช่วงประเพณี เช่น ประเพณีไหว้ผีบรรพบุรุษในประเพณีแต่งงาน นอกจากข้าวสาร อาหารคาวหวาน แล้วยังมีการใช้ลูกปัด (คล้ายกับเครื่องประกอบพิธีกรรมของชาวชอง) มาเป็นส่วนประกอบในพิธีด้วย

กล่าวโดยสรุปถึงความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไท พบว่าเป็นกลุ่มคนที่อพยพมาอาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลและบริเวณปากน้ำ ดังปรากฏให้เห็นจากร่องรอยของชาวไทยถึงการเดินเรือเมล์ตลอดกระทั่งเรือใบที่แล่นไปมาระหว่างจังหวัดบุรีรัมย์กับจังหวัดต่าง ๆ จนนำมาการโยกย้ายถิ่นฐานระหว่างชาวบ้านจากต่างพื้นที่และเกิดการแลกเปลี่ยนด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิต เมื่อได้พิจารณาภาษาพูดของชาวไทยทำให้ได้ถึงลักษณะการผสมผสานทางวัฒนธรรมด้วยมีสำเนียงคล้ายคลึงกับภาษาถิ่นทางใต้ การดำรงวิถีชีวิตชุมชนที่อยู่ติดกับทะเลจึงทำให้ชุมชนมีความสัมพันธ์สูงและมีป่าไม้ชายเลน ได้แก่ ป่าเบญจพรรณและสัตว์ป่า ป่าชายเลน ได้แก่ ป่าโกงกาง ป่าจาก รวมไปถึงทรัพยากรสัตว์น้ำ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา จึงทำให้กลุ่มชาวไทยส่วนนี้มีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับทะเลค่อนข้างมาก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บทที่ 5

### การสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

ในการนำเสนอข้อค้นพบเกี่ยวกับการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี อันเป็นวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 นั้นผู้วิจัยจะพิจารณาจากการสำรวจการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เพื่อนำผลการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคมาตีความเป็นเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นนั้นหมายถึง องค์ความรู้ของประชาชนในท้องถิ่นที่ได้มาจากการใช้ชีวิต ดังนั้นการดำรงอยู่ของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจึงสะท้อนออกมาเป็นพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น กล่าวคือ ถ้าประชาชนมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการใดมากย่อมแสดงว่ายังคงดำรงอยู่ของภูมิปัญญาความรู้อาหารท้องถิ่นในวิถีชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นนั่นเอง แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าหากรายการอาหารท้องถิ่นที่ประชาชนไม่ได้บริโภคแล้วย่อมแสดงว่าท้องถิ่นนั้นได้สูญเสียภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากวิถีชีวิตประจำวันของประชาชนไปแล้ว

ดังนั้น ในบทที่ 5 นี้ ผู้วิจัยจึงขอเสนอผลการศึกษา โดยมีการแบ่งหัวข้อออกเป็น 2 หัวข้อใหญ่ ๆ ได้แก่

#### 5.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

##### 5.1.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

##### 5.1.2 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 5.2 การวิเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สำคัญในจังหวัดจันทบุรี

### 5.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

#### 5.1.1 สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันผู้วิจัยใช้สัญลักษณ์และอักษรย่อในการวิจัย ดังต่อไปนี้

$\bar{x}$  แทน ค่าเฉลี่ย (Mean)

S.D. แทน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

p แทน ความน่าจะเป็นของค่าสถิติ

t แทน ค่าแจกแจงแบบที (t-Distribution)

F แทน ค่าสถิติการแจกแจงแบบเอฟ (F-test)

MS แทน ค่าเฉลี่ยผลรวมกำลังสองของคะแนน (Mean of Square)

SS แทน ผลรวมกำลังสองของคะแนน (Sum of Square)

df แทน ค่าแห่งชั้นความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)

\* แทน ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทบุรี

### 5.1.2 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 5.1 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ (n = 400)

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	147.0	36.8
หญิง	253.0	63.3
<b>รวม</b>	<b>400</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.1 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง 253 ราย คิดเป็นร้อยละ 63.3 กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย 147 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.2 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ (n = 400)

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ช่วงอายุไม่เกิน 30 ปี	92.0	23.0
ช่วงอายุ 31-40 ปี	86.0	21.5
ช่วงอายุ 41-50 ปี	120.0	30.0
ช่วงอายุ 51-60 ปี	65.0	16.2
ช่วงอายุ 61 ปี ขึ้นไป	37.0	9.3
<b>รวม</b>	<b>400</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 41-50 ปี จำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 30 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีช่วงอายุ ไม่เกิน 30 ปี จำนวน 92 ราย คิดเป็นร้อยละ 23 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมามีช่วงอายุ 31-40 ปี จำนวน 86 ราย คิดเป็นร้อยละ 21.5 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.3 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา (n = 400)

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ได้เรียนหนังสือ	14.0	3.5
ประถมศึกษา	102.0	25.5
มัธยมศึกษาตอนต้น	41.0	10.3
มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.	63.0	15.8
อนุปริญญา / ปวส.	34.0	8.5
ปริญญาตรี	122.0	30.5
สูงกว่าปริญญาตรี	24.0	6.0
<b>รวม</b>	<b>400</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 122 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.5 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีระดับการศึกษาในระดับประถมศึกษา จำนวน 102 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.5 และมีระดับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. จำนวน 63 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.7 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.4 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ (n = 400)

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
รับราชการ และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ	118.0	29.5
พนักงานบริษัทเอกชน	18.0	4.5
ธุรกิจส่วนตัว	35.0	8.8
รับจ้างอิสระ	98.0	24.5
เกษตรกร	83.0	20.8
แม่บ้าน	33.0	8.3
ครูอัตราจ้าง	10.0	2.5
นักศึกษา	1.0	0.3
ค้าขาย	4.0	1.0
<b>รวม</b>	<b>400.0</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอาชีพรับราชการ และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ จำนวน 118 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.5 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีอาชีพรับจ้างอิสระ จำนวน 98 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.5 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมามีอาชีพเกษตรกร จำนวน 83 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.5 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามภูมิภาค (n = 400)

ภูมิภาค	จำนวน	ร้อยละ
อาศัยอยู่ที่เชียงใหม่	82.0	20.5
อาศัยอยู่ที่ราบลุ่ม	270.0	67.5
อาศัยอยู่ที่ติดชายทะเล	48.0	12.0
<b>รวม</b>	<b>400.0</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อาศัยอยู่ที่ราบลุ่ม จำนวน 270 ราย คิดเป็นร้อยละ 67.5 กลุ่มตัวอย่างรองลงมาอาศัยอยู่ที่เชียงใหม่ จำนวน 82 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.5 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมาอาศัยอยู่ที่ติดชายทะเล จำนวน 48 ราย คิดเป็นร้อยละ 12 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.6 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ (n = 400)

กลุ่มชาติพันธุ์	จำนวน	ร้อยละ
กลุ่มชาวชอง	3.0	0.8
กลุ่มคนจีน	2.0	0.5
กลุ่มคนญวน	8.0	2.0
กลุ่มคนไทย	387.0	96.8
<b>รวม</b>	<b>400.0</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.6 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นกลุ่มคนไทย จำนวน 387 ราย คิดเป็นร้อยละ 96.8 กลุ่มตัวอย่างรองลงมาเป็นกลุ่มคนญวน จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 2 และกลุ่มชาวชอง จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 0.8 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.7 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี (n = 400)

ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	62.0	15.5
21 - 30 ปี	93.0	23.3
31 - 40 ปี	78.0	19.5
41 - 50 ปี	93.0	23.3
มากกว่า 50 ปี ขึ้นไป	74.0	18.5
<b>รวม</b>	<b>400.0</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรีมี 2 รายการ ซึ่งมีระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรีจำนวนเท่ากัน ได้แก่ 41-50 ปี จำนวน 93 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.3 และ 21-30 ปี จำนวน 93 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.3 อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี 31-40 ปี จำนวน 78 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.5 และอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี มากกว่า 50 ปี ขึ้นไป จำนวน 74 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.5 ตามลำดับ

ตารางที่ 5.8 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอำเภอ (n = 400)

อำเภอ	จำนวน	ร้อยละ
อำเภอแก่งหางแมว	33.0	8.3
อำเภอท่าใหม่	47.0	11.7
อำเภอมะขาม	23.0	5.7
อำเภอสอยดาว	44.0	11.0
อำเภอโป่งน้ำร้อน	31.0	7.8
อำเภอเมืองจันทบุรี	118.0	29.5
อำเภอเขาคิชฌกูฏ	22.0	5.5
อำเภอนายายอาม	23.0	5.8
อำเภอแหลมสิงห์	20.0	5.0
อำเภอขลุง	39.0	9.7
<b>รวม</b>	<b>400.0</b>	<b>100.0</b>

จากตารางที่ 5.8 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในอำเภอเมืองจันทบุรี จำนวน 118 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.5 กลุ่มตัวอย่างรองลงมาอยู่ในอำเภอท่าใหม่ จำนวน 47 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.7 และอยู่ในอำเภอสอยดาว จำนวน 44 ราย คิดเป็นร้อยละ 11 ตามลำดับ

## ตอนที่ 2 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ตารางที่ 5.9 ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีในภาพรวม (n=400)

รายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี	$\bar{x}$	SD	การแปลความหมาย	ลำดับที่
ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง – เนื้อเสียง	3.77	1.07	บ่อย ๆ ครั้ง	1
ข้าวคลุกพริกเกลือ	3.34	1.19	ปานกลาง	2
เส้นจันท์ผัดปู	3.23	1.26	ปานกลาง	3
หมูชะมวง	3.16	1.15	ปานกลาง	4
น้ำพริกปูไข่	3.01	1.27	ปานกลาง	5
ปลากระบอกต้มส้มระกำ	2.90	1.27	ปานกลาง	6
ปลาทุต้มเค็ม	2.87	1.30	ปานกลาง	7
ปลาโอต้มเค็ม	2.86	1.26	ปานกลาง	8
ไก่ผัดกระวาน	2.77	1.28	ปานกลาง	9
แกงเป็ดกะหล่ำมะพร้าว	2.66	1.23	ปานกลาง	10
แกงส้มหัวปลาเลียเขียว	2.64	1.22	ปานกลาง	11
ข้าวต้มปลาหู	2.59	1.27	นาน ๆ ครั้ง	12
น้ำพริกกระกำ	2.56	1.26	นาน ๆ ครั้ง	13
แกงใบแต้วหมูสามชั้น	2.54	1.19	นาน ๆ ครั้ง	14
กระพรวนดองฝาด	2.54	1.31	นาน ๆ ครั้ง	14
ข้าวต้มจันทบูรณ	2.48	1.23	นาน ๆ ครั้ง	15
ปลาพลาดอกกล้วย	2.42	1.22	นาน ๆ ครั้ง	16
หมึกฮิบ – กุ้งฮิบ	2.37	1.28	นาน ๆ ครั้ง	17
หมูหอง	2.06	1.22	นาน ๆ ครั้ง	18
แกงเห็ดตับเต่า	2.02	1.08	นาน ๆ ครั้ง	19
ผัดหอยหวาน	2.00	1.07	นาน ๆ ครั้ง	20
แกงปลาอุก	1.88	1.11	นาน ๆ ครั้ง	21
ผัดหอยตาก	1.71	0.99	ไม่เคย	22
แกงปลาตุกยอดเต่าร้าง	1.65	0.96	ไม่เคย	23
แกงส้มใบสันดาน	1.54	0.93	ไม่เคย	24
<b>รวม</b>	<b>2.54</b>	<b>0.75</b>	<b>นาน ๆ ครั้ง</b>	

จากตารางที่ 5.9 ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการศึกษาพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ออกเป็น 2 ส่วน คือผลการศึกษาในภาพรวม และผลการศึกษาในรายประเด็นดังนี้

ผลการศึกษาในภาพรวม พบว่าประชาชนในจังหวัดจันทบุรี มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น อยู่ในระดับนาน ๆ ครั้ง คิดเป็นค่าเฉลี่ย = 2.54 ดังนั้นเมื่อวิเคราะห์ระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นโดยอาศัยพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นจากแนวคิดที่ว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นสะท้อนภูมิปัญญาที่เป็นความรู้ซึ่งดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นแล้ว อาจสรุปได้ว่าผลการสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรีโดยภาพรวมแล้วถือว่าอยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ

เมื่อพิจารณาระดับการพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นในรายประเด็นผู้วิจัยสามารถแบ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี จากการสำรวจออกได้เป็น 4 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ

กลุ่มที่ 1 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนมีการบริโภคบ่อย ๆ ครั้ง

กลุ่มที่ 2 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนมีการบริโภคปานกลาง

กลุ่มที่ 3 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนมีการบริโภคนาน ๆ ครั้ง

กลุ่มที่ 4 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนไม่เคยมีการบริโภค

กลุ่มที่ 1 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนจันทบุรีมีการบริโภคบ่อย ๆ ครั้ง มี 1 รายการ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง-เนื้อเสียง ดังนั้นเมื่อวิเคราะห์ระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นโดยอาศัยพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นจากแนวคิดที่ว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นสะท้อนภูมิปัญญาที่เป็นความรู้ซึ่งดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นแล้วอาจสรุปได้ว่าก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง-เนื้อเสียงเป็นรายการอาหารที่ยังคงรักษาภูมิปัญญาอยู่ในระดับค่อนข้างสูง ( $\bar{X} = 3.77$ )

กลุ่มที่ 2 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนจันทบุรีมีการบริโภคปานกลาง มีทั้งหมด 10 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ข้าวคลุกพริกเกลือ ( $\bar{X} = 3.34$ ) เส้นจันท์ผัดปู ( $\bar{X} = 3.23$ ) หมูชะมวง ( $\bar{X} = 3.16$ ) น้ำพริกปูไข่ ( $\bar{X} = 3.01$ ) ปลากระบอกต้มส้มระกำ ( $\bar{X} = 2.90$ ) ปลาทุ้มเค็ม ( $\bar{X} = 2.87$ ) ปลาโอต้มเค็ม ( $\bar{X} = 2.86$ ) ไก่ผัดกระวาน ( $\bar{X} = 2.77$ ) แกงเป็ดกะลามะพร้าว ( $\bar{X} = 2.66$ ) และแกงส้มหัวปลาเลียวเซียว ( $\bar{X} = 2.64$ ) ตามลำดับ ดังนั้นเมื่อวิเคราะห์ระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นโดยอาศัยพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นจากแนวคิดที่ว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นสะท้อนภูมิปัญญาที่เป็นความรู้ซึ่งดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นแล้วอาจสรุปได้ว่า ข้าวคลุกพริกเกลือ เส้นจันท์ผัดปู หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ ปลากระบอกต้มส้มระกำ ปลาทุ้มเค็ม ปลาโอต้มเค็ม ไก่ผัดกระวาน แกงเป็ดกะลามะพร้าว และแกงส้มหัวปลาเลียวเซียว เป็นรายการอาหารที่ยังคงรักษาภูมิปัญญาไว้ได้ในระดับปานกลาง

กลุ่มที่ 3 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนมีการบริโภคนาน ๆ ครั้ง มีทั้งหมด 11 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ ข้าวต้มปลาทุ ( $\bar{X} = 2.59$ ) น้ำพริกระกำ ( $\bar{X} = 2.56$ ) แกงใบแต้วหมูสามชั้น ( $\bar{X} = 2.54$ ) กระพุนดองผาด ( $\bar{X} = 2.54$ ) ข้าวต้มจันทบูรณ ( $\bar{X} = 2.48$ ) ปลาพล่าดอกกล้วย ( $\bar{X} = 2.42$ ) หมักฮิบ-กึ่งฮิบ ( $\bar{X} = 2.37$ ) หมูหอม ( $\bar{X} = 2.06$ ) แกงเห็ดตับเต่า



( $\bar{X} = 2.02$ ) ผัดหอยหวาน ( $\bar{X} = 2.00$ ) และแกงปลาอุก ( $\bar{X} = 1.88$ ) ตามลำดับ ดังนั้นเมื่อวิเคราะห์ระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นโดยอาศัยพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นจากแนวคิดที่ว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นสะท้อน ภูมิปัญญาที่เป็นความรู้ซึ่งดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่น แล้วอาจสรุปได้ว่า ข้าวต้มปลาหู น้ำพริกกระเทียม แกงใบเตยหมูสามชั้น กระพรวนดอกฝาด ข้าวต้มจันทบูรณ ปลาพลั่วดอกกล้วย หมักฮิบ-กุ้งฮิบ หมูหอม แกงเห็ดดับเต้า ผัดหอยหวาน และแกงปลาอุก เป็นรายการอาหารที่ยังคงรักษาภูมิปัญญา อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ

กลุ่มที่ 4 อาหารท้องถิ่นที่ประชาชนไม่เคยมีการบริโภค มีทั้งหมด 3 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ผัดหอยตาก ( $\bar{X} = 1.71$ ) แกงปลาอุกยอดเต้าร้าง ( $\bar{X} = 1.65$ ) และแกงส้มใบสันดาน ( $\bar{X} = 1.54$ ) ตามลำดับ ดังนั้นเมื่อวิเคราะห์ระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นโดยอาศัยพฤติกรรมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นจากแนวคิดที่ว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นสะท้อน ภูมิปัญญาที่เป็นความรู้ซึ่งดำรงอยู่ในวิถีชีวิตของประชาชนท้องถิ่นแล้วอาจสรุปได้ว่า ผัดหอยตาก แกงปลาอุกยอดเต้าร้าง และแกงส้มใบสันดาน เป็นรายการอาหารที่สูญเสียภูมิปัญญาไปแล้ว

### ตอนที่ 3 การทดสอบสมมติฐาน

ในการเสนอผลการทดสอบสมมติฐานครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอเป็นตอน ๆ ดังนี้

ตอนที่ 1 การทดสอบสมมติฐานโดยใช้ค่าที (T-test) หรือการทดสอบสมมติฐานความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) มีสมมติฐานดังต่อไปนี้

1. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามเพศ
2. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอายุ
3. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระดับการศึกษา
4. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอาชีพ
5. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามภูมิภาค
6. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามกลุ่มชาติพันธุ์
7. พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี

ตารางที่ 5.10 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามเพศ (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามเพศ	N	$\bar{x}$	S.D	t	Sig
ชาย	147.00	2.58	0.81	0.78	0.17
หญิง	253.00	2.52	0.71		
รวม	400				

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.10 แสดงว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามเพศ โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 5.11 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอายุ (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอายุ	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	2.08	4.00	0.52	0.93	0.45
ภายในกลุ่ม	221.07	395.00	0.56		
รวม	223.15	399.00			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.11 แสดงว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามอายุ โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตารางที่ 5.12 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระดับการศึกษา (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระดับการศึกษา	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	7.55	6.00	1.26	2.30*	0.03
ภายในกลุ่ม	215.60	393.00	0.55		
<b>รวม</b>	<b>223.15</b>	<b>399.00</b>			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.12 แสดงว่าพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามระดับการศึกษา โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนดังกล่าว จึงทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในรายคู่ตามวิธีการ ของ LSD (Least Significant Different) ดังตารางที่ 5.13

ตารางที่ 5.13 การเปรียบเทียบความแตกต่างของพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีตามระดับการศึกษาแตกต่างกันเป็นรายคู่ (n=400)

ระดับการศึกษา	$\bar{X}$	ระดับการศึกษา						
		ไม่ได้เรียนหนังสือ	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษาตอนต้น	มัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.	อนุปริญญา / ปวส.	ปริญญาตรี	สูงกว่าปริญญาตรี
		2.75	2.54	2.24	2.68	2.77	2.50	2.49
ไม่ได้เรียนหนังสือ	2.75	-	0.21	0.51*	0.07	-0.02	0.25	0.26
ประถมศึกษา	2.54	-	-	0.30*	-0.14	-0.23	0.04	0.05
มัธยมศึกษาตอนต้น	2.24	-	-	-	-0.44*	-0.53*	-0.26	-0.25
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	2.68	-	-	-	-	-0.09	0.18	0.19
อนุปริญญา/ปวส.	2.77	-	-	-	-	-	0.27	0.28
ปริญญาตรี	2.50	-	-	-	-	-	-	0.01
สูงกว่าปริญญาตรี	2.49	-	-	-	-	-	-	-

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.13 พบว่า มีคู่ที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 จำนวน 4 คู่ ดังนี้

1. ไม่ได้เรียนหนังสือและมัธยมศึกษาตอนต้น
2. ประถมศึกษาและมัธยมศึกษาตอนต้น
3. มัธยมศึกษาตอนต้นและมัธยมศึกษาตอนปลาย / ปวช.
4. มัธยมศึกษาตอนต้นและอนุปริญญา / ปวส.

ตารางที่ 5.14 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอาชีพ (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามอาชีพ	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	8.07	8.00	1.01	1.83	0.07
ภายในกลุ่ม	215.08	391.00	0.55		
<b>รวม</b>	<b>223.15</b>	<b>399.00</b>			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.14 แสดงว่าพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามอาชีพ โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 5.15 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามภูมิมินิเวศ (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามภูมิมินิเวศ	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	.76	2.00	0.38	0.68	0.51
ภายในกลุ่ม	222.39	397.00	0.56		
<b>รวม</b>	<b>223.15</b>	<b>399.00</b>			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.15 แสดงว่าพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามภูมิมินิเวศ โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 5.16 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามกลุ่มชาติพันธุ์ (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามชาติพันธุ์	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	.76	2.00	0.38	0.68	0.51
ภายในกลุ่ม	222.39	397.00	0.56		
<b>รวม</b>	<b>223.15</b>	<b>399.00</b>			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.16 แสดงว่าพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามชาติพันธุ์โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 5.17 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี (n=400)

พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีแตกต่างกันตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัด จันทบุรี	SS	Df	MS	F	Sig
ระหว่างกลุ่ม	.67	3.00	0.22	0.40	0.75
ภายในกลุ่ม	222.48	396.00	0.56		
<b>รวม</b>	<b>223.15</b>	<b>399.00</b>			

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 5.17 แสดงว่าพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจำแนกตามระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรีโดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



## 5.2 การวิเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่สำคัญในจังหวัดจันทบุรี

จากการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่ผ่านมานั้น สามารถวิเคราะห์ได้ว่าการบริโภคอาหารท้องถิ่นในแต่ละรายการมีแนวโน้มในอนาคตเป็นเช่นไร กล่าวคือ ถ้าหากประชาชนในจังหวัดจันทบุรีมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการใดสม่ำเสมอ แสดงว่ายังคงมีการรักษาสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไว้ แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าหากมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นลดน้อยลงหรือบางรายการไม่เคยมีการบริโภคเลยก็แสดงว่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเหล่านั้นนั้นไม่มีการสืบทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งแล้ว

ในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในที่นี้จึงเป็นการนำเสนอภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ยังคงดำรงอยู่ในจังหวัดจันทบุรี ดังตารางที่ 5.9 ซึ่งข้อมูลที่ได้รับจากการสำรวจทั้งหมด 10 รายการอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง-เนื้อเลียง ข้าวคลุกพริกเกลือ เส้นจันท์ผัดปู หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ ปลากระบอกต้มส้มระกำ ปลาหู/ปลาโอดต้มเค็ม ไก่ผัดกระวาน แกงเป็ดกะลามะพร้าว และแกงส้มหัวปลาเลียงเขียว ตามลำดับ ดังนี้

### 5.2.1 ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง-เนื้อเลียง

เป็นก๋วยเตี๋ยวที่มีทั้งหมูเลียงและเนื้อเลียง จัดอยู่ในกลุ่มอาหารท้องถิ่นประเภทเส้นที่มีชื่อเสียงในจังหวัดจันทบุรีสามารถพบได้ทั่วไปในเขตพื้นที่จังหวัดจันทบุรี คนทั่วไปนิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อกลางวัน ใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ที่มีเส้นเล็กบาง เนื้อแป้งนุ่มเหนียวปรุงรสด้วยน้ำตาลอ้อย น้ำส้มและพริกขี้หนูสวนบดละเอียดคองในน้ำส้ม ช่วยให้รสเปรี้ยว เผ็ดจัดจ้าน ผสมผสานกับ กลิ่นหอมของเครื่องเทศในน้ำก๋วยเตี๋ยว ที่มีการนำเอาสมุนไพรท้องถิ่น คือ เร่วหอม มาเป็นส่วนผสมของน้ำซุปล

ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง หรือ ก๋วยเตี๋ยวหมูเรียง อาจพบว่ามีการเขียนทั้ง 2 แบบการใช้คำว่า “เรียง หรือ เลียง” ขึ้นอยู่กับคำอธิบาย คำว่า “เรียง” หมายความว่าตามตัวคือ นำหมูมาวางเรียง ส่วนคำว่า “เลียง” ก็เหมือนกับการทำแกงเลียง คือการทำเครื่องเทศ สมุนไพรต่าง ๆ มาโขลกผสมกันก่อนนำไปใส่ในน้ำ สิ่งที่เป็นความเฉพาะเจาะจงของก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง คือ การเติมแฉงของ เร่วหอม ซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นที่พบได้เฉพาะในเขตจังหวัดจันทบุรีและตราดเท่านั้น เป็นเร่วที่มีคุณลักษณะแตกต่างจากเร่วชนิดอื่น ๆ ทั้งด้านกลิ่น รสชาติ และส่วนที่นำมาใช้ประกอบอาหาร คนจันท์จะนำเหง้า และไหลมาปรุงอาหารพื้นบ้านหลายชนิด ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดี ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง ปรุงรสน้ำพริกแกงป่า ต้มส้ม ต้มยา ขาหมูพะโล้ ตลอดจนใช้เป็นยาสมุนไพรอีกด้วย ปัจจุบันชาวจันทบุรีนิยมปลูกเป็นพืชแซมในสวนผลไม้ สวนยางพารา สวนป่า ตลอดจนปลูกไว้ตามบ้านเรือนที่อยู่อาศัยเพื่อการบริโภค ราคาจำหน่ายเร่วหอมในตลาดสดค่อนข้างดี และยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นเร่วหอมแห้งผสมกับเครื่องเทศต่าง ๆ สำหรับปรุงรสน้ำก๋วยเตี๋ยวเลียงสำเร็จรูป และบางแห่งนำมาทำเป็นชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพอีกด้วย (อร่าม อรรถเจติย์, 2550)

สรรพคุณทางด้านความเป็นสมุนไพรของก๋วยเตี๋ยวเลียงในการช่วยรักษาโรคนั้นพบว่าเกิดจากจุดเด่นของเร่วหอมที่ใช้เป็นส่วนผสมหลัก ต้นเร่วมีคุณสมบัติใช้แก้ไข้ ใช้ใบขับปัสสาวะ ดอกแก้ไข้ที่เป็นเม็ดผื่นคัน ผลแก้ไข้ แก้วริดสีดวง แก้วไอหืด ไอบีเสมหะ รากแก้หืด ทางกายแพทย์แผนปัจจุบันมีรายงานว่าเร่วทุกชนิดและทุกส่วนมีสรรพคุณแก้อาหารท้องอืดเพ้อ แน่นและจุกเสียดเช่นเดียวกับเครื่องเทศชนิดอื่น ๆ

นอกจากนั้นมีการเติม ข้าแก่ กระเทียมดอง กะปิเผา ซึ่งกะปิก้เป็นอาหารที่มีการผลิตในท้องถิ่น ส่วนสับปะรด ก็ปลูกได้ตามท้องถิ่น ฉะนั้นการผสมผสานเครื่องเทศหลาย ๆ อย่างลงไป ทำให้ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียงมีรสชาติที่มีความเฉพาะมาก ๆ ตามแบบฉบับของคนจีนและเป็นรสชาติที่อร่อยและหอมเครื่องเทศ

เครื่องปรุงจะประกอบด้วย หมูเนื้อแดงหรือเนื้อ เส้นก๋วยเตี๋ยวเมืองจันทน์ ผักบั้ง ถั่วงอกผักชีฝรั่ง กระเทียมเจียว กระจุกหมู น้ำตาลทรายแดง น้ำส้มสายชู สับปะรด หัวข่า รากแว้ว ตะไคร้ ใบมะกรูด ผงเครื่องเทศ ซอสถั่วเหลือง เกลือ ซีอิ๊วดำ เป็นต้น (มะลิวัลย์ ศรีวิรัตน์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ในส่วนของวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวเสียงนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ดังนี้ (วิหเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์ 15 มกราคม 2564)

1. นำเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทน์ แช่น้ำให้เส้นนิ่ม
2. ต้มน้ำก๋วยเตี๋ยวโดยใช้กระจุกหมู น้ำตาลทรายแดง น้ำส้มสายชู หัวข่า รากแว้ว ตะไคร้ ใบมะกรูด ผ่าขาวหอมเครื่องเทศ ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วดำ
3. จากนั้นนำผัก คือ ถั่วงอก ผักบั้ง เส้นก๋วยเตี๋ยว ลวกในน้ำเดือดเสร็จแล้ว ตักน้ำก๋วยเตี๋ยวใส่ พร้อมทั้งใส่หมูที่หั่นเป็นชิ้นลวกให้สุก โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง หรือบางแห่งมีการโรยหน้าด้วยผักอื่น ๆ ด้วย เช่น แดงกวา เป็นต้น

### 5.2.2 ข้าวคลุกพริกเกลือ

โดยปกติน้ำจิ้มซีฟู้ดทั่ว ๆ ไป จะใช้กินคู่กับอาหารทะเล แต่ในแถบภาคตะวันออก เช่น จังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด เป็นต้น ได้มีการนำเอาพริกเกลือ มาประยุกต์สร้างสรรค์เป็นเมนูอาหารท้องถิ่นที่นิยมเรียกชื่อว่า “ข้าวคลุกพริกเกลือ” ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดย “พริกเกลือ” หรือ “น้ำพริกเกลือ” ซึ่งแต่ละจังหวัดแต่ละพื้นที่ต่างก็มีสูตรเฉพาะและเคล็ดลับในความอร่อยแตกต่างกันออกไป (ข้าวคลุกพริกเกลือ, 2565) หรืออีกนัยหนึ่งไม่ว่าจะเป็นพริกเกลือ หรือ น้ำพริกเกลือ ก็คือ น้ำจิ้มซีฟู้ด ที่ชาวจันทบุรีนำมาคลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ รับประทานกับเนื้อสัตว์ โดยพริกเกลือแท้ ๆ ของเมืองจันทบุรี จะมีรสเผ็ดเค็มนำ และเปรี้ยวตาม (ความเค็มมาจากเกลือสมุทรเป็นหลัก) และเคล็ดลับของความอร่อยของอาหารท้องถิ่นรายการนี้มีเอกลักษณ์สำคัญอยู่ที่การโรยกุ้งแห้งป่นหยาบ ทำให้ข้าวคลุกพริกเกลือมีรสชาติกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี, 2565)

สรรพคุณทางด้านความเป็นสมุนไพรในการช่วยรักษาโรคของเกลือสมุทร ที่นำมาใช้ประกอบรายการอาหารข้าวคลุกเกลือ พบว่าเป็นเกลือทะเลที่ได้มาจากการระเหยเป็นไอของน้ำทะเล (น้ำเกลือธรรมชาติ) ซึ่งเกลือนี้นี้มีราคาแพงกว่าเกลือแกงทั่วไป โดยเกลือที่ว่ามีที่มานอกจากสมุทรสาครยังมีแถวบ้านแหลมจังหวัดเพชรบุรีอีกด้วย โดยในน้ำทะเลนั้นมีแร่ธาตุธรรมชาติปนอยู่อย่างแมกนีเซียม แคลเซียมโพแทสเซียม โบรไมด์ สตรอนเซียม และที่สำคัญคือ “ไอโอดีน” ซึ่งจำเป็นต่อต่อมไร้ท่อที่คอของเรามาก ซึ่งความมากมายของไอโอดีนที่ว่าขึ้นกับแหล่งที่มาของเกลือทะเลด้วย (เกลือ, เค็ม, ดี, ประโยชน์, 2565)



สำหรับเครื่องปรุงและส่วนผสมของข้าวคลุกเกลือ ที่สำคัญจะประกอบด้วย

ข้าวหอมมะลิหุงสุก	2 ถ้วย
กระเทียมเจียว	1 ชอนชา
กุ้งแห้งป่นหยาบ	1/2 ชอนโต๊ะ หรือตามชอบ
กุ้งขาวเด็ดหัวแกะเปลือกผาหลังเอาเสนดำออก	6 ตัว
ปลาหมึกกล้วยบั้งตารางหันชิ้น	1 ตัว
ปลากะพงหันชิ้น	6 ชิ้น
กรรเชียงปุดมสุก	1/2 ถ้วย
ไข่เป็ดต้มยางมะตูมผาครึ่ง	2 ฟอง
แตงกวา	4 - 5 ชิ้น
กระเทียมไทยแกะเปลือก	2 - 3 ชอนโต๊ะ
พริกขี้หนูสวนสีเขียวและสีแดง	1 1/2 - 2 ชอนโต๊ะ
เกลือสมุทร	1 ชอนชา
น้ำปลา	1 ชอนโต๊ะ + 1 ชอนชา
น้ำตาลมะพร้าว	1 ชอนโต๊ะ + 1 ชอนชา
น้ำมะนาว	2 ชอนโต๊ะ

ในส่วนของวิธีการทำข้าวคลุกเกลือนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรุปได้ ดังนี้ (มะลิวัลย์ ศรีวิรัตน์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

1. โขลกกระเทียมและพริกขี้หนู เข้าด้วยกันพอหยาบ ๆ ใส่เกลือสมุทรโขลกต่อพอเข้ากันใส น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว และน้ำมะนาวคนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ
2. ตั้งหม้อบนไฟกลาง ใส่น้ำให้พอเดือด ใส่กุ้ง ปลาหมึก และปลากะพงลงลวกพอสุกตักขึ้น ใสจานพักไว้
3. นำข้าวสวยร้อน ๆ ไปคลุกกับพริกเกลือที่ทำไว้ 2 ชอนโต๊ะ และกุ้งแห้งป่นผสมให้เข้ากัน ตักใส่จานที่เตรียมไว้
4. จัดข้าวสวยที่คลุกไว้ใส่จาน ตามด้วยเนื้อสัตว์ และไข่เป็ดต้ม ตกแต่งให้สวยงาม เสริฟพร้อมทั้งพริกเกลือถ้วยเล็ก นิยมรับประทานควบคู่กับแตงกวา เพื่อลดความเผ็ดของอาหาร

### 5.2.3 เส้นจันท์ผัดปู

เส้นจันท์ผัดปู เป็นอาหารจานเดียวที่ขึ้นชื่อในจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์จีนดั้งเดิมในอดีต แต่ได้มีการประยุกต์ผสมผสานให้สอดคล้องกับบริบทของวัตถุดิบท้องถิ่นทำให้ก๋วยเตี๋ยวของจังหวัดจันทบุรีจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู เป็นการนำเส้นก๋วยเตี๋ยวมารวมกับปู ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลของจังหวัดจันทบุรี

เส้นจันท์ เป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีอัตลักษณ์และเอกลักษณ์โดดเด่น และแตกต่างจากพื้นที่อื่นคือจะมีลักษณะเป็นเส้นเล็ก แต่จะมีคุณสมบัติที่เหนียวนุ่มและไม่เปื่อยยุ่ยหรือขาดง่าย เหมือนกับก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กชนิดอื่นโดยทั่วไป ทำให้ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ มีลักษณะโดดเด่นกว่าที่อื่น ปัจจุบันเส้นจันท์ซึ่งผลิตในจังหวัดจันทบุรี มีตราพญานาคเจ็ดเศียร ตราพลอยแดง ตรามังกรคู่

ตรามงกุฎ (ผลิตในอำเภอขลุง) ตราเรือใบ (ผลิตในอำเภอท่าใหม่) ตรา 111 (ผลิตที่ตำบลบางกะจะ) เป็นต้น กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ผัดปู กว๋ยเตี่ยวผัดเส้นสีส้มเป็นเอกลักษณ์ รสชาติออกหวานเปรี้ยว ความชื้นซ้อของกว๋ยเตี่ยวผัดปู ส่วนหนึ่งเกิดจากการใช้กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ เมื่อนำมาผัดรวมกับน้ำปรุงรส จึงได้รสชาติที่กลมกล่อมสามารถหาเครื่องปรุงในท้องถิ่นได้ เช่น ถ้าไม่มีน้ำมันหมูให้ใช้น้ำมะพร้าว (กะทิ) หรือไม่มีมะขามเปียกอาจใช้สับปะรดแทน หรือถ้าไม่มีปูอาจใช้ ไก่ กุ้ง แทน เป็นต้น (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

สรรพคุณทางด้านความเป็นสมุนไพรในการช่วยรักษาโรคของเส้นจันท์ผัดปูอยู่ที่ ปูกะตอย เป็นการเพิ่มแคลเซียมและใยอาหาร ได้แก่ กว๋ยเตี่ยวเส้นจันท์ผัดปู เป็นอาหารท้องถิ่น จันทบูรทานคู่กับปูตัวเล็ก ๆ หรือที่เรียกว่าปูกะตอย สามารถรับประทานได้ทั้งตัว ช่วยเสริมแคลเซียมให้กระดูกแข็งแรง และยังได้ใยอาหารจากผักแบบต่าง ๆ ได้แก่ ใบกุยช่าย แตงกวา และถั่วงอก เป็นต้น (อาหารเป็นยารัตนวิเศษ, 2565 : 107)

สำหรับเครื่องปรุงและส่วนผสมของเส้นจันท์ผัดปู จะประกอบด้วย

เส้นจันท์เส้นเล็ก	200 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	3 ช้อนชา
ปูดำหรือปูม้า	300-500 กรัม
น้ำมะขามเปียก	4 ช้อนโต๊ะ
พริกแห้งเม็ดใหญ่	4 เม็ด
พริกแห้งเม็ดเล็ก	5 เม็ด
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
หอมแดง	3 - 4 หัว
น้ำตาลทรายแดง	3 ช้อนชา
น้ำมะขามเปียก	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	1 ทัพพี
ถั่วงอก	50 กรัม
กุยช่าย	100 กรัม
ต้นหอม	100 กรัม
แตงกวา	2 ลูก

ในส่วนองวิธีการทำเส้นจันท์ผัดปูนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

- ล้างปูให้สะอาด สับออกเป็นชิ้นเล็ก 2-4 ชิ้น ตามขนาดปู
- ตั้งกระทะทอดปูด้วยไฟกลางจนเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน
- นำพริกแห้งแช่น้ำให้นิ่ม แล้วบิบเอาน้ำและแกะเม็ดพริกออก จากนั้นโขลกพริกแดงกับเกลือ เล็กน้อยตามด้วยหอมแดงให้แหลก
- ตั้งกระทะให้ร้อน นำพริกที่โขลกแล้วลงไปผัด ใส่ปูลงไปผัดให้สุก เติมน้ำปลาน้ำตาล น้ำมะขามลงไป ปรุงให้ได้รสชาติที่ชอบ

5. นำเส้นที่แช่จนนิ่มพอควรแล้วลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ผัดจนได้ที่ ชิมเพิ่มรสชาติที่ชอบ

#### เคล็ดลับ

สามารถใช้เนื้อปูที่แกะแทนแล้วได้ แต่อย่านำลงไปผัดรวมกับเส้น เพราะปูจะเละ

#### 5.2.4 หมูชะมวง

แกงหมูชะมวง เป็นเมนูอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในแถบจังหวัด จันทบุรี ระยอง และตราด ซึ่งเป็นการนำวัตถุดิบพื้นบ้านอย่างใบชะมวงมาใช้เป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งใบชะมวงนี้ได้มาจากต้นชะมวงที่เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง สามารถพบได้ทั่วไปในเขตป่าร้อนชื้นไม่ว่าจะเป็นภาคอีสาน ภาคตะวันออก และภาคใต้ ลักษณะใบเนื้อหน้ามีรสชาติเปรี้ยวจึงนำมาใช้เพิ่มรสชาติ อาหารหลายชนิด หมูชะมวงเป็นอาหารประเภทแกงแบบไม่ใส่กะทิ มีน้ำขลุกขลิก มักใช้เนื้อหมูสามชั้นเป็น ส่วนประกอบหลัก ผัดกับเครื่องแกงที่ทำจากพริกแห้ง ข่า กระเทียม หัวหอม และกะปิ ต้มจนเปื่อยนุ่ม จากนั้นจึงปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือและใบชะมวงที่ให้รสเปรี้ยวอ่อน ๆ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี, 2565)

แกงหมูชะมวงดั้งเดิมตามแบบฉบับของจันทบุรีจะต้องมีความเข้มข้น กลมกล่อม มีรสเปรี้ยวจากใบชะมวง รสหวานจากเนื้อหมูและน้ำตาลเพียงเล็กน้อย รวมถึงรสเค็มจากน้ำปลา ใบชะมวงที่ใช้นั้นจะต้องไม่อ่อนหรือแก่เกินไปเพราะถ้าใช้ใบอ่อนจะได้ความเปรี้ยวน้อย เมื่อต้มนาน ใบชะมวงจะเละไม่น่ารับประทาน ไม่คล่องคอ ใบชะมวงที่เหมาะสมที่จะนำมาใช้แกงหมูชะมวงคือ ใบชะมวงที่ไม่อ่อน หรือ แก่มากเกินไป จึงจะให้รสเปรี้ยวพอดีและมีลักษณะน่ารับประทานและที่สำคัญคือต้องเคี้ยวไว้นานพออย่างน้อยก็ต้องข้ามคืน รสชาติจึงจะเข้มข้น ผู้เฒ่าผู้แก่เล่าว่าหมูชะมวงมีมากกว่าร้อยปีแล้ว เป็นอาหารที่ใช้ในงานบุญ งานมงคลหรืองานแต่งงาน แทบทุกงานต้องมีหมูชะมวงเป็นกับข้าวจานหลัก หมูชะมวงเป็นอาหารที่มี 3 รส คือ รสเปรี้ยว เค็ม หวาน รสเปรี้ยวได้จากใบชะมวง รสเค็มจากน้ำปลาดี และรสหวานจากน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลอ้อย อาจใช้เนื้อหมูสามชั้นหรือเนื้อหมูติดมันที่ เรียกว่า “คาเซา” ก็ได้ ต้มกับเครื่องแกงและใบชะมวง ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลอ้อย เคี้ยวไฟอ่อน ๆ จนหมูเปื่อยนุ่ม เครื่องแกงหมูชะมวงที่พอรวบรวมได้มีหลายสูตรแต่ส่วนประกอบหลักจะคล้ายกัน คือ ประกอบด้วย ข่า หอมแดง กระเทียม กะปิ พริกแห้งเม็ดใหญ่ ที่จะแตกต่างกันออกไป คือ บางสูตร มี เกลือ ตะไคร้และพริกไทยเป็นส่วนผสม เครื่องปรุง รสเค็มได้จากน้ำปลา เกลือ กะปิ (ซึ่งผสมอยู่ในเครื่องแกงบ้างแล้ว ซีอิ๊วเค็ม ซีอิ๊วขาว ซอสถั่วเหลือง เต้าเจี้ยว รสหวานได้จากน้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง (น้ำอ้อย) น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลปึก รสเปรี้ยวได้จากใบชะมวง แต่ถ้าไม่ต้องการผักในหมูชะมวงมากก็ใส่ใบชะมวงแต่น้อยแล้วเพิ่มรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียกก็ได้

สรรพคุณทางด้านความเป็นสมุนไพรในการช่วยรักษาโรคของใบชะมวง มีข้อค้นพบที่สำคัญได้แก่ 1. ช่วยแก้กระหายน้ำด้วยมีรสเปรี้ยว ทำให้ชุ่มคอ ช่วยลดเสมหะ 2. แก้อาการเหน็บชา ใบชะมวง มีวิตามินหลายชนิด ซึ่งรวมถึง วิตามิน B1 ซึ่งมีฤทธิ์ช่วยแก้อาการเหน็บชา นอกจากนี้ยังช่วยบำรุงประสาท ทำให้หัวใจทำงานเป็นปกติ สามารถบรรเทาอาการเมารถ เมาเรือ เมาเครื่องบิน ช่วยรักษาโรคภูมิแพ้ได้อีกด้วย 3. ช่วยย่อยอาหารและแก้ท้องผูกเนื่องจากมีเส้นใยอาหาร เมื่อรับประทานแล้วจะช่วยกระตุ้นระบบขับถ่าย ทำให้ย่อยอาหารได้ดี ขับถ่ายได้ง่าย และยังช่วยกำจัดของเสียที่ตกค้าง แก้อาการท้องผูก ไปจนถึงช่วยลดความเสี่ยงที่จะเป็นโรคมะเร็งลำไส้ในอนาคต

4. ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดนอกจากช่วยในเรื่องย่อยอาหารแล้ว ไฟเบอร์ในใบชะมวง ยังมีฤทธิ์ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด เพราะมีไฟเบอร์ชนิดที่ละลายได้ในน้ำ ซึ่งจะเข้าไปช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคเบาหวาน 5. ช่วยลดระดับไขมันในเลือด โดยที่ไฟเบอร์และวิตามิน B3 ในใบชะมวง มีฤทธิ์ช่วยลดระดับไขมันในเลือด โดยจะทำหน้าที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีในเส้นเลือด มีผลทำให้ลดระดับไขมันที่ไม่ดีและลดความเสี่ยงที่เป็นสาเหตุของโรคหัวใจ โรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน (Pres, 2022)

สำหรับเครื่องปรุงและส่วนผสมในการทำแกงหมูชะมวง จะประกอบด้วย

หมูเนื้อแดงหันเต๋า (หรือขาหมู)	1 กิโลกรัม
หมูสามชั้น	1 กิโลกรัม
ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง	2 - 3 ชีด
ใบชะมวง (ใบเพสลาด คือใบที่ไม่แก่ไม่อ่อน)	3 - 5 ชีด
กะปวยเตี๋ยวดีเผา	1 ชีด
น้ำตาลปีบ	2 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3 - 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลอ้อย	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมดองและน้ำกระเทียมดอง	1/2 ถ้วยตวง
ซีอิ๊วแดงหวาน	1 ช้อนชา
น้ำมะขามเปียก (หากใบชะมวงไม่เปรี้ยวมากเท่าที่ต้องการ)	
ซีอิ๊วดำ (ใส่เพิ่มสีให้น่ารับประทานขึ้น)	

ในส่วนของวิธีการทำแกงหมูชะมวงนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (ถนอมจิต พบความสุข, สัมภาษณ์ 11 กันยายน 2565)

- นำเส้นกลางใบชะมวงออก และฉีกใบให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
  - นำข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง มาโขลกรวมกันให้ละเอียดตามด้วยพริกแห้งจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน (สามารถใช้เครื่องปั่นหรือใช้น้ำพริกแกงสับแทนได้)
  - นำเครื่องที่โขลกมาผัดโดยไม่ต้องใส่น้ำหรือน้ำมัน จนมีกลิ่นหอมจึงใส่หมูสามชั้นลงไป ผัดจนสุก ตามด้วยหมูเนื้อแดง
  - เมื่อเนื้อหมูทั้งหมดเริ่มสุก ให้ใส่เครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ให้เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 10 นาที จนเริ่มมีน้ำออกมา ให้ใส่ใบชะมวงลงไป เคี่ยวจนเดือดอีกครั้ง แล้วเติมน้ำให้ท่วมเนื้อหมู เคี่ยวอีกประมาณครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ความเปรี้ยวออกจากใบชะมวง
- เมื่อครบประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วให้ชิมรสโดยให้ออกรสชาติ เค็มเปรี้ยว หวานพอกัน จะปรุงรสตามที่ชอบก็ได้ซึ่งหากเปรี้ยวไม่พอให้เติมน้ำมะขามเปียกลงไปนิดหน่อย หรือเคี่ยวต่อไปอีกสักครู่ให้ความเปรี้ยวออกมาจากใบชะมวง สียงไม่สวยให้เติมซีอิ๊วดำเล็กน้อย เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 1-2 ชั่วโมง หมูจะนุ่มและเปื่อยพร้อมรับประทาน ระหว่างนั้นหมั่นคอยเติมน้ำให้ท่วมเนื้อหมูด้วย

### 5.2.5 น้ำพริกปูไข่

น้ำพริกปูไข่ จัดเป็นอาหารดั้งเดิมอีกชนิดหนึ่งที่ใช้ปูดำหรือปูทะเลซึ่งสามารถหาได้ง่ายบริเวณป่าชายเลนชาวบ้านจะมีวิธีสังเกตปูไข่โดยจะเลือกปูตัวเมียและใช้มือกดเบา ๆ บริเวณกลางตัวของปูบริเวณกล้ามเนื้อ ถ้าสัมผัสแล้วแน่น ไม่ยุบ ให้แน่ใจได้ว่าจะต้องมีไข่ปูอย่างแน่นอน

สรรพคุณทางยาของรายการอาหารท้องถิ่นน้ำพริกไข่นั้น มีเส้นใยอยู่ที่ประโยชน์ของปูทะเล ได้แก่ 1. ปูทะเลสามารถรักษาโรคกล้ามเนื้ออ่อนหรือลีบได้ ทั้งนี้เพราะในปูทะเลมีสารอาหารสำคัญที่เรียกว่าไกลซีน โดยสารชนิดนี้จะทำหน้าที่สร้างครีเอทีนีน ซึ่งเป็นสารประกอบสำคัญในการทำงานของระบบกล้ามเนื้อ ทำให้อาการกล้ามเนื้อตึงหรือฝ่อดีขึ้นได้ นอกจากนี้ยังมีรายงานที่น่าสนใจอีกว่า ผู้ที่ได้รับไกลซีนในปริมาณที่เหมาะสมจะทำให้ตื่นตัวตลอดเวลาและมีพลังในการทำงานกิจกรรมต่าง ๆ มากกว่าผู้ที่ไม่ได้รับไกลซีนเลยในแต่ละวัน 2. ปูทะเลอุดมไปด้วยแร่ธาตุ เพราะในปูทะเลจะมีฟอสฟอรัสอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งแร่ธาตุชนิดนี้จะทำหน้าที่สื่อประสาทและยังมีความเกี่ยวข้องกับกระบวนการทางเคมีภายในร่างกายแทบทุกส่วน นอกจากนี้ยังมีความสำคัญต่อระบบหัวใจ โดยช่วยให้อัตราการเต้นของหัวใจเป็นไปอย่างปกติ และยังมีส่วนช่วยให้ไตขับของเสียออกจากร่างกายดีขึ้น 3. ปูทะเลกระตุ้นการเรียนรู้และการจดจำของสมอง เนื่องจากปูทะเลเป็นอาหารทะเลอีกชนิดหนึ่งที่มีกรดกลูตามิกอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดดังกล่าวจะทำหน้าที่เป็นสารสื่อประสาทช่วยเพิ่มความรู้ความจำ ในทางวิทยาศาสตร์ระบุว่ากลูตามิกเปรียบเสมือนเชื้อเพลิงของสมอง นอกจากนี้ยังมีส่วนสำคัญในการกำจัดแอมโมเนียออกจากร่างกายอีกด้วย 4. ปูทะเลเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของเม็ดเลือดขาวอาร์จินีนในปูทะเล เป็นอีกหนึ่งสารสำคัญที่ช่วยกระตุ้นการทำงานของต่อมไทมัส ซึ่งต่อมดังกล่าวนี้เป็นศูนย์รวมของเม็ดเลือดขาวที่ทำหน้าที่กำจัดเชื้อโรคในเซลล์ร่างกาย นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยที่น่าสนใจที่อธิบายถึงการทำงานของอาร์จินีน ว่าสามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการสร้างเม็ดเลือดขาวและต่อต้านมะเร็งด้วย และ 5. ประโยชน์ของปูทะเล ป้องกันโรคเอดส์หรือปัญญาอ่อน โรคเอดส์หรือปัญญาอ่อนมีสาเหตุสำคัญคือขาดไอโอดีน ที่มีอยู่มากในอาหารทะเล เช่น กุ้ง หอยและปูทะเล เป็นต้น ถึงแม้ว่าไอโอดีนเป็นแร่ธาตุที่ไม่ได้สำคัญมากแต่ร่างกายก็ขาดไม่ได้ ดังนั้นเพื่อไม่ให้เกิดภาวะร่างกายขาดไอโอดีน จึงควรรับประทานอาหารทะเลอย่างน้อย 2-3 ครั้งต่อเดือน (สุขภาพดี, 2566)

สำหรับเครื่องปรุงและส่วนผสมในการทำน้ำพริกปูไข่ จะประกอบไปด้วย

ไข่ปู (หนึ่ง)	300 กรัม
น้ำมะนาว	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนู	10 เม็ด
กระเทียมไทย	3 หัว

ในส่วนของวิธีการทำน้ำพริกไข่นั้น มีกรรมวิธีในการปรุงง่าย ๆ พอสรุปได้ ดังนี้ (สมปอง จันทโร, สัมภาษณ์ 15 กันยายน 2565)

1. โขลกพริกขี้หนูพอแหลก ใส่กระเทียมลงไปโขลกพอแหลก
2. ใส่น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน

### 3. ใส่ไข่ปู โขลกเบา ๆ พอแหลก ตักใส่จานเสิร์ฟ

#### 5.2.6 ปลากระบอกต้มส้มระกำ

ปลากระบอกต้มส้มระกำ เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีรสจัดเหมือนต้มยำ แต่มีความแตกต่างกันตรงที่ต้มส้มจะมีการปรุงรสเปรี้ยวด้วยระกำแทนแล้วใส่ผักสมุนไพรหลายชนิด มีการใส่ขิง ดังนั้นต้มส้มจึงมีกลิ่นรสของขิงนำ รสชาติเข้ากันอย่างกลมกลืน ต้มส้มนิยมแกงคู่กับปลากระบอก ถือเป็นสูตรสุขภาพ เพราะปลาให้ไขมันต่ำและผักสมุนไพรก็ให้ประโยชน์นานาประการ นอกจากนี้แล้วยังช่วยกลบความคาวของปลาได้เป็นอย่างดีอีกด้วย (นพคุณ ไชยศรี, สัมภาษณ์ 10 ตุลาคม 2565)

ในการศึกษาถึงปลากระบอกต้มส้มระกำ ที่ก่อให้เกิดประโยชน์เกี่ยวกับการป้องกันและการรักษาโรค พบว่า มีส่วนผสมที่สำคัญซึ่งมีคุณค่าทางยา ได้แก่ หอมแดง มะขาม เป็นต้น สรรพคุณและประโยชน์หอมแดงสามารถช่วยให้ร่างกายอบอุ่น เพิ่มการไหลเวียนของโลหิต แก้หวัด และรวมไปถึงการป้องกันการติดเชื้อของโรคต่าง ๆ ได้ นอกจากนี้แล้วมะขามเองยังมีสรรพคุณในแก้อาการท้องร่วง เป็นเหมือนยาระบายอ่อน ๆ เหมาะสำหรับผู้ที่มีการท้องผูก สามารถสมานแผลในช่องปากได้อย่างดีและนอกเหนือจากนั้นคือ ยังสามารถลดอุณหภูมิในร่างกายสำหรับผู้ที่มิอุณหภูมิของร่างกายสูงอีกด้วย ด้วยเหตุนี้ทำให้ชาวบ้านในยุคนั้นต่างนิยมรับประทานปลาต้มส้มเป็นอย่างมาก เพราะถือว่านอกจากจะเป็นอาหารที่หาได้ตามพื้นที่ของตนเองแล้วยังสามารถเป็นยาในการป้องกันโรคต่าง ๆ ได้อย่างดี (ดิศไทย, 2566)

เมื่อพิจารณาถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมของรายการอาหารปลากระบอกต้มส้มระกำ จะประกอบด้วย

ปลากระบอก	400 กรัม
ระกำเปรี้ยว	120 กรัม
น้ำเปล่า	2 1/2 ถ้วยตวง
หอมแดง	15 กรัม
กะปิ	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/4 ช้อนชา

ในส่วนองวิธีการทำปลากระบอกต้มส้มระกำ นั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรุปได้ดังนี้ (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

1. ขอดเกล็ดปลากระบอก คั่วใส่ออก ตัดสองท่อน
2. โขลกหอมแดง กะปิ และเกลือป่น เข้าด้วยกันจนละเอียด จึงนำมาละลายน้ำใส่ระกำทั้งเมล็ด ใช้มือบีบเนื้อระกำให้แตกออก ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดใส่ปลา พอปลาสุกดีจึงยกลง

#### 5.2.7 ปลาทุ/ปลาโอดต้มเค็ม

ปลาต้มเค็ม เป็นอาหารดั้งเดิมของชาวมุขชนริมน้ำจันทบูร และในเขตพื้นที่อำเภออินทิดชยฝั่งทะเล ปลาทุต้มเค็มถูกยกให้เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี โดยการใช้ปลาทุสดหรือปลาโอด ที่จับได้มาเป็นเครื่องปรุงที่ละจำนวนมาก สามารถอุ่นเก็บไว้กินได้หลายวันจนก้างนิ่มสามารถรับประทานได้ทั้งก้าง และน้ำแห้งจนเรียกว่าต้มเค็ม แต่อาหารชนิดนี้มีรสชาติหวานนำเค็มเหมาะสำหรับรับประทานเป็นกับข้าว (วิมเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์ 5 ธันวาคม 2565)

สรรพคุณและคุณประโยชน์ของปลาต้มเค็ม มีจุดสนใจอยู่ที่ปลาทุ ปลาโอ ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี มีกรดไขมันโอเมก้า 3 มีสรรพคุณช่วยป้องกันโรคหัวใจหลอดเลือดตีบ และโรคเกี่ยวกับระบบหลอดเลือดอื่นๆ นอกจากนี้การกินปลาทั้งก้าง ช่วยให้ร่างกายได้แคลเซียม มีส่วนทำให้ช่วยบำรุงกระดูก และฟันให้แข็งแรง (ศูนย์การเรียนรู้ อาหารไทย, 2566)

ถึงกระนั้นก็ตาม เครื่องปรุงและส่วนผสมในการปรุงอาหารท้องถิ่นรายการปลาทุ/ปลาโอต้มเค็ม จะประกอบด้วย

ปลาทุ / ปลาโอ	1 กิโลกรัม
หมูสามชั้น	พอประมาณ
รากผักชี	3 ต้น
พริกไทยเม็ด	10 เม็ด
น้ำตาลปีบ	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2 ช้อนชา
น้ำกระเทียมดอง	1/2 ถ้วยตวง
น้ำมะขามเปียก	1/2 ถ้วยตวง
ซีอิ้วดำ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	4 – 5 ถ้วยตวง
กระเทียมดอง	2 หัว
พริกแดงพริกเหลืองเม็ดใหญ่	5 – 10 เม็ด
ขิงแก่ซอย	2 ช้อนโต๊ะ

ในส่วนของวิธีการทำปลาทุ/ปลาโอต้มเค็มนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรุปได้ ดังนี้ (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 ธันวาคม 2565)

1. นำปลาล้างให้สะอาด ตัดหัวควักไส้ หั่นเป็นแว่น ๆ หนาขนาด 1½-2 นิ้ว
2. นำปลาไปนึ่งจนสุก
3. หั่นหมูสามชั้นขนาด 1x2 นิ้ว ล้างให้สะอาด
4. นำหมูสามชั้น ปลา และพริกแห้งวางเรียงลงหม้อ สลับกันเป็นชั้น
5. รากผักชี พริกไทย โขลกให้ละเอียด ผัดให้หอมเติมเกลือ น้ำตาล น้ำมะขามเปียก

และน้ำ เคี่ยวให้เดือด ชิมรสดู ตามชอบ

### 5.2.8 ไก่ผัดกระวาน

ไก่ผัดกระวานเป็นเมนูอาหารพื้นบ้านของคนในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีมาช้านาน ชาวจันทบุรีและระยองนิยมใช้หน่ออ่อนและใบอ่อนของกระวานในการปรุงรสแกงป่า ผัดเผ็ด ต้มยำ และใช้เป็นผักจิ้มได้ทั้งสุกและดิบ โดยจะตัดเอาเฉพาะหน่ออ่อนที่มีใบไม่เกิน 3 ใบ ตัดให้ได้เหง้าที่ยังอ่อน ๆ ตัดมาด้วย แล้วลอกเปลือกออกเหมือนการลอกหน่อข้าวอ่อนหรือหน่อกระทือ นำมาหั่นใส่แกงเป็นผักเดี่ยว ๆ หรือเสริมกับผักชนิดอื่น ๆ หรือจะผสมลงในน้ำพริกแกงก็ได้ จะได้รับรสชาติที่เผ็ดปร่าและกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เข้ากันได้ดีกับแกงป่าของทางจันทบุรีซึ่งเน้นที่รสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อนจัด และน้ำพริกแกงจะต้องใส่ข้าวเปือ (ข้าวสารแช่น้ำ) เพื่อช่วยให้น้ำแกงข้น จึงจะถือได้ว่าเป็นแกงป่าเมืองจันทบูรขนานแท้และดั้งเดิม ถูที่มีกระวานซุกคือถูดูฝนถ้าเป็นช่วงหน้าแล้งราคา

จะสูงมาก กระวานจันทบุรีมีแหล่งปลูกอยู่บนเทือกเขาสูง ชาวสวนกระวานจะขึ้นไปปลูกขนา (คนจันทบุรีและคนใต้จะเรียกระวานที่พืกว่า ขนา) ที่พืกอยู่บนภูเขาสูงตั้งแต่กระวานเริ่มใกล้จะแก่สุกซึ่งตรงกับช่วงฤดูฝนพอดี และเป็นปีที่ทราบกันว่าป่าไม้บนเขานั้นฤดูฝนฝนจะตกชุกมาก บางทีตลอดทั้งเดือนแทบจะไม่เห็นแสงเดือนแสงตะวันเลย การเก็บผลกระวานจากต้นจะยังสดอยู่และมีน้ำหนักมาก ยากต่อการแบกหามลงมาจากเขา ซึ่งบางแห่งอาจต้องใช้เวลาเดินเท้าหลายชั่วโมง จึงจำเป็นต้องทำแห้งจากบนเขาก่อน วิธีการง่าย ๆ ก็คือก่อไฟย่างให้แห้ง โดยใช้ไม้ไผ่ หวายหรือต้นกล้วยซึ่งมีขึ้นอยู่ทั่วไป นำมาสานเป็นตะแกรงย่าง กระวานที่ทำแห้งโดยวิธีนี้จึงมีสีคล้ำของควันไฟ ต่างจากกระวานที่อื่น ๆ ซึ่งส่วนใหญ่ปลูกเป็นพืชแซมและเก็บเกี่ยวในช่วงที่ยังไม่ถึงฤดูฝน สามารถตากแห้งได้ ผิวจึงชาวสะอาดกว่า แต่ก็เป็นอย่างที่ทราบกันว่ากระวานจากแหล่งอื่น ๆ โดยเฉพาะในภาคใต้ ขนาดผลจะเล็ก คุณภาพด้านกลิ่นและรสต่อยกว่า ราคาถูกกว่ากระวานจากจันทบุรี ผลกระวานที่ใช้เป็นเครื่องเทศในท้องตลาดมี 2 ชนิดคือ กระวานเทศ และกระวานไทย (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

สรรพคุณและประโยชน์ของกระวานในทางยารักษาโรค สามารถใช้ได้ทุกส่วน คือ ราก ใช้ผสมในยาฟอกเลือด แก้ลม รักษาโรครำมะนาด รากและหน่อใช้ขับพยาธิในเนื้อให้ออกทางผิวหนัง เปลือกใช้แก้ไข้และโรคผิวหนังต่าง ๆ ใบใช้แก้คลื่นเหียนวิงเวียน ดอกใช้รักษาอาการเจ็บฝ่าเท้า และผลใช้ผสมในยาธาตุขับลม ยากหอมแก้ลม ยาขับเสมหะ และยาช่วยเจริญอาหาร กระวานไทยได้รับการยกย่องว่าเป็นกระวานที่ดีที่สุดในโลก (Best Cardamom) เพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติดีกว่ากระวานเทศหรือกระวานที่มาจากแหล่งอื่น ๆ โดยเฉพาะกระวานจากจันทบุรี (อร่าม อรรถเจติย์, 2550 : 78)

อย่างไรก็ดี เมื่อพิจารณาถึงเครื่องปรุงและส่วนผสมที่สำคัญของไก่ผัดกระวาน พบว่า จะประกอบไปด้วย

เนื้อไก่ที่สับเป็นชิ้น	1 กิโลกรัม
กระวานที่ได้หั่นเป็นชิ้นเล็กประมาณ	1-2 กำมือ
ใบมะกรูด	12 ใบ
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
กะทิ	1 ถ้วยตวง
พริกแกง	
พริกขี้หนูสวน	50 เม็ด
ข่า	16 แว่น
ตะไคร้	4 ต้น
กระเทียมไทย	20 กลีบ
ผิวมะกรูด	2 ลูกเล็ก
ดอกกะเพรา	2 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำ	4 ช้อนชา
กะปิ	2 ช้อนชา



ในส่วนของวิธีการทำไก่ผัดกระวานนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (นงนุช สร้อยมาลา, สัมภาษณ์ 12 ธันวาคม 2565)

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชประมาณ 1 ถ้วยตวง รอให้น้ำมันพืชเดือด
2. แล้วใส่พริกแกงลงไปผัดให้เข้ากัน
3. จากนั้นเติมหัวกะทิลงไปประมาณ 1 ถ้วยตวง ผัดให้เข้ากัน
4. จากนั้นใส่เนื้อไก่ที่สับเป็นชิ้นใส่ลงประมาณ 1 กิโลกรัม ผัดให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที
5. จากนั้นใส่กระวานที่ได้หั่นเป็นชิ้นเล็กประมาณ 1-2 กำมือ ผัดให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที
6. ปรุงรสด้วยน้ำปลา หรือเกลือตามความเหมาะสมเป็นอันเสร็จ

### 5.2.9 แกงเป็ดกะลามะพร้าว

แกงเป็ดกะลาเป็นอาหารที่พบได้ในแถบหนองบัว อำเภอแหลมสิงห์ โดยมีจุดเริ่มต้นประมาณ 50 ปีมาแล้ว สาเหตุที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีโดยทั่วไป เนื่องจากทุกบ้านในแถบพื้นที่ดังกล่าว ส่วนใหญ่จะเลี้ยงเป็ด จะเรียกว่าเป็ดกากก็ ตัวสีน้ำตาล เป็นเป็ดพันธุ์ไข่ บางทีก็เรียกสนุก ๆ ว่าเป็ดสองใจ เป็ดจะกินข้าวเปลือก และปลาตัวเล็ก ๆ ที่ได้จากการประมง เรียกว่า ปลาเป็ด เอามาสับให้เป็ดกิน และกระช้ำหอย (เปลือกหอยเล็ก ๆ) เอามาให้เป็ดกิน เพื่อให้ย่อยข้าวเปลือกในกระเพาะเป็ด และให้เปลือกของไข่ แข็งแรง แคลเซียมในกระช้ำหอยจะทำให้ไข่เป็ด ไข่แดง และเกือบทุกบ้านจะปลูกมะพร้าว เลี้ยงเป็ดไว้ได้ต้นมะพร้าว ขึ้นเป็ดก็บำรุงดิน ทำให้มะพร้าวเจริญเติบโตได้ดี ปัจจุบันอาชีพเลี้ยงเป็ดน้อยลง เวลาเป็ดตายด้วยสาเหตุตายโดยกินปลาเมา (ปลาปักเป้า) ที่ปนอยู่ในปลาเป็น และตายโดยมะพร้าวหล่นใส่ ก็จะมีเอามาทำเป็นแกง (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

ส่วนประกอบที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง ได้แก่ หัวมะพร้าว นั่นก็คือ ลูกมะพร้าวอ่อนที่ยังไม่มีเนื้อ ปอกเปลือก เอามาเฉือนเอาเฉพาะตัวกะลาที่อ่อน ๆ หัวมะพร้าวจะนิยมเอามาแกงกับเนื้อเป็ด แต่ถ้าวัตถุดิบเป็นเนื้อวัว จะใช้หน่อสับประรดแทนหัวมะพร้าว ในระยะหลังมีพัฒนาการปรับปรุงยุคนี้ โดยการนำเอาลูกกล้วยมาใส่แทนก็มี หัวว่านม่วง ก็มีนำมาใส่เช่นกัน ทูเรียนดิบก็มี แต่ท้ายสุดแล้ววัตถุดิบที่เหมาะสมที่สุดกับแกงเป็ดก็คือหัวมะพร้าว (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

สำหรับเครื่องพริกแกงที่ใช้แกงเป็ด จะมีส่วนผสมของกะทิเพื่อเพิ่มความหอมละมุน เพลินในการกิน เป็ดกากก็จะมีกลิ่นหอม ความนุ่ม และต้องใช้ไข่เป็ดสาว ปัจจุบันจะหายากมีการเอาเป็ดเทศมาใช้แทนแต่ก็จะเหนียว แกงเป็ดหัวกะลาจะมีทำกินในชีวิตประจำวัน มีขายบ้างและมีอยู่ในงานบวช งานแต่ง งานศพ โดยจะมีทั้ง หมูชะมวง ถั่วต้มหมู หน่อไม้ต้มหมู เป็นอาหารเช็ดหน้าชูตาของเจ้าของงาน เนื้อเป็ด กะลามะพร้าว ผสมผสานกับสมุนไพรไทยหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นหัวแร้ว ดอกผักชีฝรั่ง ข่า ตะไคร้ และอีกมากมายที่โขลกรวมกันกลายเป็นน้ำพริกแกงที่มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ รสชาติที่กลมกล่อม ตัดเผ็ดร้อนนิด ๆ สะท้อนถึงความเป็นวิถีถิ่นของคนที่นี่ได้เป็นอย่างดี (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

ในแง่คุณค่าที่เป็นคุณประโยชน์ทางยานั้น พบว่าแกงเบืดกะลามีส่วนประกอบสำคัญ คือ เร่วหอม ซึ่งสรรพคุณและประโยชน์ของหัวเร่วหอมนี้เองมีผลทำให้อาหารแกงเบืดกะลาที่มีความหอม อีกทั้งช่วยรักษาโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร ส่วนข้าวสารจะช่วยลดความเผ็ดร้อนของพริก และสมุนไพรอื่น ๆ จะช่วยขับลมและบำรุงโลหิต (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

วัตถุดิบประเภทเครื่องปรุงและส่วนผสมแกงเบืดกะลา จะประกอบด้วย

เนื้อเบืด เลาะเอากระดูกออก	1 กิโลกรัม
กะลาอ่อนมะพร้าว	4 ลูก
กล้วยดิบ	3 ลูก
ลูกกระวาน/เร่วหอม	1 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมไทย	15 กลีบ
หัวหอมแดง	2 หัว
ข่าหั่น	1 ช้อนโต๊ะ
ดอกกะเพรา	1 ช้อนโต๊ะ
ดอกผักชีฝรั่ง	2 ก้าน
พริกขี้หนูสวนสด	10 เม็ด
พริกขี้หนูสวนแห้ง	20 เม็ด
พริกไทยดำเม็ดนำมาตำ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
ผิวมะกรูด	1 ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูด	8 - 10 ใบ
กะปิ	1 ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำซूपโครงเบืด	2 ถ้วย

ในส่วนองวิธีการทำแกงเบืดกะลานั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

1. ตำเครื่องแกงจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. นำเนื้อเบืดมารวนในกระทะด้วยไฟอ่อน (ไม่ต้องใส่น้ำมัน) จนหนังเกรียม ด้านนอกสุกแต่ด้านในยังดิบ จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ
3. นำกะลามะพร้าวอ่อน มาหั่นเป็นชิ้น และนำไปแช่ในน้ำเกลือเพื่อมิให้กะลาเปลี่ยนสี และมีความนุ่ม
4. นำพริกแกงมาผัดในกระทะจนหอม เติมน้ำซूपโครงเบืดเล็กน้อยเพื่อมิให้ติดกระทะ นำเนื้อเบืดลงไปผัด จากนั้นจึงใส่กล้วยกะลามะพร้าวอ่อน กะทิส่วนที่เหลือ และน้ำซूपโครงเบืดให้น้ำพอกลูกขลก โดยขั้นตอนนี้เปิดไฟให้แรงสุดเพื่อให้เนื้อเบืดสุกเร็วเป็นรสชาติหอมหวาน
5. โรยหน้าด้วยพริกขี้ฟ้า และใบมะกรูดซอย

### 5.2.10 แกงส้มหัวปลาเรียวเขียว

แกงส้มหัวปลาเรียวเขียวเป็นอาหารท้องถิ่นตำรับพื้นบ้านดั้งเดิมของ 3 จังหวัดในภาคตะวันออก จะใช้ใบชะมวงใส่เป็นทั้งผักและเครื่องปรุงที่ให้อร่อย จึงไม่จำเป็นต้องปรุงรสด้วยมะขามเปียกหรือของเปรี้ยวอื่น ๆ เหมือนกับแกงมือบอนและแกงส้มคูน หรือแกงส้มหัว ๆ ไปส่วนสาเหตุที่เน้นว่าใช้เฉพาะหัวปลาเรียวเขียวก็เนื่องมาจากปลาชนิดนี้หัวโต ประกอบด้วยลูกตาขนาดใหญ่ที่มีเมือกหุ้มตาที่กินได้อร่อย อีกทั้งหนังก็หนาเหมือนเชิงตะพานน้ำ กลีบเหงือกก็กินกรุบ ๆ เหมือนหูลูกลาม เสริมรสจากกระดูกให้น้ำแกงยิ่งหวานเข้าไปอีก ทำให้เวลาใครแกงปลาเรียวเขียวแล้วใส่เนื้อปลาลงไปด้วยมักจะมีคนขี้เนื้อออกไปก่อน แล้วเลือกเอาเฉพาะส่วนหัวจนกว่าจะความหาไม่พบแล้วจึงได้หันมาหาเนื้อ พวกแม่ครัวจึงพากันซื้อมาแต่หัว (แต่เลือกเอาหัวที่มีเนื้อติดมามาก ๆ ไว้ก่อนอยู่ดี) จนเป็นเหตุให้หัวปลาเรียวเขียวบางตลาดราคาแพงกว่าเนื้อล้วนก็มี นอกจากนี้ปลาชนิดนี้ยังมีจุดเด่นที่ไซซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าไซปลาชนิดอื่นๆ เคี้ยวกินแล้วได้แรงเป็นที่ชื่นชอบของทุกคนเสียแต่หัวไซมันค่อนข้างแพง ยิ่งตามภัตตาคารแกงหม้อไฟละอย่างต่ำสองสามร้อยบาทขึ้นไปแทบทุกแห่ง

การเตรียมจัดหาวัตถุดิบก่อนแกงนั้น เริ่มต้นจากการเตรียมใบชะมวง โดยเลือกเก็บเฉพาะใบที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป เนื่องจากถ้าหากใช้ใบที่แก่เกินไปแกงส้มไม่ได้เคี้ยวหนาน เหมือนกับหมูชะมวง ใบแก่จะแข็งเกินไป แต่ถ้าไม่มีจริง ๆ ก็ไม่เป็นไร เวลาแกงให้ใส่ใบชะมวงลงไป เคี้ยวกับน้ำแกงให้นิ่มก่อนใส่เนื้อปลา แต่ใบชะมวงแก่น้ำแกงจะใส่กว่าใบที่อ่อน ๆ หรือ ส่วนปลาเรียวเขียว เฉพาะในส่วนของหัวปลา ให้เลือกหัวขนาดประมาณลูกมะพร้าว น้ำหอมที่ยังไม่ปอกเปลือก สำหรับรับประทาน 2-3 คน ให้แม่ค้าล้างให้สะอาด แล้วให้ผ่ามาให้ด้วย แต่เน้นว่าจะต้องล้างให้สะอาด เพื่อที่กลับมาถึงบ้านก็แกงได้เลย ถ้าล้างอีกเติวน้ำหวานและน้ำเมือกที่จะใช้ให้น้ำแกงข้น จะหลุดออกไปหมด ยกเว้นส่วนของเหงือกซึ่งมีเมือกมากต้องขย้าน้ำล้างให้หมดเมือกก่อน ขนาดของไซอย่าให้เล็กนัก กะขนาดถ้วยน้ำปลาพริกเป็นอย่างน้อย เล็กกว่านี้เวลาสุกจะแห้งไม่เป็นชิ้น ส่วนน้ำพริกแกงส้ม ไม่แนะนำให้ใช้น้ำพริกสำเร็จ แต่ถ้าจะใช้ก็พอใช้ได้โดยจะต้องซื้อน้ำพริกแกงป่าเอามาไว้ผสมด้วย อัตราส่วนประมาณ น้ำพริกแกงส้ม 2 ส่วน ต่อแกงป่า 1 ส่วน หรือตามใจชอบ (อร่าม อรรถเจติย์, 2550 : 199-201)

การจัดเตรียมเครื่องปรุงและส่วนผสมสำหรับการทำแกงส้มหัวปลาเรียวเขียว จะประกอบด้วย

หัวปลา (เนื้อ, ฟันท้อง, ไซ) เรียวเขียวเป็นชิ้น	1 1/2 ชาม
ใบชะมวงฉีกหยาบ	1 ชาม
ใบมะกรูดฉีกหยาบ	3 ใบ
เครื่องปรุงรสคือ น้ำปลา น้ำตาล	
เครื่องน้ำพริกแกง	
พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเอาแต่เนื้อแช่น้ำให้นิ่ม	5-7 เม็ด
ข้าวสารแช่น้ำให้อิ่ม (ข้าวเป็อ)	1 ช้อนชา
หอมแดง	4 หัว
เกลือป่น	1 ช้อนชา

ผิวมะกรูดชิ้น	2 ชิ้น
กะปิตี ก้อนขนาดหัวแม่มือ	2 ก้อน
กระเทียม	7 กลีบ
พริกชี้หูสวน	1 ซ้อนแกง

ในส่วนของวิธีการทำแกงส้มหัวปลาเรียวเซียวนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

1. ละลายน้ำพริกแกงกับน้ำกั้นครกใส่ลงในหม้อ
2. เติมน้ำปลาให้รสเค็มเกือบได้ที่เสียชั้นหนึ่งก่อน แล้วยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด ถ้าใบชะมวงแก่ให้ใส่ก่อนปลา ส่วนใบที่อ่อนแก่พอดีให้ใส่พร้อมปลา
3. เคี่ยวต่อไปจนใบชะมวงเปื่อย ปรุงรสเค็ม หวาน ให้ถูกปาก ส่วนความเปรี้ยว ถ้ายังไม่เปรี้ยวพอสวย่าเพ็งรีบร้อนเติมน้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาว ให้เคี่ยวต่ออีกสักพัก รอให้ความเปรี้ยวจากใบชะมวงออกมาอีก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บทที่ 6

### ปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

ในการนำเสนอผลการศึกษเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยจะได้กล่าวถึงข้อค้นพบเกี่ยวกับปัจจัยด้านต่าง ๆ ซึ่งมีผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อมทั้งนี้เพื่อตอบคำถามวิจัยหลักที่ว่ามีปัจจัยใดบ้างที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี รวมถึงการนำเสนอผลการศึกษที่สามารถตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ซึ่งผู้วิจัยได้ตั้งเป็นโจทย์วิจัยไว้ในท้ายบทที่ 1 เกี่ยวกับการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี สำหรับเทคนิคต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในการการศึกษาเพื่อสะท้อนคำถามวิจัยหลักและการตอบวัตถุประสงค์ดังกล่าวได้อย่างหนักแน่น และมีความน่าเชื่อถืออื่นนั้น มีการดำเนินกระบวนการวิจัยโดยอาศัยวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสัมภาษณ์กลุ่มย่อย และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม โดยมีการตรวจสอบข้อมูลแบบหลากหลาย และการวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงคุณภาพ จนกระทั่งสามารถนำไปสู่การบันทึกเป็นผลการศึกษเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างสมเหตุสมผล ดังนั้น ในบทนี้ ผู้วิจัยขอเสนอผลการศึกษโดยมีการแบ่งหัวข้อการนำเสนอปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่ผู้วิจัยพบว่ามีปัจจัยที่สำคัญรวม 5 ปัจจัย ดังนี้

- 6.1 การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร
- 6.2 การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น
- 6.3 การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
- 6.4 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
- 6.5 ความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น

#### 6.1 การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร

ในปัจจุบันพบว่า คนจันทบุรีส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างมาก ทั้งนี้เนื่องจากคนจันทบุรีส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพวิถีชีวิตของครอบครัว เพื่อน สังคม และสภาพแวดล้อม การแข่งขันกับเวลาในการศึกษาหาความรู้ จึงทำให้มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรือที่เรียกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่ออำนวยความสะดวกความสะดวกรวดเร็ว ประหยัดเวลา และสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมของคนในจังหวัดจันทบุรีในสภาพที่มีความต้องการเร่งด่วน เช่น อาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก แซนวิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด และไส้กรอก เป็นต้น นอกจากความสะดวกรวดเร็วแล้วก็แทบมองไม่เห็นประโยชน์ของอาหารฟาสต์ฟู้ดแต่อย่างใด นักวิจัยและนักโภชนาการจึงจัดอาหารประเภทนี้ว่าเป็นอาหารที่รับประทานได้จำนวนมากแต่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการเท่าที่ควร เมื่อเปรียบเทียบกับบริการบริโภคอาหารในสมัยใหม่ยังทำให้คนจันทบุรีรุ่นวัยกลางคนขึ้นไปยังมีความคุ้นเคย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“อาหารท้องถิ่นจำพวกพืชผัก หรือ ต้ม แกง และผัดผัก ที่ทำกินเอง ในปัจจุบันมีอยู่เฉพาะคนรุ่นเก่าเท่านั้น แต่คนรุ่นใหม่สมัยนี้พวกเขามองว่าเป็นเรื่องไม่ทันสมัย” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

นอกจากนี้แล้วการรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดบ่อย ๆ อาจมีผลกระทบที่เป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีผลเสียต่อสุขภาพ เพราะอาหารฟาสต์ฟู้ดส่วนใหญ่มักประกอบไปด้วยแป้งไขมันและน้ำตาล เป็นอาหารที่ทำให้คุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และให้เฉพาะแต่พลังงานเท่านั้น ถ้าหากรับประทานต่อเนื่องเป็นเวลานานจะก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพจากการเป็นโรคที่ไม่พึงประสงค์เป็นอย่างมาก เช่น โรคหัวใจ เบาหวาน และความดันโลหิตสูง เป็นต้น ซึ่งโรคต่าง ๆ เหล่านี้ กำลังเป็นปัญหาในประเทศตะวันตกทั้งหลายจากพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลาย ๆ อย่างตามมาที่เห็นได้ชัดเจนไม่ว่าจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับ อายุขัยเฉลี่ยของประชากรที่ลดลง โรคมัยไข้เจ็บแปลก ๆ ที่มีเข้ามาเรื่อย ๆ สุขภาพร่างกายที่ไม่แข็งแรงเจ็บป่วยได้ง่าย รวมถึงการเสียชีวิตที่ไม่ทราบสาเหตุอีกมากมาย ซึ่งในปัจจุบันวงการแพทย์ได้ให้ความสำคัญกับการบริโภคอาหารกันมากขึ้นคือ มีความเชื่อว่าการบริโภคอาหารเป็นสาเหตุหนึ่งของปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ

○ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของคนจันทบุรี จนเป็นสาเหตุทำให้เกิดการละทิ้งอาหารท้องถิ่นที่มีประโยชน์ทางคุณค่าและสามารถหาง่าย มีความสดใหม่ ราคาไม่แพง บริโภคแล้วทำให้คนจันทบุรีมีสุขภาพที่ไม่ดีเมื่อเปรียบเทียบกับคนจันทบุรีในสมัยก่อน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“กินหุ อยู่สบาย บริโภคของแพง ผลลัพธ์ขั้นสุดท้าย ชีวิตติดหนี้สิน สุขภาพก็ไม่ดี เป็นโรคอะไรนาก็ไม่รู้ เจ็บ ตายด้วยโรคแปลก ๆ สุดท้ายแล้วที่เห็นชัดเจนมากที่สุดก็คือ อายุโดยเฉลี่ยของคนจันทบุรีสั้นลง” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

จากการที่สังคมของคนในจังหวัดจันทบุรีมีการพัฒนาเพื่อให้เกิดความทันสมัยในมิติต่าง เช่น การพัฒนาเรื่องการก่อสร้างถนนรวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างกว้างขวาง เป็นต้น ก่อให้เกิดการขยายตัวของทางเลือกใหม่ในการประกอบอาชีพใหม่ ๆ ที่สามารถสร้างรายได้ดีกว่าอาชีพการเกษตรกรรมแบบดั้งเดิม ซึ่งถือได้ว่าเป็นการสร้างแรงจูงใจให้คนในจังหวัดจันทบุรีส่วนหนึ่งตัดสินใจไปทำงานในสถานประกอบการ จนไม่มีเวลาสำหรับปรุงอาหารไว้รับประทานเองในครอบครัวเหมือนในสมัยอดีต หากแต่ต้องหันไปพึ่งพาอาหารตามสั่งที่สะดวกและรวดเร็วเหมาะสมกับการดำเนินชีวิตประจำวันมากกว่า เช่น ข้าวเหนียวหมวย่าง กับข้าวถุง อาหารตามสั่ง เป็นต้น ขณะที่เมื่อหันกลับไปพิจารณาถึงวิถีชีวิตของกลุ่มเยาวชนในจังหวัดจันทบุรี ที่มีการเดินทางไปเรียนต่อในสถานศึกษาที่ตั้งอยู่ในเมือง จึงจำเป็นต้องออกเดินทางไปโรงเรียนตั้งแต่เช้าตรู่ กว่าที่จะเดินทางกลับมาถึงบ้านก็ เย็นมาก ดังนั้น ในสถานการณ์ปัจจุบันอาหารจานด่วนจึงกลายเป็นทางเลือกใหม่ และมีความสำคัญที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตของคนในจังหวัดจันทบุรียุคใหม่ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“วันจันทร์ถึงวันศุกร์ ลูกต้องไปโรงเรียนแต่เช้า รถรับ-ส่งมารับตั้งแต่หกโมงเช้ากลับมาอีกทีก็หกโมงเย็น พ่อแม่ก็คล้าย ๆ กัน ดังนั้นแล้วมันจึงไม่มีช่องว่างเวลาพอที่จะทำอาหารกินเองเหมือนแต่ก่อน” (วิมเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์ 5 ธันวาคม 2565)

กล่าวโดยสรุปแล้ว ในอดีตคนในจังหวัดจันทบุรีมีพฤติกรรมนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น แต่ในปัจจุบันสังคมมีการเปลี่ยนแปลงไป คนในจังหวัดจันทบุรีปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตเพื่อเร่งรีบทำงานหาเงินแข่งขันกับเวลาจึงไม่มีเวลาว่างอยู่กับบ้านได้มากเหมือนแต่ก่อน ขณะที่อาหารจานด่วนหรือฟาสต์ฟู้ด ก็หาซื้อได้ง่ายมีความสะดวกสบายในการเลือกบริโภคมากยิ่งขึ้น ดังนั้น คนในจังหวัดจันทบุรีบางส่วนจึงค่อย ๆ เลิกรากการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้เพราะการปรุงอาหารท้องถิ่นใช้เวลาและไม่สะดวกอีกทั้งไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในจังหวัดจันทบุรีในยุคปัจจุบัน

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง นายทุนทางธุรกิจ ผู้ประกอบการร้านค้า และธุรกิจบริการอาหารที่มีความหลากหลายในจังหวัดจันทบุรี มีการแข่งขันเชิงธุรกิจอาหารที่มีความแปลกใหม่ในยุคโลกาภิวัตน์ นอกจากนี้แล้วการขยายตัวของตลาดทุนนิยมเสรีใหม่ในรูปแบบของโรงแรม ห้างสรรพสินค้า ตลาดการค้ารูปแบบใหม่ และร้านอาหารนานาชาติเกิดขึ้นมากมายในสังคม ซึ่งมีทั้งอาหารไทยและเทศจนได้รับความนิยมมากขึ้นจากการใช้บริการของคนรุ่นใหม่ ปรากฏการณ์ดังกล่าวนี้ส่งผลก่อให้เกิดแรงปะทะขึ้นระหว่างกระแสการบริโภคอาหารสมัยใหม่ กับกระแสการบริโภคอาหารท้องถิ่นนิยมท่ามกลางการดำเนินวิถีชีวิตแบบวัฒนธรรมดั้งเดิมกับวิถีวัฒนธรรมแบบทันสมัย อันเป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อรสนิยมการบริโภคอาหารท้องถิ่น การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวมีผลมาจากปัจจัยหลายด้าน เช่น ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม ปัจจัยด้านสภาพเศรษฐกิจ ปัจจัยด้านสภาพสังคม ปัจจัยด้านสภาพวัฒนธรรม และปัจจัยด้านสภาพเทคโนโลยี เป็นต้น ดังนั้น จึงเกิดการสร้างสรรค์ตัวแปรแบบใหม่ขึ้นมา คือ วิถีชีวิต โดยที่ตัวแปรวิถีชีวิตนี้เป็นภาพรวมที่เรียกว่า รสนิยม (Taste) ของบุคคลในการบริโภคอาหารท้องถิ่น กรณีดังกล่าวนี้สามารถสะท้อนได้จากคำให้สัมภาษณ์ของผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีท่านหนึ่งท่านองที่ว่า

“คนสมัยนี้มีรสนิยมในการกินการใช้แตกต่างไปจากสมัยก่อน กล่าวคือ รสนิยมกินหรืออยู่สบาย ใช้ของแพง และนิยมความทันสมัย” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

กล่าวโดยสรุปแล้ว การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร เป็นปัจจัยที่มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงให้เกิดความทันสมัย ที่คนในจังหวัดจันทบุรีทั่วไปดำเนินวิถีชีวิตแบบเอาเงินตราและวัตถุเป็นตัวตั้ง การเร่งรีบไปทำงาน การผลิตเพื่อขาย รวมถึงการบริโภคภายใต้ภาวะความทันสมัยล้วนมีผลทำให้สังคมที่พึ่งพาแหล่งอาหารจากธรรมชาติ และวิถีการแลกเปลี่ยนแบบดั้งเดิมลดน้อยถอยลงไปอย่างเห็นได้ชัดเจน ส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นมีปริมาณที่ลดลง โดยมีการปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภคบางอย่าง เช่น พฤติกรรมมารับประทานอาหารตามร้านอาหารมากยิ่งขึ้น รวมทั้งพฤติกรรมการนิยมบริโภคอาหารที่ทันสมัยตามยุคนิยม ทั้งนี้เพราะสภาพทางเศรษฐกิจมีการขยายตัว มีจำนวนร้านอาหารที่จำหน่ายรายการอาหารแปลก ๆ เพิ่มมากขึ้น ขณะที่คนในจังหวัดจันทบุรีมีความสามารถในการจับจ่ายใช้สอยที่สูงขึ้น ตลอดจนมีการทำงานนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย จึงไม่มีเวลาในการกลับมาปรุงอาหารที่บ้านเหมือนดังวิถีชีวิตในอดีต ดังนั้น จึงเกิดพฤติกรรมการบริโภคอาหารใกล้ที่ทำงาน นอกจากนี้แล้วช่วงเวลากลางคืนคนในจังหวัดจันทบุรีอาจจะได้รับเชิญไปร่วมงานสังสรรค์ งานบวช งานแต่งงาน หรืองานอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสร้างพฤติกรรมแห่งความทันสมัยของคนหนุ่มสาวรุ่นใหม่ ที่นิยมการรับประทานอาหารนอกบ้านและนิยมการประกอบอาหารเองน้อยลง

## 6.2 การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมนั้น เป็นการเปลี่ยนแปลงที่มีสาเหตุสำคัญจากการกระทำของคน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมดังกล่าวก็เป็นผลมาจากนโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลางด้วยเช่นกัน กล่าวคือ การที่รัฐส่วนกลางให้สัมปทานป่าไม้จนทำให้เกิดการบุกรุกทำลายป่า หรือการสร้างระบบการคมนาคมขนส่งเพื่อรองรับการพัฒนาสู่อุตสาหกรรมใหม่ การมีโครงการสร้างแหล่งน้ำขนาดกลาง หรือการส่งเสริมการทำอุตสาหกรรมผลไม้ในพื้นที่ กิจกรรมโครงการเหล่านี้ถูกกำหนดจากรัฐส่วนกลางเพื่อการวางแนวทางการพัฒนาประเทศสู่ความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจแต่อย่างไรก็ดีผลผลิตจากแนวนโยบายที่เกิดขึ้นได้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และวิธีการผลิตอาหารท้องถิ่นที่ต้องพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหาร

การเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากการบุกรุกตัดไม้ทำลายป่าได้ส่งผลกระทบต่อปริมาณน้ำฝนในจังหวัดจันทบุรี กล่าวคือการตัดไม้ทำลายป่าได้ส่งผลให้ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล หรือมีปริมาณน้ำฝนที่ลดน้อยลง ปริมาณน้ำที่น้อยลงได้ส่งผลกระทบต่อในเชิงนิเวศ และหากจะให้อาหารท้องถิ่นมีรสชาติดีนั้นจะต้องใช้พืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เพราะจะมีรสชาติอร่อยกว่าที่มีการปลูกไว้เองในครัวเรือน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“พืชผักตามธรรมชาติ ถ้าเรานำมาปลูกเองมันทำกับข้าวไม่อร่อย สู้บอนป่าไม่ได้ แต่น้ำแล้งหายาก ตายเกลี้ยง” (สุธีร์ ปานอินทร์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

นอกจากนี้การที่แหล่งน้ำธรรมชาติลดน้อยลงหรือบางครั้งแหล่งน้ำธรรมชาติถึงกับแห้งขอดก็ส่งผลทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำบางประเภทในจังหวัดจันทบุรี เช่น ปลาน้ำจืดต่าง ๆ อาทิ ปลาชิว เป็นต้น ที่นำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารประเภทแกงนั้นหายากขึ้น หรือบางครั้งสัตว์น้ำบางชนิดกลับต้องสูญพันธุ์ เช่น ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาที่ทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีราคาแพง ทำให้คนจันทบุรีหันมาผลิตทุเรียนจำหน่ายกันเป็นจำนวนมาก มีการใช้น้ำมากขึ้นทำให้ปริมาณน้ำในลำคลองธรรมชาติแห้งขอด เกษตรกรชาวสวนผลไม้ต้องซื้อน้ำมารดต้นทุเรียน สถานการณ์เหล่านี้ได้ส่งผลให้วัตถุดิบที่หาง่ายในพื้นที่ที่นำใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารหายากมากขึ้นหรือถึงขั้นสูญหายไป นอกจากผลกระทบที่เกิดจากนโยบายการพัฒนาของรัฐโดยตรงแล้ว การเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมก็ถือสาเหตุสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในมิติด้านความปลอดภัย กล่าวคือ สถานการณ์ทางด้านทรัพยากรทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไปทั้งที่เกิดจากน้ำมือมนุษย์และเกิดจากภาวะอื่นๆ นั้นก็ได้ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย เช่น กรณีปัญหาภัยพิบัติของภัยแล้งที่ส่งผลกระทบต่อในวงกว้าง ปัญหาดังกล่าวก็ส่งผลให้ระบบนิเวศเกิดการเปลี่ยนแปลงซึ่งก็จะตามมาด้วยปัญหาของความไม่พอเพียงของอาหารและแหล่งวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เป็นต้น

สาเหตุอีกประการหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่ส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นก็คือ นโยบายการพัฒนาาระบบโครงสร้างพื้นฐานที่ก่อให้เกิดระบบการคมนาคมที่สะดวก และนำมาสู่การเข้ามาของกลุ่มคนภายนอกสู่พื้นที่ การเข้ามาดังกล่าวได้ส่งผลให้เกิดความต้องการในการใช้ทรัพยากรทางธรรมชาติที่เพิ่มสูงขึ้น ด้วยสาเหตุนี้ทำให้ความต้องการอาหารและวัตถุดิบใน



การประกอบอาหารเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งสวนทางกับปริมาณวัตถุดิบในการผลิตอาหารในจังหวัดจันทบุรี ที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การประกอบอาหารของคนรุ่นใหม่ในจังหวัดจันทบุรีจึงไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากข้อจำกัดทางเศรษฐกิจที่ทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหาร กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับ คำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“เดี๋ยวนี้เขากินกับข้าวถุงกันแล้ว อยากกินอะไรก็เลือกซื้อหาเอา” (สุรีย์ ปานอินทร์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีผลสำคัญต่อการเข้าถึงทรัพยากรที่พอเพียงของบุคคลเพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสมและมีโภชนาการ ทรัพยากรดังกล่าวหมายถึงความสามารถของบุคคลที่จะกำหนดควบคุมกลุ่มสินค้าหนึ่ง ๆ ได้ภายใต้บริบททางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่ รวมถึงสิทธิตามประเพณี เช่น การเข้าถึงทรัพยากรส่วนรวมของชุมชน เป็นต้น ในมิติด้านการเข้าถึงแหล่งผลิตนี้จะมีความเกี่ยวข้องกับความยั่งยืนด้านอาหารท้องถิ่นของจันทบุรี ในมิติของความพอเพียงโดยตรง กล่าวคือ จากนโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลางได้ส่งผลกระทบต่อความพอเพียงของอาหารที่เราจะพบว่าวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นนั้นไม่พอเพียงกับความต้องการในปัจจุบัน ซึ่งสาเหตุสำคัญประการหนึ่งก็คือ การเข้าถึงทรัพยากร การเข้าถึงทรัพยากรในที่นี้เป็นการเข้าถึงวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่ไม่สามารถเข้าถึงได้ด้วยสาเหตุต่าง ๆ เช่น การให้สัมปทานป่าไม้ที่ทำให้มีการตัดไม้ทำลายป่าไม้จำนวนมาก เป็นต้น จนท้ายที่สุดรัฐต้องกำหนดให้เป็นพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่หวงห้าม ไม่ให้เข้าไปใช้ประโยชน์ รวมถึงการห้ามให้คนในชุมชนของใช้ประโยชน์จากป่าในการเป็นแหล่งอาหารได้เหมือนดังเช่นอดีตด้วย การกีดกันของรัฐส่วนกลางดังกล่าวจึงส่งผลให้ไม่สามารถเข้าถึงทรัพยากรเหมือนดังเช่นอดีตที่เคยเป็นมา

นอกจากนี้แล้วจากนโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลาง เป็นสาเหตุหลักอย่างหนึ่งที่มีผลต่อแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม โดยพิจารณาจากวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบของการผลิตอาหารที่หาได้ยากขึ้น และกลับกลายเป็นวัตถุดิบที่หายากขึ้นในพื้นที่จันทบุรีหรือมีจำนวนน้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการ การพัฒนาดังกล่าวได้กำหนดให้พื้นที่จันทบุรีเป็นพื้นที่การทำสวนผลไม้ ซึ่งการทำสวนผลไม้มีความต้องการใช้น้ำเป็นจำนวนมาก และขณะเดียวกันการทำสวนผลไม้ในปัจจุบันจำเป็นต้องมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเพื่อให้ผลผลิตผลไม้มีคุณภาพดีเพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด สาเหตุที่เกิดจากการพัฒนาพื้นที่ทำสวนผลไม้ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศเปลี่ยนแปลงไป เช่น การขาดแคลนน้ำเนื่องจากสวนผลไม้มีการใช้น้ำมาก และมีผลให้ปลาในแหล่งน้ำสูญเสียพันธุ์ พืชบางชนิดไม่เจริญเติบโต และในอนาคตแหล่งน้ำธรรมชาติมีแนวโน้มปริมาณน้ำลดลงและแห้งขอดเป็นเวลานานอาจส่งผลให้พืชผักธรรมชาติสูญเสียพันธุ์ในที่สุด นอกจากนี้การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในพื้นที่สวนก็ได้ส่งผลให้พืชบางชนิดลดจำนวนลง เนื่องจากได้รับผลข้างเคียงจากสารเคมีที่เกษตรกรใช้ในภาคการผลิตเพื่อการขายเป็นหลัก

### 6.3 การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

ผลการศึกษาเกี่ยวกับสาเหตุของการสืบทอดภูมิปัญญาที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นนั้น พบว่าการสืบทอดเป็นปัจจัยพื้นฐานหรืออาจจะเรียกได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการดำรงรักษาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีให้สามารถคงอยู่และพัฒนาได้อย่างยั่งยืนไปสู่อนาคต ทั้งนี้เพราะถ้าหากขาดกิจกรรมด้านการอนุรักษ์และสืบทอดดังกล่าวไป ก็จะมีผลทำให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสูญสิ้นไปในที่สุด เนื่องจากปัจจุบันชุมชนท้องถิ่นได้รับอิทธิพลจากกระแสโลกาภิวัตน์อย่างหนักหน่วง และผลจากความแปลกใหม่เหล่านั้นมีผลทำให้คนทั่วไปค่อย ๆ ละทิ้งภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ดังนั้น ปัจจัยด้านการสืบทอดยังมีความจำเป็นในการสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เพียงแต่การสืบทอดที่ว่านี้จะต้องมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบในการจัดหาและวิธีการปรุงอาหารไปบ้าง เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพการที่เปลี่ยนแปลงไปของสังคมจันทบุรียุคปัจจุบัน เช่น การเกิดสภาวะบางอย่างที่ทำให้พื้นที่ปลูกพืชผักซึ่งเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารลดน้อยลง ขณะที่พืชผักบางประเภทจะต้องเข้าไปหาในป่า บางชนิดก็ต้องนำมาปลูกในพื้นที่ไร่สวน หรือแม้แต่พืชผักบางชนิดก็มีความจำเป็นจะต้องรอคอยเวลาให้ถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิต นอกจากนี้แล้วยังมีชาวบ้านบางกลุ่มที่ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนให้เพาะปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อการขายมากขึ้น เช่น ทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง และสละ เป็นต้น สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้มีผลสำคัญต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านอันเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“คนสมัยนี้นิยมความแปลกใหม่ จนละเลยของดี ๆ ที่บรรพบุรุษของพวกเราในครั้งอดีตไปจนหมดสิ้น และหันไปหมกมุ่นอยู่แต่เรื่องการทำมาหากินที่มุ่งแต่สร้างควมร่ำรวยอย่างเดียว ” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าแก่การอนุรักษ์รักษาไว้ให้คงอยู่ไม่ค่อนำถึงเรื่องรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หรือแม้แต่อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ ไม่ว่าจะเป็นการปรุงอาหารแบบการต้ม แกง ยำ ต้ม มีการปรุงที่เรียบง่าย พิถีพิถันใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย นอกจากนี้อาหารท้องถิ่นยังเน้นในเรื่องของสมุนไพรไทยจากธรรมชาติที่สำคัญยังช่วยให้สุขภาพร่างกายแข็งแรงอีกด้วย แต่ในปัจจุบันพบว่าวิถีชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความทันสมัยจากอิทธิพลการบริโภคนิยมแบบตะวันตก กล่าวคือ มีประเภทอาหารมากมายที่ผลิตและควบคุมระบบตลาดโดยบริษัทธุรกิจยักษ์ใหญ่ที่ทุ่มทุนมหาศาลในการประชาสัมพันธ์ให้กับคนสมัยใหม่ ผ่านสื่อสารทุกช่องทาง ดังนั้นทำให้คนรุ่นใหม่รวมถึงเยาวชนคนรุ่นหลังหันมาให้ความสนใจในการบริโภคอาหารที่ใช้กลยุทธ์การตลาดด้วยการโฆษณาชวนเชื่อเหล่านั้น ทำให้อาหารท้องถิ่นของชุมชนที่ไม่มีงบประมาณในการประชาสัมพันธ์ กลายเป็นสิ่งที่ล้าสมัยจนทำให้คนในชุมชนค่อย ๆ ลืมสิ่งดี ๆ ที่มีอยู่ภายในชุมชนไปในที่สุด (วิษณุศวร ทะกอง, สัมภาษณ์ 5 ธันวาคม 2565)

จากการดำเนินชีวิตแบบเรียบง่ายของคนในจังหวัดจันทบุรี ที่มีพื้นฐานจากการเก็บพืชผักตามธรรมชาติมาปรุงเป็นอาหารค่อย ๆ ถูกกลืนกินไปทีละเล็กทีละน้อยจนสูญหายไปจากเดิมในที่สุด จากนั้นแล้วจึงมีพืชผักเศรษฐกิจเข้ามาทดแทนพืชผักของท้องถิ่นเหล่านั้น นอกจากนี้แล้ววิถีการผลิตสมัยใหม่ยังมีการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตเพิ่มมากขึ้นด้วย จนเป็นสาเหตุทำเหตุทำให้คนใน

ท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีขาดความเชื่อมั่นในการเก็บพืชผักท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ขณะที่อิทธิพล การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน เช่น ถนน ไฟฟ้า ประปา เป็นต้น เข้าไปยังชุมชนต่าง ๆ ยังผลให้ท้องถิ่น ของจันทบุรีเกิดความเจริญอย่างรวดเร็ว เด็กและคนรุ่นใหม่จึงได้รับโอกาสเข้าไปเรียนหนังสือในเมือง เจริญ ส่งผลให้ขาดการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดจนขาดกระบวนการสืบทอดองค์ความรู้ เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น จึงกลายเป็นช่องว่างระหว่างองค์ความรู้เดิมกับชุดความรู้ใหม่ด้านอาหารขึ้นมา ภายในชุมชนท้องถิ่น โดยที่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรีขาดมิติของการทักทอเชื่อมโยงร้อยด้านภูมิปัญญา อาหารท้องถิ่นและการแลกเปลี่ยนสืบทอดระหว่างกัน มีผลทำให้การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ค่อย ๆ ลดลง ทั้งในแง่ชนิดของพืชผักและรายการอาหารท้องถิ่นประเภทต่าง ๆ ไปอย่างน่าเสียดาย (จุฑามาศ มะขาม, 2564 : 2-3) กรณีดังกล่าวสามารถสะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากทายาทตระกูล ตั้งเดิมรุ่นหลานของจังหวัดจันทบุรีท่านหนึ่งในทำนองที่ว่า

“บ้านเราเดี๋ยวนี้ไม่มีการอนุรักษ์ เวลาจะปลูกต้นไม้ที่ต้องการ ก็ฟันพืชผักของเดิม ๆ ทั้งกัน เกลี้ยงไม่เหลือ” (บุญยืน รักสวน, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2565)

นอกจากนี้แล้ว ปัจจัยด้านการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นยังมีอุปสรรคมาจากกิจกรรม วิถีทางการผลิตเพื่อขายเป็นหลัก ที่ส่งผลต่อการสูญเสียพันธุ์ของพืชผักพื้นบ้านที่เป็นวัตถุดิบในการปรุง อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีทั้งทางตรงและทางอ้อมอีกด้วย สำหรับผลกระทบทางตรงนั้นสามารถ สะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จาก พฤติกรรมการบุกรุกพื้นที่ป่าเพื่อปรับเปลี่ยนให้เป็นพื้นที่เพื่อทำกิน การใช้สารเคมีในผลิตภาคการเกษตรกรรม เช่น การใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช เป็นต้น ซึ่งเป็นการทำลาย แหล่งกำเนิดของพืชผักท้องถิ่นที่หาเก็บได้ยากลำบากมากขึ้น ขณะที่สัตว์ป่าและสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ ที่มีอยู่ในห้วย หนอง คลอง บึงตามธรรมชาติ ที่ชาวบ้านในจันทบุรีเคยจับมาทำประกอบอาหารก็ได้รับ ผลกระทบตามไปด้วย จนกระทั่งทำให้มีปริมาณค่อย ๆ ลดลงไปตามลำดับ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับ คำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“ทุกวันนี้จันทบุรีบ้านเรา เขาไม่ค่อยคิดคำนึงถึงผักหญ้า กุ้ง หอย ปู ปลา ที่อยู่ตาม ธรรมชาติ เพื่อนำมาปรุงอาหารกันแล้ว เพราะพิษภัยของสารเคมีทำให้สิ่งเหล่านั้นตายและสูญพันธุ์ไป จนหมดสิ้น ถ้าอยากกินอะไรไปหาซื้อที่ตลาดมีทุกอย่าง” (บุญยืน รักสวน, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2565)

เมื่อพิจารณาถึงวิถีชีวิตของคนในจังหวัดจันทบุรีนั้น ส่วนใหญ่หมกมุ่นอยู่กับการปลูกพืช เศรษฐกิจโดยมีเป้าหมายของการผลิตเพื่อการขายเป็นหลักสำคัญ ดังนั้น จึงทำให้ไม่มีเวลาเพียงพอ สำหรับการเสาะแสวงหาพืชผักในท้องถิ่นที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติได้ ส่วนมากมักไปจับจ่ายซื้อหาเอา ตามตลาดหรือไม่ก็เก็บกินเฉพาะที่ปลูกไว้กินใช้บ้างเล็กน้อยในครัวเรือนเท่านั้น นอกจากนี้ในปัจจุบัน ยังพบว่ายังมีแหล่งจำหน่ายใกล้บ้านเรือนมากมาย เช่น ตลาดนัดชุมชน ร้านขายของชำประจำหมู่บ้านที่ นำเอาพืชผักจากแหล่งขายส่งในเมืองมาจำหน่าย หรือแม้แต่รถเร่ที่สัญจรไปขายถึงหน้าบ้านเรือน เป็นต้น ทั้งหลายทั้งปวงเหล่านี้ล้วนมีผลทำให้การอนุรักษ์และการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ของจังหวัดจันทบุรี มีน้อยลงทั้งปริมาณและคุณภาพ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ใน ทำนองที่ว่า

“เดี๋ยวนี้เขาไม่นิยมหาหรือปลูกพืชผักกันมากเท่าที่แล้ว เพราะปัจจุบันมีตลาดนัดใกล้บ้าน เปิดบริการทุกวัน อยากเห็น อยากเป็น อยากได้อะไร ก็ไปหาซื้อเอา ทุกอย่างมีหมด” (บุญยืน รักสวน, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2565)

กล่าวโดยสรุปแล้ว สาเหตุด้านการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่ไม่เป็นระบบและขาดความต่อเนื่อง มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีที่สามารถวิเคราะห์แนวโน้มในอนาคตได้ว่า จะทำให้รายการอาหารที่สำคัญต่าง ๆ ซึ่งในอดีตเคยเป็นภูมิปัญญาที่สำคัญอยู่เคียงคู่กับสังคมคนจันทบุรีตลอดเรื่อยมาอาจจะต้องสูญสลายลงไปมากที่สุด ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการสร้างกิจกรรมในการขับเคลื่อนที่สามารถทำให้เกิดกระบวนการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีจากรุ่นหนึ่งสู่คนจันทบุรีอีกรุ่นหนึ่ง กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“ถ้าวันนี้คนจันทบุรี ไม่คิดเรื่องการหาหนทางสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ไปสู่รุ่นลูกหลาน ในอนาคตอันใกล้นี้ภูมิปัญญาที่ดีเหล่านั้นก็คงถูกอาหารสมัยใหม่กลืนกินไปในที่สุด” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

#### 6.4 ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นเป็นเรื่องเกี่ยวกับการรับรู้จนนำไปสู่การยอมรับในอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการ ภาพลักษณ์ดังกล่าวนี้อาจจะมีสาเหตุมาจากการได้รับสื่อสารข้อมูลหลาย ๆ ด้าน เช่น การเคยได้ยินการกล่าวถึงจากประสบการณ์ของผู้ที่ได้ไปสัมผัสมาก่อน การได้ฟังจากคำบอกเล่าหรือแม้แต่การประชาสัมพันธ์ การอ่านจากเอกสารแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ความมีชื่อเสียงที่นำเชื่อถือจนเป็นที่ยอมรับของนักบริโภคทั่วไป ความเกี่ยวข้องกับความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ ความเชื่อเกี่ยวกับการมีสรรพคุณทางยาโรค นอกจากนี้แล้วยังรวมถึงความสะอาดเรียบร้อยของแหล่งหรือสถานที่ผลิตด้วย เช่น สถานที่ผลิตมีพื้นแฉะแฉะ มีหนูวิ่งเล่นพล่าน มีขยะส่งกลิ่นเหม็น เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“นักบริโภคทั่วไปเวลาพวกเขาจะตัดสินใจเข้าไปใช้บริการร้านไหน มักจะพิจารณาถึงความสำคัญเรื่องความสะอาดเป็นอันดับแรก ได้แก่ อากาศดี ไม่มีกลิ่นเหม็น พื้นไม่แฉะแฉะเทอะ หนูแมลงวัน แมลงสาบ ต้องไม่ควรจะมี” (วิมเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์ 5 ธันวาคม 2565)

ปัจจัยด้านภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นดังที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ สามารถสะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากคำให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นท่านหนึ่งในทำนองที่ว่า

“ต้องพิจารณาว่าอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการนั้นมีจุดเด่นที่เรื่องใด ส่วนใหญ่แล้วถ้าพูดถึงความยั่งยืนก็ควรที่จะเป็นภาพลักษณ์ที่ดีมากกว่า” (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

จากการศึกษาแบบองค์รวมผู้วิจัยสามารถสรุปรวบรวมถึงสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีความสำคัญไว้รวม 7 ด้าน ได้แก่ สาเหตุด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่น สาเหตุด้านบรรยากาศของร้านอาหารท้องถิ่น สาเหตุความคุ้มค่า สาเหตุด้านความแปลกใหม่ สาเหตุด้านการวางตำแหน่ง สาเหตุด้านการจัดวางและการตกแต่ง และสาเหตุด้านรูปแบบการจัดวางโต๊ะ ดังนี้

ด้านที่หนึ่ง สาเหตุด้านคุณภาพของอาหารท้องถิ่นในจันทบุรี พบว่าเป็นอาหารที่มีจุดเด่นอันประกอบด้วยรสเข้มข้นมีเครื่องปรุงสมุนไพรที่หลากหลาย รสชาติอาหารแต่ละอย่างมีรสเฉพาะตัว การใช้เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ที่ไม่เหมือนกันภายใต้กรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นที่มีความอร่อยด้วยความชำนาญ และประสบการณ์พิเศษ ตลอดจนกรรมวิธีในการประกอบอาหารท้องถิ่น ที่ผู้ประกอบอาหารจะต้องพิถีพิถัน ประณีตมีขั้นตอน เพื่อให้อาหารน่ารับประทาน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรีนั้น เป็นอาหารที่มีภาพลักษณ์ด้านรสชาติอร่อยไม่เหมือนใคร ซึ่งมีเครื่องปรุงมากมายหลายชนิดที่เอามาใช้ปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นสมุนไพร พืชผัก รวมไปถึงเนื้อสัตว์ด้วย จึงทำให้เป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้รสชาติของอาหารท้องถิ่นเหล่านั้นดีไปด้วย” (มะลิวัลย์ ศรีวิรัตน์, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ขณะที่ด้านที่สอง สาเหตุด้านบรรยากาศของร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี พบว่าเพื่อให้สามารถดึงดูดความสนใจของนักบริโภคทั่วไปที่มีทั้งประชาชนในพื้นที่ นักท่องเที่ยวจากจังหวัดต่าง ๆ จึงจำเป็นต้องมีการยกระดับร้านอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ ในจังหวัดจันทบุรี ให้ได้มาตรฐานครบทุกด้าน ทั้งในด้านความสะอาดปลอดภัยไร้สารปนเปื้อนและส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งสามารถชี้ให้เห็นได้จากการบอกเล่าผ่านประสบการณ์ดำเนินธุรกิจของผู้ที่มีความสำเร็จเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีท่านหนึ่งในทำนองที่ว่า

“การเลือกรับประทานอาหารจากร้านที่ถูกสุขอนามัยนั้น เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการไม่ควรละเลยไม่ว่าจะเป็นความสะอาดของสถานที่จัดจำหน่าย ความสะอาดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ความสะอาดของพนักงานที่มีการแต่งกายที่สะอาด ซึ่งลูกค้าจะมีการประเมินทุกสิ่งในร้านอย่างรวดเร็ว และลูกค้าก็จะคิดว่าต่อไปจะเข้ารับประทานอีกหรือไม่โดยมองภาพรวมของความสะอาด ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงต้องเน้นเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ” (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

นอกจากนี้แล้ว ในด้านที่สาม สาเหตุด้านความคุ้มค่า พบว่าการสร้างจุดยืนให้กับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น จำเป็นต้องมีการพิจารณาทั้งด้านรสชาติ คุณภาพ และความเหมาะสมกับราคา ทั้งนี้เพราะการประกอบธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นหากมีการวางแผนการบริหารงานให้ดีจะช่วยลดต้นทุนและความยุ่งยากใจไปได้มาก นอกจากนี้แล้วภาพลักษณ์ในแง่ของราคาอาหารท้องถิ่นเมื่อพิจารณาจากมุมมองของผู้รับบริการก็ควรมีความเหมาะสมไม่ถูกหรือแพงมากเกินไป การให้ทัศนะที่เป็นความเห็นในมิติของภาพลักษณ์เกี่ยวกับความคุ้มค่าดังกล่าว สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“ในมุมมองของผู้ประกอบการ อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ มีคุณค่าทางโภชนาการและสารอาหารที่ครบถ้วนรวมถึงมีความหลากหลายของสมุนไพร และเครื่องเทศที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายอีกด้วย แต่อีกมุมมองหนึ่งควรพิจารณาถึงความคุ้มค่ากับเงินที่ผู้รับบริการจ่ายไปด้วย” (ปวันรัตน์ ศรีदान, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ในด้านที่สี่ สาเหตุด้านด้านความแปลกใหม่ของอาหารท้องถิ่นของจันทบุรี ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นจันทบุรีเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการกินการดำรงชีวิตของผู้คนจันทบุรีมาเป็นระยะเวลาช้านาน ดังนั้น จึงไม่แปลกที่อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีรายการต่าง ๆ จะมีการดัดแปลง

เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาตามเครื่องปรุงที่หลากหลายตามวัฒนธรรมใหม่ ๆ ที่เข้ามา แต่อย่างไรก็ตามอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีควรมีการรักษาเอกลักษณ์ของรสชาติแบบดั้งเดิมไว้ เพียงแต่อาจจะมีการปรับปรุงให้อร่อยแปลกใหม่กว่าเดิม อีกทั้งมีความทันสมัยมากกว่าเดิม ภาพลักษณ์ด้านความแปลกใหม่ของอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีดังที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ สอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีมีเสน่ห์ในตัวเอง โดยเฉพาะในเรื่องของรสชาติที่จัดจ้าน เข้มข้น หอมเครื่องเทศ สมุนไพร ที่เป็นภาพลักษณ์เฉพาะตัวที่ประเทศอื่น ๆ ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ จึงทำให้ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก และคนจันทบุรีเองก็ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นนักชิมที่อยู่ในสายเลือด ดังนั้น อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีในปัจจุบันจึงถูกต่อยอดด้วยความคิดที่หลากหลาย ทั้งรูปแบบและรสชาติที่แปลกไม่เหมือนใคร” (พัชรา สรีนวล, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

ในท่วงทำนองเดียวกัน ด้านที่ห้า สาเหตุด้านการวางตำแหน่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีก็เป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่มีผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่น การศึกษานี้มีข้อค้นพบว่าอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีเป็นหนึ่งในผลผลิตที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ การรู้จักผสมผสานปรับเปลี่ยน ดัดแปลง รวมถึงการปรับประยุกต์ให้มีความเหมาะสมกลมกลืนกับบริบทของสังคมจันทบุรี จนกระทั่งกลายเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีที่มีรสถูกปาก ทำให้มีความหลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ซึ่งในการวางตำแหน่งของอาหารท้องถิ่นนั้น จะเป็นกระบวนการที่ทำให้อาหารท้องถิ่นเหล่านั้นพัฒนาไปเป็นอาหารชั้นนำของประเทศ มีรสชาติแบบดั้งเดิม มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสีสันชวนน่ารับประทานและมีรสชาติจัดจ้านที่สามารถเสริมจุดเด่นทำให้นักบริโภคหันมาสนใจมากยิ่งขึ้น กรณีดังกล่าวนี้สามารถสะท้อนได้จากเจ้าหน้าที่วัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรีท่านหนึ่งที่ว่า

“หนึ่งในปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อความนิยมอาหารท้องถิ่น ที่ใช้ในการตัดสินใจของนักบริโภคส่วนใหญ่ ได้แก่ ความแตกต่างในรสชาติ กลิ่น รส และคุณค่าทางโภชนาการและความเป็นเอกลักษณ์ที่อาจแตกต่างกันด้วยเหตุนี้จึงทำให้ลูกค้าได้รับการบริการอาหารท้องถิ่นที่ดีมีรสชาติถูกปากเหมาะสมกับความต้องการรับประทาน” (อิศรวรรณ อุดตมะเวทิน, สัมภาษณ์ 11 สิงหาคม 2565)

ถึงกระนั้นก็ตาม ในด้านที่หก สาเหตุด้านการจัดวางและการตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีในภาชนะนั้น พบว่าเป็นการสร้างภาพลักษณ์เสริมเพื่อก่อให้เกิดความน่าสนใจในการบริโภคมากยิ่งขึ้น ในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่า นอกจากรสชาติอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีนอกจากจะมีรสชาติอร่อยแล้ว อีกประการหนึ่งที่ไม่ควรละเลยก็คือความสมบูรณ์แบบในการจัดเสิร์ฟถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่ขาดไม่ได้ กล่าวคือ การตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีให้ออกมาดูดีน่าสนใจน่ารับประทาน ซึ่งการจัดวางและการตกแต่งถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงาน ภาพลักษณ์ของการตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และมีผลต่อการช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภคได้ดีอีกด้วย สามารถชี้ให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“สำหรับการการตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีนั้น ถือเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดให้อาหารท้องถิ่นดูน่ารับประทานมากขึ้น อีกทั้งเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับอาหารในแต่ละจานอีกด้วย ซึ่งอาหารแต่ละชนิดมีสีในตัวเองเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงทำให้ง่ายต่อการตกแต่งเป็นอย่างมากที่สำคัญการใช้สีตกแต่งอาหารด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสชาติอร่อยแต่หากขาดสีสันในการปรุงแต่งก็ทำให้ขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน” (กัญญารัตน์ ดาษตัน, สัมภาษณ์ 12 กันยายน 2565)

อย่างไรก็ดี ด้านที่เจ็ด สาเหตุด้านรูปแบบการจัดวางโต๊ะของอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีพบว่าอาหารท้องถิ่นนอกจากสนองความต้องการทางกายของคนจันทบุรีแล้ว อาหารท้องถิ่นของจันทบุรียังสนองความต้องการทางด้านจิตใจสังคมและวัฒนธรรม ดังนั้น ในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของจันทบุรี ผู้ที่จัดอาหารท้องถิ่นจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีอย่างเหมาะสม เพื่อให้อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีเป็นเครื่องจรรโลงใจ ในขณะเดียวกันศิลปะเกี่ยวกับการอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีก็ยังมีองค์ประกอบศิลปะที่นำมาเกี่ยวข้องในการจัดอาหารอีกด้วย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ของผู้มีความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ในการจัดอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีท่านหนึ่งในทำนองที่ว่า

“การเน้นสีของอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีนั้นเป็นเรื่องที่น่าทำอย่างมากเพราะถ้าเน้นไปโทนเดียวกัน อาจจะทำให้ดูจืดเราควรที่จะเน้นให้สีคละกันแต่อย่ามากเกินไปเพราะจะดูรกตาและไม่น่ารับประทานถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสอร่อยเพียงใดแต่หากขาดการปรุงแต่งด้วยสีสันอาหารนั้นอาจขาดความสนใจได้เช่นกัน” (สิราลักษณ์ ลิ้มประเสริฐ, สัมภาษณ์ 13 กันยายน 2565)

## 6.5 ความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น

ในปัจจุบันนี้การบริการเป็นเรื่องของการบริการลูกค้าเนื่องจากถูกมองว่าลูกค้าคือหัวใจที่จำเป็นต้องมุ่งเน้นให้เกิดความสำคัญของการบริการทำให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด เช่น หากเราเข้าใช้บริการในสถานที่ต่าง ๆ เราก็ต้องการการบริการที่ดี มีพนักงานที่คอยให้บริการอย่างสุภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำปรึกษาที่ดี เป็นต้น ที่ถือว่าเป็นความพร้อมของแหล่งบริการหนึ่งในความต้องการของผู้ใช้บริการ ดังนั้นแล้วเรื่องของความพึงพอใจของลูกค้าจึงเป็นเรื่องที่สำคัญสำหรับสถานที่บริการอาหารท้องถิ่นทั้งหลายที่เป็นธุรกิจในด้านงานบริการ ควรให้การตระหนักทั้งร้านค้า ร้านอาหาร เป็นต้น ความพึงพอใจด้านความพร้อมของแหล่งบริการเป็นหนึ่งในความรู้สึกของคนทั่วไป ที่จะสามารถให้ความรู้สึกได้ทั้งทางบวกและทางลบ หากเป็นความรู้สึกที่เป็นทางบวกนั้นคนก็จะรู้สึกมีความสุขด้วยการแสดงออก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในความพร้อมของแหล่งบริการด้านอาหารท้องถิ่น ผู้บริโภคก็มักจะแสดงออกทางคำพูด อาทิ ปกิริยา เช่น การยิ้ม การพูดจาที่ดี และการช่วยประชาสัมพันธ์บอกต่อ ๆ กันไป เป็นต้น กรณีดังกล่าวสามารถชี้ให้เห็นได้จากคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“ของดี คนมักบอกต่อ ๆ กันไป ในลักษณะที่เรียกว่าหนึ่งดีบอกต่อ ซึ่งถ้าบอกกล่าวเรื่องราวดี ๆ ก็จะเป็นคุณต่อร้านค้าหรือแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าสิ่งทีบอกเล่าต่อกันไปนั้นไม่ค่อยดี ผลลัพธ์ก็จะเป็นความเสียหายคืนกลับมาได้” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

แต่หากเป็นความรู้สึกด้านลบก็จะแสดงออกด้วยความไม่พอใจ อารมณ์โกรธ และนำมาซึ่งความไม่พอใจต่อการบริการนั้น ด้วยเหตุนี้เอง ในทุกทุกสถานที่ที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีจึงให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของความพึงพอใจ หลายสถานที่อาจใช้การประเมินโดยจัดให้ผู้บริโภคเป็นคนประเมินคะแนนในหัวข้อต่าง ๆ ที่จะสามารถนำไปปรับปรุงได้ ดังนั้น สำหรับความพึงพอใจในบริการต่าง ๆ จึงควรให้เกิดผลต่อลูกค้าในทางบวก เพราะอย่างที่รับรู้หากผลทางลบก็จะส่งผลเสียต่อตัวองค์กรนั้น ยกตัวอย่างเช่น ถ้าต้องการเข้าร้านอาหารท้องถิ่นในจันทบุรีสักร้าน ร้านนั้นอาหารอาจจะอร่อยมาก แต่พนักงานไม่ใส่ใจลูกค้า ลูกค้าจึงมีสิทธิ์ที่จะเลือกไม่รับบริการร้านนั้นได้ ซึ่งหากเป็นบ่อยร้านค้าก็จะไม่สามารถจำหน่ายต่อไปได้ เป็นต้น

เมื่อพิจารณาวิถีชีวิตของชนชาวจันทบุรีตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน ไม่ว่าจะยุคสมัยจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร แต่ในส่วนของความพร้อมของแหล่งบริการต่าง ๆ มากมาย ก็ยังคงอยู่คู่คนจันทบุรีมาอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ซึ่งแล้วแต่ว่าในแต่ละพื้นที่จะจัดวางให้ความพร้อมของแหล่งบริการเหล่านั้นอยู่ตรงส่วนไหนของสังคม สำหรับความพร้อมของแหล่งบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่นั้น ยังคงเป็นเรื่องราวที่ถูกพูดถึงแต่ก็อาจจะเลือนหายไปบ้างจากอิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ เช่น ร้านนี้อาหารอร่อยแต่ที่จอดรถไม่สะดวก หรือแม้แต่ว่านั้นอาหารถูกหลักอนามัยแต่ที่ตั้งร้านอยู่ในที่ลึกลับซับซ้อนมาก เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“อาหารดี มีรสอร่อยอย่างเดียวไม่เพียงพอ ควรต้องพิจารณาถึงเรื่องที่ตั้งร้านด้วยว่าสามารถเดินทางยากง่ายแค่ไหน เพียงใด รวมถึงผู้บริโภคมาแล้วมีที่จอดรถเพียงพอหรือไม่ด้วย” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงที่ว่านั้นมีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงในหลายมิติ เช่น การเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับรสชาติที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นนั้นพบว่า รสชาติของอาหารท้องถิ่นถือว่าเป็นปัจจัยอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การที่เป็นเช่นนี้จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก ผู้วิจัยพบว่าอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีนั้นมีรสชาติที่ก่อให้เกิดความนิยมในการบริโภคคือ เป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านทั้ง เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม ในเวลาเดียวกัน ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีกับอาหารสมัยใหม่ เช่น พิซซ่า จะพบว่าอาหารสมัยใหม่ดังกล่าวนั้นค่อนข้างไปในทางที่มันทำให้หลายคนรู้สึกเลี่ยนและเอือม ตัวอย่างของอาหารท้องถิ่นจันทบุรี เช่น แกง มักนิยมแกงที่ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งสามารถแยกแกงที่ใส่กะทิได้เป็น 2 ประเภท คือ แกงกะทิประเภทที่ใช้น้ำพริกแกง เช่น แกงกะทิหน่อไม้กับปู ที่มีรสชาติเผ็ดเค็มเปรี้ยว แบบจัดจ้านเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกะทิแกงกะทิประเภทที่ไม่ใช้น้ำพริกแกง เช่น ต้มกะทิสายบัว ต้มข่าไก่ ที่มีรสชาติเปรี้ยว เค็มนำส่วนแกงที่ใช้น้ำพริกแกงแต่ไม่ใส่กะทิ เช่น แกงป่า แกงส้ม ที่มีการใส่พริกลงไปเพื่อให้มีรสเผ็ดร่วมด้วย เป็นต้น

จุดเด่นทางภูมิปัญญาของอาหารในจังหวัดจันทบุรีนั้น ได้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง (uniqueness) อย่างเห็นได้ชัด และอาหารท้องถิ่นดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ ด้านสุนทรีย์ทางรสชาติและด้านเศรษฐกิจ เป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชนที่รู้จักอาหารท้องถิ่นดังกล่าวโดยทั่วไป จากการที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของ



ภูมิภาคและความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี ทำให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ที่มีความแตกต่างกันไปตามสภาพทางบริบทของภูมิภาคใน 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ในบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และ พื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้พัฒนารสชาติอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิภาคมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเองไปด้วย (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

การเปลี่ยนแปลงรสชาติของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีเป็นสิ่งสำคัญในการเลือกบริโภคอาหารของคนในจังหวัดจันทบุรี เพราะจะทำให้ทราบได้ว่าอาหารชนิดใดมีรสชาติอย่างไร ทั้งนี้เนื่องจากคนในจังหวัดจันทบุรี ปัจจุบันมักให้ความสำคัญกับอาหารรสชาติต่าง ๆ มากกว่าการพิจารณาถึงคุณประโยชน์ว่ามีผลต่อสุขภาพและร่างกาย ในอีกมิติหนึ่งรสชาติของอาหารท้องถิ่นทุกรสไม่ว่าจะเป็นรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม ขม หรือรสเผ็ด ต่างก็มีประโยชน์ต่อสุขภาพของคนทั้งทางตรงและทางอ้อมเพราะทำหน้าที่สำคัญคือกระตุ้นให้ร่างกายของเราเกิดความอยากกินอาหาร ทั้งนี้กระบวนการรับรสของร่างกายเริ่มต้นที่ลิ้นโดยบริเวณผิวหนังด้านบนของลิ้นจะมีปุ่มรับรสกระจายอยู่ทั่วไป ภายในของปุ่มรับรสจะประกอบไปด้วยเซลล์รับรสจำนวนมาก เมื่อรับประทานอาหารเข้าไป อาหารท้องถิ่นเหล่านั้นที่ถูกฟันเคี้ยวจนละเอียด ได้น้ำบางส่วน ซึ่งจะผสมกับน้ำลายไปสัมผัสกับปุ่มรับรสตามตำแหน่งต่าง ๆ บนลิ้นแยกแยะรสชาติ เนื่องจากตามปกติลิ้นของคนเราจะสามารถรับรสได้เพียงสี่ชนิดเท่านั้น คือ รสหวาน เค็ม เปรี้ยว และขม ซึ่งในแต่ละบริเวณบนลิ้นจะมีความไวต่อการรับรสต่างชนิดกัน เช่น ปลายลิ้นมีความไวต่อการรับรสหวาน โคนลิ้นมีความไวต่อการรับรสขม ด้านข้างลิ้นมีความไวต่อการรับรสเปรี้ยว ส่วนรสเค็มนั้นตำแหน่งการรับรสใกล้เคียงกับรสหวาน นั่นคืออยู่ใกล้บริเวณปลายลิ้น

อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ที่มีรสชาติต่าง ๆ และหลาย ๆ อย่างมีทั้งส่วนที่เป็นประโยชน์และในทางกลับกันอาจมีโทษได้เช่นกัน นอกจากนี้รสชาติของอาหารท้องถิ่นก็เช่นเดียวกันมีความสำคัญต่ออวัยวะภายในของร่างกายมนุษย์ แต่หากทานมากไปอาจได้รับโทษของรสชาติเหล่านั้นมาด้วยเหมือนกัน ซึ่งประโยชน์และโทษของอาหารท้องถิ่นที่บริโภคกันอยู่เป็นประจำนั้นเราสามารถสรุปข้อดีและข้อเสียเหล่านั้นได้ดังต่อไปนี้

อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ที่มีรสหวาน มีข้อดี คือ น้ำตาลจัดอยู่ในอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานกับร่างกายโดยทันทีและส่งผลให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น มีความกระปรี้กระเปร่า นอกจากนี้แล้วยังช่วยส่งเสริมการทำงานของกระเพาะอาหารและม้ามอีกด้วย อาหารท้องถิ่นรสหวานมีสรรพคุณทานยา สามารถรักษาอาการปวดเกร็งกล้ามเนื้อ แก้อาการอ่อนเพลีย บำรุงกำลัง และแก้กระหายได้อีกด้วย ส่วนข้อเสีย คือ เมื่อบริโภคอาหารท้องถิ่นที่มี รสหวานมาก ๆ ก็ส่งผลให้เกิดโรคเบาหวาน เพราะการได้รับน้ำตาลมากเกินไป ร่างกายจะไม่สามารถควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ และจะทำให้ร่างกายได้รับพลังงานมากเกินไปส่งผลให้อ้วน ทำให้เกิดอันตรายต่อโรคหัวใจ และโรคไตได้ง่าย

อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ที่มีรสเผ็ด มีข้อดี คือ อาหารท้องถิ่นรสเผ็ดช่วยให้การทำงานของปอดและลำไส้เป็นไปตามปกติ สามารถกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด ช่วยขับเหงื่อ ขับลมในกระเพาะอาหารและลำไส้ และยังช่วยให้กระบวนการเผาผลาญอาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย ขณะที่ข้อเสีย คือ อาหารท้องถิ่นที่มีรสเผ็ดจัดก็สามารถก่อให้เกิดการระคายเคืองในกระเพาะอาหาร

ได้เช่นเดียวกัน นอกจากนี้อาหารรสเผ็ดจำพวกเครื่องแกงมักมีส่วนผสมของเกลือ ผงชูรส ซึ่งมีโซเดียมอยู่มาก จึงเสี่ยงต่อการเป็นโรคไตได้เช่นกัน

อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ที่มีอาหารรสเค็ม มีข้อดี คือ โซเดียมเป็นส่วนประกอบสำคัญของเกลือทำหน้าที่สำคัญในการควบคุมความสมดุลของของเหลวในร่างกาย รักษาความดันโลหิตให้อยู่ระดับปกติ ช่วยควบคุมระดับความเป็นกรดและด่างของเลือดช่วยขับร้อน ส่วนข้อเสีย คือ เมื่อร่างกายมีปริมาณโซเดียมจากเกลือสูงกว่าปกติ ร่างกายจะพยายามขับออกทางปัสสาวะส่งผลให้เราารู้สึกคอแห้ง กระหายน้ำ ร้อนใน หรือถ้าหากเป็นมากถึงขั้นภาวะขาดน้ำได้ นอกจากนี้รสเค็มจะทำให้เลือดในร่างกายไหลเวียนช้าทำให้ความดันโลหิตสูง

อย่างไรก็ดี อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี ที่มีรสเปรี้ยว มีข้อดี คือ ความเปรี้ยวช่วยในการกระตุ้นตับและ ฤงน้ำดีให้ปล่อยน้ำย่อย ช่วยในการดูดซึมอาหารของร่างกาย ฟอกเลือด เป็นยาละลายอ่อน ๆ ช่วยขับเสมหะและแก้เลือดออกตามไรฟันได้ ส่วนข้อเสีย คือ ทำให้ท้องเสีย ร้อนใน และระบบน้ำเหลืองในร่างกายมีปัญหาจึงทำให้แผลหายช้า

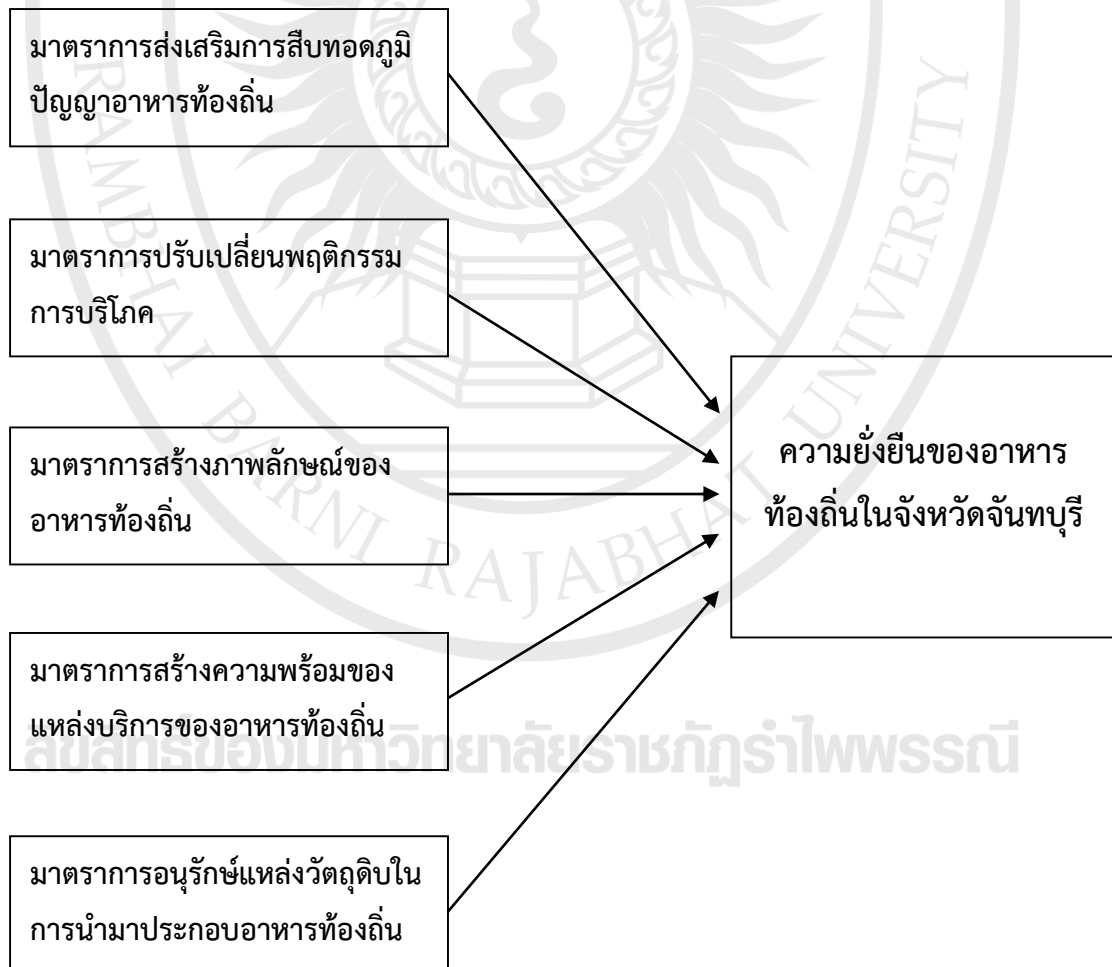
กล่าวโดยสรุปแล้ว สาเหตุเกี่ยวกับความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ทั้งนี้เพราะ ถ้าหากความพร้อมของวัตถุดิบที่เคยมีอยู่ในชุมชนท้องถิ่นเกิดภาวะการสูญพันธุ์ไป ก็จะมีผลกระทบต่อรายการอาหารและคุณค่าที่มีอยู่ในตัวอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ ตามไปด้วย นอกจากนี้แล้วยังสกัดกั้นการดำเนินวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของชาวบ้านในจังหวัดจันทบุรีที่เคยมีความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติอย่างแนบแน่นมาเป็นระยะเวลาช้านานลงไปอย่างสิ้นเชิงด้วย ขณะเดียวกันเมื่อพิจารณาในอีกมิติหนึ่งก็คือ ปัจจัยด้านสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน เช่น ความพร้อมในเรื่องที่จอดรถ ความพร้อมของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น ที่จะต้องมีความสะดวกซึ่งคนทั่วไปสามารถเข้าถึงบริการได้ง่าย โดยไม่ใช่สถานที่ที่มีความสลับซับซ้อนหรืออยู่ในอาคารที่มีความลึกกลับ และอาจทำให้ผู้บริโภคพิจารณาในเรื่องความปลอดภัยอีกด้วย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บทที่ 7

### ตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

จากผลการสำรวจพฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี โดยภาพรวมแล้วอยู่ในระดับค่อนข้างต่ำสะท้อนให้เห็นถึงความไม่ยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีดังนั้นในการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยจึงได้วิเคราะห์และเสนอแนะตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีโดยการเสนอเป็นแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ตัวแบบดังกล่าวเป็นแบบการขับเคลื่อนกิจกรรมที่โยงไปถึงปัจจัยที่มีผลต่อความยั่งยืนของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีที่มีด้วยกัน 5 ปัจจัยหลัก ได้แก่ กระบวนการการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค การสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น และการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น จากปัจจัยทั้ง 5 ดังกล่าว ผู้วิจัยนำมาพัฒนาเป็นแบบเพื่อการขับเคลื่อนไปสู่ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ได้ดังนี้



จากผังภาพแสดงตัวแบบความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ชี้ให้เห็นว่าการที่จะสามารถสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีดังกล่าว ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จำเป็นจะต้องอาศัยการขับเคลื่อนกิจกรรมตามมาตรการที่สำคัญ ๆ ดังนี้

- 7.1 มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น
- 7.2 มาตรการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค
- 7.3 มาตรการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
- 7.4 มาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น
- 7.5 มาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น

### 7.1 มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

มาตรการในกระบวนการการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้สามารถก้าวข้ามไปสู่ความยั่งยืนในอนาคตได้นั้น ผลการศึกษามีข้อค้นพบว่า เป็นกระบวนการแรกที่จะต้องเสริมสร้างภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้เพราะเมื่อพิจารณาสถานภาพของอาหารท้องถิ่นที่มีบทบาทต่อสังคมชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี โดยทั่วไปในปัจจุบันได้รับความนิยมค่อนข้างน้อยมาก ทั้งนี้อาจเป็นเพราะอิทธิพลของความเจริญด้านต่าง ๆ หรือที่เรานิยมเรียกว่ายุคโลกาภิวัตน์ หรือที่นักวิชาการบางท่านเรียกว่ายุคโลกไร้พรมแดน จะเห็นได้ว่าความเปลี่ยนแปลงที่เป็นผลกระทบทั้งทางบวกและทางลบสร้างมิติใหม่ให้กับสังคมหลายด้าน เช่น จากการทำชาวบ้านเคยทำอาหารรับประทานเองในครอบครัวก็มีการเปลี่ยนแปลงไปเป็นการพึ่งพิงอาหารตามสั่งหรืออาหารสำเร็จรูปมากยิ่งขึ้น เป็นต้น เราจะพบว่าปรากฏการณ์ต่าง ๆ นี้ ปัจจุบันค่อย ๆ ถูกความเจริญทางด้านเทคโนโลยีค่อย ๆ กลืนกินไปทีละเล็กละน้อย ดังนั้น การที่จะสามารถนำเอาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้กลับมาปรากฏอยู่ในส่วนหนึ่งของวิถีชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีได้นั้น จำเป็นต้องอาศัยการบูรณาการเกี่ยวกับกิจกรรมทั้งที่เป็นทางการ และกิจกรรมที่ไม่เป็นทางการเข้าด้วยกันอย่างกลมกลืน สำหรับกิจกรรมที่เป็นทางการได้แก่ กระบวนการสืบทอดโดยการอาศัยปัจจัยด้านการศึกษา โดยการจัดทำเป็นหลักสูตรอาหารท้องถิ่นไว้ในสถานศึกษา ส่วนกิจกรรมที่ไม่เป็นทางการเป็นกระบวนการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ นอกจากนี้แล้วการอาศัยเสริมสร้างความรู้จากผู้มีประสบการณ์ความรู้ทางด้านอาหารท้องถิ่น และถือได้ว่าเป็นมรดกตกทอดทางภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีได้มีโอกาสหวนกลับมาสู่วิถีชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีอีกครั้งกรณีดังกล่าวนี้สามารถสะท้อนได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดจันทบุรีที่เข้าร่วมกันสะท้อนความเห็นเกี่ยวกับการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไว้ในทำนองที่ว่า

“เดี๋ยวนี้ถ้าพูดถึงอาหารท้องถิ่นของจันทบุรี แบบตรงไปตรงมาก็คือใกล้สูญพันธุ์แล้ว เพราะคนรุ่นเก่าไม่มีการสืบทอด ส่วนคนรุ่นใหม่นอกจากไม่อนุรักษ์ฟื้นฟูแล้วยังหันไปนิยมยอมรับกับรายการอาหารแบบใหม่ ๆ เช่น อาหารจานด่วน เป็นต้น ถ้าทุกคนยังเห็นความสำคัญและต้องการที่จะอนุรักษ์ไว้ จะต้องสร้างมาตรการทางการศึกษาควบคู่ไปกับการสืบทอดอย่างเข้มข้นและจริงจัง” (กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดจันทบุรี, สัมภาษณ์ 18 สิงหาคม 2565)

ดังนั้นในการแก้ปัญหาการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีผู้วิจัยจึงขอเสนอมาตรการที่ประกอบด้วยกิจกรรมหลักที่สำคัญ 2 กิจกรรมด้วยกันคือ 7.1.1 กิจกรรม

การจัดทำเป็นหลักสูตรอาหารท้องถิ่นไว้ในสถานศึกษา 7.1.2 กิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ

### 7.1.1 กิจกรรมการจัดทำเป็นหลักสูตรอาหารท้องถิ่นไว้ในสถานศึกษา

กิจกรรมในการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ควรมีการเริ่มต้นจากการศึกษาในระดับขั้นพื้นฐานในระดับประถมศึกษาชั้นที่ 1-6 ทั้งนี้เพราะแนวคิดในการเรียนรู้ที่ดีควรเริ่มต้นหล่อหลอมจากเยาวชนที่มีอายุน้อยเป็นหลัก ส่วนอีกกระแสความคิดหนึ่งก็คือ โรงเรียนระดับประถมศึกษาถือได้ว่าเป็นสถานศึกษาแห่งแรกของเยาวชน และมีความใกล้ชิดกับชุมชนท้องถิ่นมากที่สุด ขณะที่ครอบครัวก็มีความสำคัญเพราะถือเป็นโรงเรียนแห่งแรก ในขณะเดียวกันโรงเรียนประถมศึกษาในหมู่บ้านหรือในวัดก็ถือว่ามีความใกล้ชิดกันอย่างยากแก่การแยกส่วนออกจากกัน ดังนั้น การที่เราจะอนุรักษ์รักษารักษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของผู้เฒ่าผู้แก่มาตั้งแต่สมัยโบราณ ควรมีจุดเริ่มต้นที่ครอบครัวและโรงเรียนในระดับประถมศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีให้อยู่คู่กับสังคมชุมชนท้องถิ่นได้อย่างสมเหตุสมผล อีกทั้งมีความเป็นรูปธรรมในเชิงการปฏิบัติ นั้น การศึกษาพื้นฐานจึงถือเป็นจุดเริ่มต้นและมีความสำคัญต่อการดำเนินนโยบายดังกล่าวอย่างยิ่งยวด ทั้งนี้กระบวนการในการปฏิบัติที่ดีควรเริ่มต้นหล่อหลอมจากสังคมใกล้ตัวของเยาวชนคนรุ่นหลังให้มีความตระหนักถึงสมบัติที่เป็นพรศทางวัฒนธรรมสูงค่า อันมีการสั่งสมมาจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ในลักษณะที่ว่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีเป็นสมบัติทางภูมิปัญญาที่เกิดจากรากเหง้าของคนในจังหวัดจันทบุรี ที่ต้องสร้างจิตสำนึกให้เยาวชนคนรุ่นหลังได้เกิดความตระหนักหวงแหนในความเป็นเจ้าของ อันถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่ยังผลให้เกิดประโยชน์ ทั้งในแง่ภูมิของคุณค่าทางโภชนาการ และควมมีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ จนกระทั่งรู้ซึ่งถึงความจำเป็นที่จะต้องถ่ายทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ต่าง ๆ กันไปตราบนานเท่านาน

หากพิจารณาในแง่ของการศึกษาในสถาบันการศึกษาในปัจจุบันพบว่า กิจกรรมการเรียนการสอนมักจะทำให้ความสำคัญกับการศึกษาในเนื้อหาสาระที่เป็นการศึกษาประวัติศาสตร์ ประเพณีและวัฒนธรรมรวมถึงภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ระดับชาติมากกว่าความรู้ที่มีอยู่ภายในชุมชนท้องถิ่น เช่น การศึกษาประวัติศาสตร์ของกรุงศรีอยุธยา ประวัติศาสตร์พระแก้วมรกต ประวัติศาสตร์ความเป็นมาของการแสดงโขนสด และการศึกษาประวัติศาสตร์ของบุคคลสำคัญของประเทศ เป็นต้น กิจกรรมการศึกษาดังกล่าวเป็นการศึกษาเพื่อนำไปสู่การสอบเลื่อนขั้นเลื่อนชั้นมากกว่าการศึกษาที่มุ่งก่อให้เกิดความรู้เพื่อการขับเคลื่อนชุมชนท้องถิ่น การจัดกิจกรรมของการศึกษาพื้นฐานดังกล่าว เป็นแนวทางการศึกษาที่มีจุดอ่อนอยู่ที่การละเลยองค์ความรู้ที่เป็นมรดกตกทอดของชุมชนท้องถิ่นไปอย่างสิ้นเชิง มีผลสำคัญทำให้ชาวบ้านชุมชนท้องถิ่นไม่สนใจศึกษาประวัติศาสตร์ชุมชนของตนเองจนขาดความรู้ที่อยู่ใกล้ตัวอันเป็นบริบทพื้นฐานของการพัฒนา ทั้งหลายทั้งปวงสุดท้ายมีผลกระทบทำให้ประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของชุมชนท้องถิ่นค่อย ๆ ถูกกลืนกินจนหายไปทีละเล็กทีละน้อย จนกระทั่งสูญหายไปโดยสิ้นเชิง (กลุ่มปราชญ์ชุมชนด้านอาหารท้องถิ่น, สัมภาษณ์ 18 กุมภาพันธ์ 2564)

กระบวนการการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยอาศัยกิจกรรมด้านการศึกษา เพื่อสร้างพื้นฐานในการสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น เป็นการ

เติมเต็มจุดอ่อนในการสร้างระบบการเรียนการสอนในชั้นพื้นฐานที่ละเลยองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการอาศัยแนวทางการบริหารจัดการเวลาเรียนของสถานศึกษาชั้นพื้นฐาน แนบท้ายประกาศกระทรวงศึกษาธิการลงวันที่ 11 กรกฎาคม 2560 เรื่อง การบริหารจัดการเวลาเรียนของสถานศึกษาชั้นพื้นฐาน ซึ่งระบุให้สามารถจัดเวลาเรียนเพิ่มเติม โดยอาจจัดเป็นรายวิชาเพิ่มเติมหรือจัดรูปแบบของกิจกรรมเพิ่มเติมให้สอดคล้องกับจุดเน้น และความพร้อมของสถานศึกษาชั้นพื้นฐาน (ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ, 2560) เช่น การจัดให้มีรายวิชาส่งเสริมและสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ในฐานะของมรดกท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี และการจัดกิจกรรมเสริมอย่างต่อเนื่องในลักษณะของกิจกรรมชุมนุมในโรงเรียน เป็นต้น

ส่วนแนวทางการปฏิบัติสำหรับการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวนั้น เมื่อศึกษาถึงสาระสำคัญของประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง การบริหารจัดการเวลาเรียนของสถานศึกษาชั้นพื้นฐาน ปี พ.ศ. 2560 แล้ว เป็นการเปิดโอกาสให้สถานศึกษาร่วมกับคณะกรรมการการศึกษาชั้นพื้นฐานได้มีการสร้างกิจกรรมการเรียนรู้ อนุรักษ์และการสืบทอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้หลายช่องทาง เช่น อาจอยู่ในตัวแบบของรายวิชาให้นักเรียนได้มีโอกาสเรียนในชั้นเรียน โดยมีการเชิญปราชญ์ชุมชนผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีมาร่วมแบ่งปันความรู้ หรือแม้กระทั่งการบริหารจัดการในตัวของกิจกรรมชุมนุมที่ให้นักเรียนได้เข้าร่วมกิจกรรมได้อย่างเหมาะสม (กลุ่มผู้บริหารสถานศึกษา, สัมภาษณ์ 22 มกราคม 2565)

### 7.1.2 กิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ

ในการศึกษาถึงแนวทางสำคัญซึ่งเป็นกิจกรรมแบบไม่เป็นทางการที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น เป็นการให้ความสำคัญในการการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น นั่นก็คือกิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ ทั้งนี้เนื่องจากหากพิจารณาสถานภาพทางภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน พบว่าอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีนั้นได้รับอิทธิพลจากกระแสความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม เทคโนโลยี สังคมอย่างกว้างขวาง จนทำให้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีถูกความเจริญภายใต้วัฒนธรรมสมัยใหม่กลืนกินจนใกล้จะสูญหายไปจากสังคมในจันทบุรีแล้ว ดังนั้นการที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีให้กลับมายั่งยืนอยู่คู่กับสังคมของคนจันทบุรีได้อีกครั้ง จำเป็นที่จะต้องมีการส่งเสริมกิจกรรมสำหรับการจัดงานกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และการจัดอบรมเผยแพร่อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีอย่างเข้มข้น ในแนวทางการปฏิบัติสามารถกระทำได้หลายแนวทาง เช่น การสนับสนุนด้านการจัดอบรมจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประการต่อมาควรมีการฝึกอบรมเพื่อเสริมสร้างจิตสำนึกในคนรุ่นใหม่ ทั้งนี้ นอกจากจะทำให้เกิดการส่งเสริมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในแง่ของความเป็นอาหารในชีวิตประจำวันแล้ว ยังมีส่วนทำให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญอีกแง่มุมหนึ่งนั่นก็คือการส่งเสริมอาชีพ (กลุ่มผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น, สัมภาษณ์ 12 กุมภาพันธ์ 2565)

ผลกระทบจากการละเลยไม่ให้ความสำคัญต่อกิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนนั้น มีผลทำให้อิทธิพลจากการขยายตัวของวัฒนธรรมสมัยใหม่สามารถมีอิทธิพลสู่ชุมชนในจังหวัดจันทบุรีอย่างรวดเร็ว เช่น วัฒนธรรมการบริโภคนิยมในท้องถิ่น เป็นต้น

ที่ฝังรากลึกลงในชุมชนท้องถิ่น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องก้าวเข้าสู่วิถีการใช้ชีวิตที่เอาเรื่องของเงินตราเป็นตัวตั้ง จนกระทั่งละเลยวัฒนธรรมอันดีงามของอาหารท้องถิ่นท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีไปโดยสิ้นเชิง กล่าวโดยสรุปแล้วคุณค่าทางวัฒนธรรมอันดีงามของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีเคยมีอยู่คู่สังคมชุมชนท้องถิ่นจันทบุรีที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณค่อย ๆ ถูกกลืนกินไปโดยอิทธิพลของวัฒนธรรมสมัยใหม่จากต่างประเทศ ซึ่งถูกส่งผ่านช่วงการสื่อสารและเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาไปอย่างเป็นระบบและมีความต่อเนื่อง ปัญหาดังที่ได้กล่าวมาแล้วนั้นชี้ให้ชัดว่ากิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนมีความสำคัญและมีความจำเป็นต่อภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ทั้งนี้เพราะถ้าหากไม่ใช้ระบบกลไกศึกษาอบรมเข้าไปแก้ไขในเรื่องต่าง ๆ เหล่านี้แล้ว ผลที่จะติดตามมาในอนาคตอันใกล้ก็คือ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีพัฒนาการควบคู่กับสังคมจังหวัดจันทบุรีมาเป็นระยะเวลาช้านาน ก็คงจะไม่หลงเหลือแม้แต่เป็นประวัติศาสตร์ในความทรงจำของเยาวชนรุ่นหลัง ซึ่งกระบวนการของกิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนพบว่า มีความจำเป็นที่จะต้องอาศัยเครือข่ายความร่วมมือจากหลายภาคส่วน เช่น วัด ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงเรียน เป็นต้น (กลุ่มผู้บริโภคาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี, สัมภาษณ์ 25 มกราคม 2565)

นอกจากนี้แล้ว การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีพบว่า ชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีมีศักยภาพในการพัฒนาหลายด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งศักยภาพในมิติขององค์ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งถ้าหากได้มีการฝึกอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชน ก็จะสามารถก่อให้เกิดพลังในการส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ด้วยการสืบทอดให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีสามารถกลับมายืนหยัด เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มีคุณค่าอยู่คู่สังคมในจังหวัดจันทบุรีต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมไปถึงการส่งเสริมสนับสนุนทำให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเกิดมรรคผลในเรื่องเกี่ยวกับการส่งเสริมอาชีพได้อีกทางหนึ่งด้วย (กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดจันทบุรี, สัมภาษณ์ 15 มกราคม 2565)

กล่าวโดยสรุปแล้ว มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น คือ การขับเคลื่อนกิจกรรมในกระบวนการการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น อันเป็นจุดเริ่มต้นของการจุดประกายที่มีผลนำไปสู่การสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างสมเหตุสมผล กล่าวคือ เป็นการผสมผสานกันในระยะเบื้องต้นด้วยการอาศัยกิจกรรมด้านการศึกษาในสถาบันการศึกษาโดยเฉพาะอย่างยิ่งการมุ่งเน้นการจัดทำเป็นหลักสูตรอาหารท้องถิ่นไว้ในสถานศึกษา ควบคู่ไปกับกิจกรรมการอบรมเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาข้อมูลจากระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกระทำกิจกรรมด้านการศึกษาดังกล่าวพบว่า สามารถกระทำได้ด้วยการอาศัยความในมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2545 ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง การบริหารจัดการเวลาเรียนของสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. 2560 และระเบียบข้อบังคับว่าด้วยโครงสร้างเวลาเรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. 2551

## 7.2 มาตรการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค

การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของคนในจังหวัดจันทบุรี เป็นปัจจัยที่มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงให้เกิดความทันสมัยที่คนในจังหวัดจันทบุรีทั่วไปดำเนินวิถีชีวิตแบบเอาเงินตราเป็นตัวตั้ง รวมถึงการบริโภคภายใต้ภาวะความทันสมัย ล้วนมีผลทำให้ชีวิตที่พึ่งพาแหล่งอาหารจากธรรมชาติลดน้อยถอยลงไปอย่างเห็นได้ชัดเจน ส่งผลให้พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นมีปริมาณที่ลดลง โดยมีการปรับเปลี่ยนวิถีการบริโภคบางอย่าง เช่น พฤติกรรมการรับประทานอาหารตามร้านอาหารมากยิ่งขึ้น รวมทั้งพฤติกรรมการนิยมบริโภคอาหารที่ทันสมัยตามยุคนิยม ทั้งนี้เพราะสภาพทางเศรษฐกิจมีการขยายตัว มีจำนวนร้านอาหารที่จำหน่ายรายการอาหารแปลก ๆ เพิ่มมากขึ้น ตลอดจนมีการทำงานนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย จึงไม่มีเวลาในการกลับมาปรุงอาหารที่บ้านเหมือนดังวิถีชีวิตในอดีต ดังนั้น จึงเกิดพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารใกล้ที่ทำงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสร้างพฤติกรรมแห่งความทันสมัยของคนหนุ่มสาวรุ่นใหม่ในจังหวัดจันทบุรี ที่นิยมการรับประทานอาหารนอกบ้านและนิยมการประกอบอาหารเพื่อรับประทานเองมีปริมาณน้อยลง

นอกจากนี้แล้ว อิทธิพลจากความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพวิถีชีวิตของครอบครัว เพื่อน สังคม และสภาพแวดล้อม จึงทำให้คนจันทบุรีส่วนใหญ่มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วนหรือที่เรียกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เพื่ออำนวยความสะดวกความสะดวกรวดเร็วและสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมของคนในจังหวัดจันทบุรีในสภาพที่มีความต้องการเร่งด่วนและที่สำคัญมากที่สุดก็คือความนิยมบริโภคสมัยใหม่กำลังกลืนกินวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จนอาจสูญหายไปในที่สุด กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“คนจันทบุรีรุ่นใหม่ ทำอาหารกินเองไม่เป็นแล้ว ชีวิตฝากไว้กับร้านสะดวกซื้อ”  
(สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 4 พฤษภาคม 2565)

จะเห็นได้ว่าการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคที่มีผลทำให้คนจันทบุรีละเลยอาหารท้องถิ่นไปนั้น มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่วิถีของอาหารท้องถิ่นจะต้องมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับยุคสมัย โดยอาจจะให้การยอมรับว่าอาหารจานด่วนในปัจจุบันมีความจำเป็นและสอดคล้องกับยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป หากแต่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็ต้องทำให้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสามารถดำรงอยู่ได้ ในลักษณะที่เรียกว่า ฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่น สำหรับการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคโดยการอาศัยการทำฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่นนั้น หมายถึงอาหารท้องถิ่นที่สามารถจัดเตรียมได้สะดวกรวดเร็ว หรือกล่าวอีกอย่างหนึ่งก็คืออาหารกินด่วนโดยการพิจารณาจากลักษณะอาหาร วิธีการปรุง และการให้บริการ

กล่าวโดยสรุปแล้วกิจกรรมการทำฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่นจะประกอบด้วยลักษณะเด่น ๆ อยู่ 3 ประการ คือ 7.2.1 การปรุงที่รวดเร็ว (Quick Cooking) 7.2.2 การบริการที่รวดเร็ว (Quick Service) 7.2.3 รับประทานเร็ว (Eat Fast)

### 7.2.1 การปรุงที่รวดเร็ว (Quick Cooking)

เป็นกิจกรรมในขั้นตอนของกระบวนการปรุงหรือการประกอบอาหารท้องถิ่นที่จะต้องอาศัยความรวดเร็วทำให้ผู้บริโภคได้รับความสะดวกสบายมากขึ้น โดยไม่ต้องเสียเวลารอคอยนานหลังจากสั่งอาหารเสร็จก็จะได้รับอาหารนั้น ๆ รับประทานได้อย่างรวดเร็ว สอดคล้องเหมาะสม



กับสังคมที่คนในจังหวัดบุรีรัมย์ต้องทำงานแข่งกับเวลา ซึ่งผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นอาจจะมีการจัดเตรียมวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงมาก่อนแล้วบางส่วน หรือบางรายการอาหารท้องถิ่นอาจจะมีเครื่องปรุงสำเร็จมาแล้วก็ได้ เช่น การหมักหมู การตุ๋นไก่ เป็นต้น ด้วยเครื่องปรุงรสต่าง ๆ มาอย่างเรียบร้อย และเมื่อมีผู้บริโภคมาสั่งอาหารท้องถิ่นเหล่านั้น ก็เพียงแต่ผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นนำไปอุ่นให้ร้อนก็จะสามารถนำไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภคได้อย่างรวดเร็วและทันท่วงที การปรับกิจกรรมการทำฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่น เพื่อให้สอดคล้องกับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจำเป็นจะต้องอาศัยความเร็วในการดำเนินการนั้น สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของนักวิชาการด้านอาหารท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีท่านหนึ่งท่านหนึ่งท่านหนึ่งว่า

“การบริการในเรื่องใด ๆ ทุกวันนี้จะต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของความสะดวกรวดเร็วเป็นสิ่งสำคัญ เพราะคนยุคปัจจุบันนี้เขาต้องรีบเร่งทำงานแข่งขันกับเวลา เวลาของพวกเขาจึงเป็นเงินเป็นทอง” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 10 เมษายน 2565)

“หรือจะลองพิจารณาถึงการให้บริการของธุรกิจยักษ์ใหญ่ดูก็ได้ สั่งอาหารรายการอะไรก็ได้ รอแป๊บเดียวได้ของใหม่ ๆ สด ๆ ร้อน ๆ เลยกินที่ ผู้บริโภคก็ชอบและมีความพึงพอใจ” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 10 เมษายน 2565)

### 7.2.2 การบริการที่รวดเร็ว

เป็นกิจกรรมในขั้นตอนของกระบวนการเกี่ยวกับเรื่องการให้บริการโดยตรง ซึ่งการบริการที่ดีและรวดเร็วถือเป็นหัวใจสำคัญประการหนึ่งของมาตรการที่จะสามารถนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของคนในจังหวัดจังหวัดบุรีรัมย์ โดยที่เมื่อผู้บริโภคมีความสนใจในบริการอาหารท้องถิ่นก็จะสามารถดูได้จากป้ายแสดงรายการอาหาร ซึ่งป้ายดังกล่าวจะมีรายละเอียดของรายการอาหารท้องถิ่นทุกชนิดที่ให้บริการ มีภาพประกอบ และมีราคาอาหารเหล่านั้นระบุไว้อย่างชัดเจน รายการอาหารท้องถิ่นจะถูกจัดวางเป็นชุดเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภค จึงทำให้ผู้บริโภคสามารถให้บริการอาหารท้องถิ่นสามารถให้บริการตามความสนใจของผู้บริโภคได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้น เมื่อรับการสั่งรายการอาหารก็จะดำเนินการจัดอาหารออกมาเสิร์ฟได้ทันที มีผลทำให้ลูกค้าไม่ต้องรอนาน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ของผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีการให้บริการมาอย่างยาวนานในจังหวัดจังหวัดบุรีรัมย์ท่านหนึ่งท่านหนึ่งท่านหนึ่งว่า

“ถ้าจะให้อาหารท้องถิ่นอยู่ได้ต้องปรับตัวเกี่ยวกับการบริการที่รวดเร็ว อย่าให้ลูกค้าต้องรอนาน เพราะถ้าชักช้าไม่ทันใจ เขาจะเบื่อและไม่มาใช้บริการอีกเลย” (กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดระยอง, สัมภาษณ์ 18 สิงหาคม 2565)

การบริการที่รวดเร็วอีกประการหนึ่งของการบริการที่ทำให้ผู้บริโภคไม่ต้องเสียเวลารอคอยนานก็คือ การจัดวางเกี่ยวกับสถานที่บริการที่ผู้บริโภคสามารถเข้าไปจอดหน้าร้านและสามารถเปิดกระจกสั่งอาหารท้องถิ่นได้โดยไม่ต้องลงจากรถ และเมื่อรับรายการอาหารที่ต้องการเสร็จแล้วก็สามารถขับรถเดินทางต่อไปได้เลย จึงเป็นกิจกรรมที่สะดวกสำหรับผู้เร่งรีบไปทำงาน หรือผู้บริโภคบางรายที่ต้องการรับประทานอาหารไปบนรถขณะเดินทาง ซึ่งวิธีการนี้เราเรียกการบริการสั่งอาหารโดยไม่ต้องลงจากรถ (Drive Through) อย่างไม่ก็ กิจกรรมลักษณะนี้อาจมีทั้งจุดอ่อนและจุดแข็ง กล่าวคือ จุดแข็งจะเป็นเรื่องความสะดวกที่ก่อให้เกิดความพึงพอใจแก่ผู้บริโภค ในทางกลับกันอาจเป็น

จุดอ่อนในเรื่องเกี่ยวกับการมีต้นทุนที่สูงขึ้น เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีกลุ่มหนึ่งทำนองที่ว่า

“การจัดที่จอดรถใกล้ที่ให้บริการอาหารได้อย่างเสียอย่างนะ คืออาจจะได้ลูกค้ามากขึ้น แต่ต้องทำใจเรื่องการลงทุนที่เพิ่มขึ้นด้วยนะ ลองพิจารณาดูเอา” (กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดระยอง, สัมภาษณ์ 18 สิงหาคม 2565)

### 7.2.3 การรับประทานเร็ว (Quick Service)

เป็นกิจกรรมในขั้นตอนของกระบวนการเกี่ยวกับเรื่องการบริโภคโดยตรง กล่าวคือลักษณะของฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่นที่ถูกผลิตขึ้นจำเป็นต้องมีการผลิตขึ้นให้สามารถรับประทานได้ง่ายและรวดเร็ว กล่าวคือการปรับประยุกต์ให้สามารถรับประทานได้อย่างเหมาะสมกับสถานที่ โอกาส และเวลา โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์ในการช่วยสำหรับการรับประทานมากจนเกินไป เช่น สามารถใช้มือหยิบจับขึ้นมารับประทานได้เลยทันที ซึ่งอาจจะพิจารณาเปรียบเทียบกับอาหารฟาสต์ฟู้ดประเภทแฮมเบอร์เกอร์ พิซซ่า ไก่ทอด เฟรนช์ฟรายส์ และแซนด์วิช เป็นต้น กรณีดังกล่าวสามารถสะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากคำสัมภาษณ์ของทายาทตระกูลดั้งเดิมของจังหวัดจันทบุรีท่านหนึ่งในการทำนองที่ว่า

“คนจันทบุรีในทุกวันนี้เขาทำงานแข่งขันกับเวลา ดังนั้น การกินอาหารต้องจัดเมนูแบบที่สามารถกินง่ายที่สุด เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพการทำงาน” (พัชรา สีนวน, สัมภาษณ์ 15 ธันวาคม 2565)

## 7.3 มาตรการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นเรื่องเกี่ยวกับการรับรู้จนนำไปสู่การยอมรับในอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการ ทั้งนี้อาจเกิดจากการเคยได้ยินการกล่าวถึงจากประสบการณ์ของผู้ที่ได้ไปสัมผัสมาก่อน การได้ฟังจากคำบอกเล่าหรือแม้แต่การประชาสัมพันธ์การอ่านจากเอกสารแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ความมีชื่อเสียงที่น่าเชื่อถือจนเป็นที่ยอมรับของนักบริโภคทั่วไป ความเกี่ยวข้องกับความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ และความเชื่อเกี่ยวกับการมีสรรพคุณทางยาโรค เป็นต้น สำหรับผลการศึกษามาตรการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเพื่อก่อให้เกิดความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น พบว่ามาจากการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ 7.3.1 บรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น 7.3.2 มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) 7.3.3 การตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น 7.3.4 ความคุ้มค่าในราคา 7.3.5 และความโดดเด่นด้านรสชาติ ดังนี้

### 7.3.1 บรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น

ผลการศึกษาเกี่ยวกับบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น เป็นกิจกรรมเกี่ยวกับความสะอาดเรียบร้อยของแหล่งบริการหรือสถานที่ผลิตอาหารท้องถิ่น ที่จำเป็นจะต้องมีทั้งความสะอาด ความสะดวก และความปลอดภัย ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่ดี เช่น บรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นต้องมีพื้นที่ไม่เฉอะแฉะ ไม่มีหนูวิ่งเพ่นพ่าน ไม่มีขยะส่งกลิ่นเหม็น และไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สลับซับซ้อน เป็นต้น

บรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น เป็นกิจกรรมที่จำเป็นต้องมุ่งเน้นให้เกิดความสำคัญของการบริการทำให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด ทั้งนี้เพราะการที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกเข้าใช้บริการอาหารท้องถิ่นในสถานที่ต่าง ๆ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักต้องการการบริการที่ดี การมีพนักงานที่คอยให้การบริการอย่างสุภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำบริการอาหารท้องถิ่นรายการต่าง ๆ ที่ดี เป็นต้น ที่ถือว่าเป็นความพร้อมในบรรยากาศของแหล่งบริการซึ่งเป็นหนึ่งในความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นแล้วเรื่องของความพึงพอใจของผู้บริโภคจึงเป็นเรื่องที่สำคัญสำหรับสถานที่บริการอาหารท้องถิ่นทั้งหลายที่เป็นธุรกิจในด้านงานบริการเกี่ยวกับกิจการอาหารท้องถิ่น ด้วยเหตุนี้บรรยากาศของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่นจึงถือได้ว่าเป็นหนึ่งในความรู้สึกของผู้บริโภคทั่วไปที่จะสามารถให้ความรู้สึกได้ทั้งทางบวกและทางลบ หากเป็นความรู้สึกที่เป็นทางบวกนั้นผู้บริโภคก็จะรู้สึกมีความสุขด้วยการแสดงออก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในความพร้อมเรื่องบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น ผู้บริโภคก็มักจะแสดงออกทางคำพูด อากัปกิริยา เช่น การยิ้ม การพูดจาที่ดี และการช่วยประชาสัมพันธ์บอกต่อ ๆ กันไป เป็นต้น กรณีดังกล่าวสามารถชี้ให้เห็นได้จากคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“ร้านไหนมีบรรยากาศที่ดี นักบริโภคก็มักบอกต่อ ๆ กันไป ซึ่งถ้าเป็นการชมเชยก็จะเป็นคนต่อร้านค้าอาหารท้องถิ่น แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าสิ่งที่บอกเล่าต่อกันไปนั้นไม่ค่อยดี ผลลัพธ์ก็จะเป็นความเสียหายคืนกลับมาได้” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

ในทางตรงกันข้ามถ้าหากเป็นความรู้สึกด้านลบก็จะแสดงออกด้วยความไม่พอใจ อารมณ์โกรธ และนำมาซึ่งความไม่พอใจต่อบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นนั้น ด้วยเหตุนี้เองในทุกสถานที่ที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จึงต้องให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของความพึงพอใจในบรรยากาศที่ดีมีความเหมาะสม ในการนี้อาจจะใช้การประเมินโดยจัดให้ผู้บริโภคเป็นคนประเมินคะแนนในหัวข้อต่าง ๆ ที่จะสามารถนำไปปรับปรุงบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นได้ ดังนั้น สำหรับความพึงพอใจในบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น จึงควรให้เกิดผลต่อลูกค้าในทางบวก เพราะอย่างที่รับรู้หากผลทางลบก็จะส่งผลเสียต่อแหล่งบริการนั้น ยกตัวอย่างเช่น ถ้าต้องการเข้าร้านอาหารท้องถิ่นในจันทบุรีสักร้าน ร้านนั้นอาหารอาจจะอร่อยมาก แต่พนักงานไม่ใส่ใจลูกค้าประกอบกับบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น ลูกค้าจึงมีสิทธิ์ที่จะเลือกไม่รับบริการร้านนั้นได้ ซึ่งหากเป็นบ่อยร้านค้าก็จะไม่สามารถจำหน่ายต่อไปได้ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ในทำนองที่ว่า

“อาหารดี มีรสอร่อยอย่างเดียวไม่เพียงพอ ควรต้องพิจารณาถึงเรื่องบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นด้วยว่าดีหรือไม่ดี” (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์ 15 ตุลาคม 2565)

### 7.3.2 มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP)

นอกจากที่ได้กล่าวถึงมาในเบื้องต้นแล้วนั้น ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ยังเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับการยังมีความเกี่ยวข้องกับความสะดวกและสุขลักษณะส่วนบุคคล ซึ่งเป็นข้อปฏิบัติของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในสถานที่ผลิตอาหารท้องถิ่นตามมาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นระบบการประกันคุณภาพที่ดีในขั้นตอนของการผลิตอาหารท้องถิ่น เพื่อช่วยลดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่จะนำอันตรายไปสู่อาหารท้องถิ่นทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตราย

ทางเคมี และอันตรายทางจุลินทรีย์ ดังนั้น บุคลากรที่เกี่ยวข้องควรมีสุขภาพและสุขลักษณะ ส่วนบุคคลที่ดีรวมทั้งควรได้รับการฝึกอบรมและให้ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสมเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ และตามลักษณะงาน ที่รับผิดชอบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และควรมีหลักฐานหรือบันทึกผลการอบรมโดยสามารถจำแนก บุคลากรที่เกี่ยวข้องในสถานที่ผลิตอาหารท้องถิ่นได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ กลุ่มผู้ปฏิบัติงาน และบุคคลภายนอก

กลุ่มผู้ปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานทุกคนต้องปฏิบัติตามวิธีปฏิบัติส่วนบุคคลเพื่อป้องกัน หรือลดการปนเปื้อนของอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารท้องถิ่น ดังนี้ ก่อนเข้าทำงาน ควร พิจารณาสถานะทางสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน หากผู้ปฏิบัติงานป่วยหรือผู้สงสัยว่าป่วยหรือเป็นพาหะ นำโรคหรือเจ็บป่วย ต้องห้ามเข้าไปดำเนินการเกี่ยวกับวัตถุดิบ หรือบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ระหว่างผลิต และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอย่างเข้มงวดในทุก ๆ กรณี โดยที่จะต้องมีการสร้างเป็นแนวทางสำหรับปฏิบัติ ร่วมกัน คือ ไม่เป็นโรคหรือเป็นพาหะของโรค เช่น โรคทางเดินอาหารหรือทางเดินหายใจหรือ การไอ จาม เป็นหวัด เป็นต้น ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสาธารณสุข ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคติดเชื้อเสพติด โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคเท้าช้าง โรคผิวหนังที่ นำรังเกียจ เป็นต้น ไม่มีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารท้องถิ่น มีการตรวจสุขภาพ ร่างกายและมีใบรับรองแพทย์ หรือหนังสือรับรองจากผู้ประกอบวิชาชีพ เวชกรรม อย่างน้อยปี 1 ครั้ง และกรณีพนักงานใหม่ต้องมีการตรวจร่างกายก่อนเข้าทำงานเสมอ

ขณะที่ในระหว่างการปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามข้อควรปฏิบัติ ด้านสุขลักษณะที่ดีของการแต่งกายที่เหมาะสม คือ ผู้ที่ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารท้องถิ่นในขั้นตอน หลังการฆ่าเชื้อ หรืออาหารท้องถิ่นที่พร้อมบริโภคทันทีต้องมีหมวกตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน และผ้าปิดปาก ในขณะที่ปฏิบัติงาน ในส่วนกรณีปฏิบัติงานในบริเวณพื้นที่ผลิตต้องมีหมวกตาข่ายหรือ ผ้าคลุมผมเป็นอย่างน้อย ทั้งนี้กรณีไม่ใช่ผ้ากันเปื้อนชุดที่ปฏิบัติงานต้องสะอาด พร้อมกันนี้ควรจะต้อง มีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนจากรองเท้าที่ใช้บริเวณผลิต เช่น การเปลี่ยนรองเท้าที่สะอาด ก่อนเข้าบริเวณผลิตรวมถึงพิจารณาการทำความสะอาดรองเท้าที่ใช้ในบริเวณผลิต โดยการเลือกใช้ ชนิดรองเท้าที่เหมาะสม เช่น รองเท้าบูธใช้ในบริเวณพื้นที่เปียก และรองเท้าหุ้มส้นใช้ในบริเวณพื้นที่ แห้ง เป็นต้น กรณีจำเป็นต้องเดินบนพื้นผิวสัมผัสอาหาร เช่น บริเวณพื้นลำเลียงน้ำแข็งของ ต้องมี กฎระเบียบให้ผู้ปฏิบัติงานเปลี่ยนรองเท้าที่สะอาด หรือมีการสวมถุงครอบเท้าก่อนเข้าบริเวณผลิตและ ใช้เฉพาะบริเวณนี้อย่างเคร่งครัดเท่านั้น สำหรับผู้ปฏิบัติงานทำงานในบริเวณความเสี่ยงต่ำ เช่น บริเวณรับวัตถุดิบ บริเวณล้างทำความสะอาด ต้องมีมาตรการการสวมใส่รองเท้าก่อนเข้าบริเวณความ เสี่ยงสูงอย่างเหมาะสม ห้ามสวมเครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน เช่น ต่างหูแหวน สร้อยคอ นาฬิกา เป็นต้น เล็บมือต้องตัดให้สั้นอยู่เสมอและห้ามทาเล็บ มีการสวมหมวกคลุม ผ้าคลุมหรือตาข่าย ซึ่งสามารถคลุมเส้นผมตลอดใบหูเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเส้นผม รังแค และสิ่งสกปรกอื่น ๆ ในส่วนของศีรษะลงสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ กรณีมีหวัดควรควรโกนให้สั้นหรือมีผ้าคลุม สวมชุดหรือผ้ากันเปื้อน สวมผ้าปิดปากตามความจำเป็น เช่น ในกรณีปฏิบัติภารกิจกับอาหารท้องถิ่นที่ ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วหรืออาหารที่พร้อมบริโภคและไม่มีภาชนะปกปิด

ในแง่ของการล้างมือ ควรล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงานหรือเข้าไปในบริเวณผลิตและภายหลังกลับจากห้องน้ำหรือห้องส้วม หรือหลังออกนอกบริเวณผลิตหรือภายหลังจากสัมผัสสิ่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมถึงกรณีสวมถุงมือต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนสวมถุงมือ เมื่อผู้ปฏิบัติงานเปลี่ยนจากการปฏิบัติงานในส่วนไม่สัมผัสอาหารท้องถิ่น หรือการทำความสะอาดมาเป็นการปฏิบัติงานสัมผัสอาหารท้องถิ่น ผู้ปฏิบัติงานต้องเปลี่ยนถุงมือใหม่ หรือล้างมืออย่างดีก่อนเริ่มงานสัมผัสอาหารท้องถิ่น การล้างมือบ่อย ๆ ด้วยสบู่และน้ำสะอาดให้ทั่วทุกส่วนของพื้นผิวมีระหว่างนิ้ว ด้านหลังมือ ข้อมือ และใต้เล็บมือ อย่างน้อย 20 วินาทีแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อกำจัดเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจติดมากับฝ่ามือ ทำให้มือแห้งหรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโดยมีวิธีการล้างมือที่ถูกต้อง

วิธีการที่ควรทำระหว่างปฏิบัติงาน จะต้องมีการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานในจุดหรือบริเวณที่จำเป็นเพื่อใช้ในการสื่อสารและเพื่อป้องกันการปฏิบัติงานที่ไม่ถูกต้อง มีการติดป้ายคำเตือนด้านสุขลักษณะในตำแหน่งที่เห็นง่ายโดยมีการติดป้ายคำเตือน พร้อมทั้งมีคำแนะนำด้านสุขลักษณะตามจุดปฏิบัติงานต่าง ๆ เพื่อเป็นการเตือนผู้ปฏิบัติงานให้ปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลกล่าวโดยสรุปแล้ว ข้อควรปฏิบัติด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในการประกอบอาหารท้องถิ่นควรยึดถือแนวทางปฏิบัติ ดังนี้

1. ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน
2. สวมผ้าปิดปากทุกครั้งเมื่อต้องทำงานที่สัมผัสกับอาหาร
3. สวมเสื้อหรือชุดกันเปื้อนที่สะอาดสม่ำเสมอ
4. ไม่สูบบุหรี่ หรือบ้วนน้ำลาย-น้ำมูกขณะปฏิบัติงาน
5. สวมหมวกคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผมตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน
6. หากสวมถุงมือในการปฏิบัติงานถุงมือที่ใช้ควรสะอาดไม่ชำรุด
7. ทำความสะอาดรองเท้าที่ใช้ในบริเวณการผลิต
8. ไม่รับประทานอาหารหรือนำสิ่งอื่นใดเข้าปากขณะปฏิบัติงาน

ในส่วนของกลุ่มบุคคลภายนอกที่หมายถึง ผู้ที่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าไปในบริเวณผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อป้องกันการปนเปื้อน เช่น หัวหน้าการผลิต ผู้ตรวจสอบคุณภาพ ผู้เยี่ยมชมศึกษาดูงาน และลูกค้า เป็นต้น อย่างน้อยที่สุดจะต้องมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานในบริเวณที่ผลิตอาหารท้องถิ่นทุกประการ ทั้งนี้เพื่อก่อให้เกิดความมั่นใจต่อผู้บริโภคในความเชื่อมั่นเกี่ยวกับมาตรฐานด้านคุณภาพ ความสะอาดในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นรายการต่าง ๆ ว่ามีความปลอดภัยสูงมากที่สุด

### 7.3.3 การตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

กิจกรรมการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในอีกมิติหนึ่งก็คือรูปแบบด้านผลิตภัณฑ์และการบริการ ซึ่งเป็นเรื่องภาพลักษณ์เกี่ยวกับคุณลักษณะด้านความแปลกใหม่ของอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคควบคู่กับการดำรงชีวิตของผู้คนในสังคม ดังนั้น จึงเป็นเรื่องธรรมดาที่อาหารท้องถิ่นรายการต่าง ๆ หากต้องการที่จะยืนหยัดอยู่ได้ในสังคมที่มีการแข่งขันสูง จำเป็นอย่างยิ่งที่จะมีต้องมามาตรการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทั้งในแง่ของเครื่องปรุงที่หลากหลายตามวัฒนธรรมใหม่ ๆ ที่เข้ามา การสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่ผู้คนประสบพบเห็นแล้วมีความรู้สึกสนใจจนอยากซื้อหา นอกจากนี้

แล้วควรแสวงหารูปแบบการแปรรูปอาหารท้องถิ่นให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น อีกทั้งสามารถเก็บรักษาไว้ได้อย่างยาวนาน รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถนำไปเป็นของขวัญของฝากในโอกาสต่าง ๆ ซึ่งมีความเหมาะสมกับคนทุกเพศทุกวัย แต่อย่างไรก็ตาม อาหารท้องถิ่นควรมีการรักษาเอกลักษณ์ของรสชาติแบบดั้งเดิมไว้ เพียงแต่อาจจะมีการปรับปรุงให้อร่อยแปลกใหม่กว่าเดิม อีกทั้งมีความทันสมัยมากกว่าเดิม

ในการสร้างภาพลักษณ์เกี่ยวกับกิจกรรมตกแต่งอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ก็เป็นปัจจัยที่สำคัญประการหนึ่งที่มีผลทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อการสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เป็นหนึ่งในผลผลิตที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ การรู้จักผสมผสานปรับเปลี่ยน ดัดแปลง รวมถึงการปรับปรุงยุคต่อให้มีความเหมาะสมกลมกลืนกับบริบทของสังคม การจัดวางและการตกแต่งอาหาร อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ในภาชนะนั้น เป็นการสร้างเสริมเพื่อก่อให้เกิดความน่าสนใจในการบริโภคมากยิ่งขึ้น การตกแต่งอาหารอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ให้ออกมาดูดีน่าสนใจรับประทานซึ่งการจัดวางและการตกแต่งถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงาน จึงมีผลต่อการช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภคได้ดีอีกด้วย ที่เป็นเช่นนี้เพราะอาหารท้องถิ่นนอกจากสนองความต้องการทางกายของมนุษย์แล้ว อาหารท้องถิ่นยังสนองความต้องการทางด้านจิตใจสังคม และวัฒนธรรม ดังนั้น จึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างเหมาะสม เพื่อให้อาหารอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีเป็นเครื่องจรรโลงใจและสร้างสีสันในการบริโภค มากยิ่งขึ้น

#### 7.3.4 ความคุ้มค่าในราคา

ในเรื่องของความคุ้มค่าในราคาก็จะพบว่า อาหารท้องถิ่นนั้นมีภาพลักษณ์ว่าเป็นอาหารที่มีราคาเหมาะสมมากกว่าอาหารสมัยใหม่ที่นำเข้ามาจากนอกพื้นที่ท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มาจากต่างประเทศ เช่น การนำเข้าปลาแซลมอนจากนอร์เวย์ หอยแมลงภู่จากนิวซีแลนด์ หรือแม้แต่เนื้อวัวจากออสเตรเลีย ซึ่งเป็นอาหารที่จะมีราคาสูงนอกจากค่าใช้จ่ายในการนำเข้าแล้วยังรวมถึงการแสวงหากำไรสูงสุดด้วย เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีแล้วก็จะพบว่ามีราคาที่ถูกกว่าอย่างเห็นได้ชัดเนื่องจากไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนส่งรวมทั้งราคาสูงจากการเป็นสินค้าแบรนด์เนม ตัวอย่างเช่น หมูต้มใบชะมวง จะพบว่าวัตถุดิบสำหรับเป็นเครื่องปรุงและส่วนผสมของการทำจะประกอบด้วย

หมูเนื้อแดงหันเต้า (หรือขาหมู)	1 กิโลกรัม
หมูสามชั้น	1 กิโลกรัม
ข้าว ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง	2 - 3 ชีด
ใบชะมวง (ใบเทศลาด คือใบที่ไม่แก่ไม่อ่อน)	3 - 5 ชีด
กะปิปอย่างดีเผา	1 ชีด
น้ำตาลปีบ	2 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3 - 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลอ้อย	2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมดองและน้ำกระเทียมดอง 1/2 ถ้วยตวง

ซีอิ้วแดงหวาน 1 ช้อนชา

น้ำมะขามเปียก (หากใบชะมวงไม่เปรี้ยวมากเท่าที่ต้องการ)

ซีอิ้วดำ (ใส่เพิ่มสีให้น่ารับประทานขึ้น)

ในส่วนของวิธีการทำแกงหมูชะมวงนั้น มีกรรมวิธีในการปรุงพอสรูปได้ ดังนี้ (ถนอมจิต พบความสุข, สัมภาษณ์ 11 กันยายน 2565)

1. นำเส้นกลางใบชะมวงออก และฉีกใบให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. นำข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง มาโขลกรวมกันให้ละเอียดตามด้วยพริกแห้งจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน (สามารถใช้เครื่องปั่นหรือใช้น้ำพริกแกงสับแทนได้)
3. นำเครื่องที่โขลกมาผัดโดยไม่ต้องใส่น้ำหรือน้ำมัน จนมีกลิ่นหอมจึงใส่หมูสามชั้นลงไปผัดจนสุก ตามด้วยหมูเนื้อแดง
4. เมื่อเนื้อหมูทั้งหมดเริ่มสุก ให้ใส่เครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ให้เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 10 นาที จนเริ่มมีน้ำออกมา ให้ใส่ใบชะมวงลงไป เคี่ยวจนเดือดอีกครั้ง แล้วเติมน้ำให้ท่วมเนื้อหมู เคี่ยวอีกประมาณครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ความเปรี้ยวออกจากใบชะมวง
5. เมื่อครบประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วให้ชิมรสโดยให้ออกรสชาติ เค็มเปรี้ยว หวานพอกัน จะปรุงรสตามที่ชอบก็ได้ซึ่งหากเปรี้ยวไม่พอให้เติมน้ำมะขามเปียกลงไปนิดหน่อย หรือเคี่ยวต่อไปอีกสักครู่ให้ความเปรี้ยวออกมาจากใบชะมวง สียังไม่สวยให้เติมซีอิ้วดำเล็กน้อย เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ 1-2 ชั่วโมง หมูจะนุ่มและเปื่อยพร้อมรับประทาน ระหว่างนั้นหมั่นคอยเติมน้ำให้ท่วมเนื้อหมูด้วย

ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นและมีราคาถูกกว่าดังนั้นอาหารท้องถิ่นจึงมีความคุ้มค่าในราคาอย่างเห็นได้ชัด

### 7.3.5 ความโดดเด่นด้านรสชาติ

ต่อมาเป็นภาพลักษณ์ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ถือว่าเป็นปัจจัยอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เนื่องจากอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี แต่ละรายการจะมีรสชาติที่ก่อให้เกิดความนิยมในการบริโภคคือเป็นอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์มีรสชาติจัดจ้านทั้ง เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม ในเวลาเดียวกัน ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีกับอาหารสมัยใหม่ เช่น พิซซ่า เป็นต้น จะพบว่าอาหารสมัยใหม่ดังกล่าวนั้นค่อนข้างไปในทางที่มันทำให้หลายคนรู้สึกเสียนและอึดอัด รสชาติของอาหารท้องถิ่นเป็นสิ่งสำคัญในการเลือกรับประทาน ในอีกมิติหนึ่งรสชาติของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ทุกรสไม่ว่าจะเป็นรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม ขม หรือรสเผ็ด ต่างก็มีประโยชน์ต่อสุขภาพของคนทั้งทางตรงและทางอ้อมเพราะทำหน้าที่สำคัญคือกระตุ้นให้ร่างกายของเราเกิดความอยากรับประทานอาหาร อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีรสชาติต่าง ๆ และหลายๆ อย่างมีส่วนที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โดยสามารถสรุปภาพลักษณ์ที่ดีเหล่านั้นได้ดังต่อไปนี้

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีรสหวาน มีข้อดี คือ มีน้ำตาลจัดอยู่ในอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานกับร่างกายโดยทันทีและส่งผลให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น มีความกระปรี้กระเปร่า นอกจากนี้แล้วยังช่วยส่งเสริมการทำงานของกระเพาะอาหารและม้าม อาหาร

ท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี รสหวานมีสรรพคุณแทนยาสามารถรักษาอาการปวดเกร็งกล้ามเนื้อ แก้ อาการอ่อนเพลีย บำรุงกำลัง และแก้กระหายได้อีกด้วย อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีรสเผ็ด มีข้อดี คือ รสเผ็ดช่วยให้การทำงานของปอดและลำไส้เป็นไปตามปกติ สามารถกระตุ้นการไหลเวียน ของเลือด ช่วยขับเหงื่อ ขับลมในกระเพาะอาหารและลำไส้ และยังช่วยให้กระบวนการเผาผลาญ อาหารให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วย อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีรสเค็ม มีข้อดี คือ โซเดียม เป็นส่วนประกอบสำคัญของเกลือ ทำหน้าที่สำคัญในการควบคุมความสมดุลของของเหลวในร่างกาย รักษาความดันโลหิตให้อยู่ระดับปกติ ช่วยควบคุมระดับความเป็นกรดและด่างของเลือด ช่วยขับร้อน อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่มีรสเปรี้ยว มีข้อดี คือ ความเปรี้ยวช่วย ในการกระตุ้นตับและถุง น้ำดีให้ปล่อยน้ำย่อย ช่วยในการดูดซึมอาหารของร่างกาย ฟอกเลือด เป็นยาระบายอ่อน ๆ ช่วยขับ เสมหะ และแก้เลือดออกตามไรฟันได้

กล่าวโดยสรุปแล้ว การสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ถือได้ ว่าเป็นกิจกรรมที่สำคัญประการหนึ่ง ที่สามารถสร้างแรงดึงดูดให้คนทั่วไปสนใจจัดหามาบริโภค ทั้งนี้เพราะรสชาติถือว่าเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของจังหวัด จันทบุรี ดังนั้น อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี แต่ละประเภทและรายการจะต้องมีรสชาติดีรวมถึง รักษาความเป็นเอกลักษณ์เหล่านั้นไว้ เพื่อสร้างความนิยมชมชอบต่อผู้บริโภคพึงพอใจส่งผลทำให้ ย้อนกลับมาซื้อหาอีกในภายหลัง นอกเหนือจากนั้นแล้วอาจมีลักษณะหนึ่งดีบอกต่อ กล่าวคือ นำเอา ความประทับใจเหล่านั้นไปบอกเล่าต่อญาติพี่น้อง พรรคพวก เพื่อนฝูง และคนรู้จัก ในลักษณะของ การประชาสัมพันธ์ต่อ ๆ กันไป

#### 7.4 มาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น

มาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น ตั้งอยู่บนพื้นฐานการบริการลูกค้า มีหลักการที่ว่าลูกค้าคือหัวใจ ที่จำเป็นต้องมุ่งเน้นให้เกิดความสำคัญของการบริการทำให้เกิด ความพึงพอใจสูงสุด การที่ลูกค้าตัดสินใจเข้าใช้บริการในสถานที่ต่าง ๆ ก็จะมีความต้องการได้รับการ บริการที่ดี มีพนักงานที่คอยให้บริการอย่างสุภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำปรึกษาที่ดี ที่ถือว่าเป็น ความพร้อมของแหล่งบริการซึ่งเป็นหนึ่งในความต้องการของผู้ใช้บริการ ดังนั้น เรื่องของความ พึงพอใจของลูกค้าจึงเป็นเรื่องที่สำคัญสำหรับสถานที่บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีทั้งหลาย ที่เป็นธุรกิจในด้านงานบริการ ควรให้การตระหนักทั้งร้านค้า ร้านอาหาร เป็นต้น ความพึงพอใจ ด้านความพร้อมของแหล่งบริการเป็นหนึ่งในความรู้สึกของคนทั่วไปที่จะสามารถให้ความรู้สึก ได้ทั้งทางบวกและทางลบ หากเป็นความรู้สึกที่เป็นทางบวกนั้นคนก็จะรู้สึกมีความสุขด้วย การ แสดงออก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในความพร้อมของแหล่งบริการด้านอาหารท้องถิ่น ผู้บริโภคก็ มักจะแสดงออกทางทางคำพูด อากัปกิริยา เช่น การยิ้ม การพูดจาที่ดี และการช่วยประชาสัมพันธ์ บอกต่อ ๆ กันไป เป็นต้น

แต่ถ้าหากเป็นความรู้สึกด้านลบก็จะแสดงออกด้วยความไม่พอใจและนำมาซึ่งความไม่พอใจ ต่อการบริการนั้น ด้วยเหตุนี้เองในทุกทุกสถานที่ที่ให้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จึงให้ความสำคัญเกี่ยวกับเรื่องของความพึงพอใจ หลายสถานที่อาจใช้การประเมินโดยจัดให้ผู้บริโภค เป็นคนประเมินคะแนนในหัวข้อต่าง ๆ ที่จะสามารถนำไปปรับปรุงได้ ดังนั้น สำหรับความพึงพอใจ



ในบริการต่าง ๆ จึงควรให้เกิดผลต่อลูกค้าในทางบวก เพราะอย่างที่รับรู้หากผลทางลบก็จะส่งผลเสียต่อตัวองค์กรนั้น ยกตัวอย่างเช่น ถ้าต้องการเข้าร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดบุรีรัมย์ ร้านนั้นอาหารอาจจะอร่อยมาก แต่พนักงานไม่ใส่ใจลูกค้า ลูกค้าจึงมีสิทธิ์ที่จะเลือกไม่รับบริการร้านนั้นได้ ซึ่งหากเป็นบ่อยร้านค้าก็จะไม่สามารถจำหน่ายต่อไปได้ เป็นต้น เมื่อพิจารณาวิถีชีวิตของชนชาวบุรีรัมย์ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน ไม่ว่าจะยุคสมัยจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร แต่ในส่วนของความพร้อมของแหล่งบริการต่าง ๆ มากมาย ก็ยังคงอยู่คู่คนจังหวัดบุรีรัมย์อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ซึ่งแล้วแต่ว่าในแต่ละพื้นที่จะจัดวางให้ความพร้อมของแหล่งบริการเหล่านั้นอยู่ตรงส่วนไหนของสังคม สำหรับความพร้อมของแหล่งบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่นั้น ยังคงเป็นเรื่องราวที่ถูกพูดถึงแต่ก็อาจจะเลื่อนหายไปบ้างจากอิทธิพลของการเปลี่ยนแปลงภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ เช่น ร้านอาหารอร่อยแต่ที่จอดรถไม่สะดวก หรือแม้แต่ว่าร้านนั้นอาหารถูกหลักอนามัยแต่ที่ตั้งร้านอยู่ในที่สกปรกชื้นชอนมาก เป็นต้น

สำหรับกิจกรรมที่จะสามารถช่วยสนับสนุนการขับเคลื่อนมาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น ผลการศึกษานี้พบว่าประกอบไปด้วยกิจกรรมที่สำคัญได้แก่ 7.4.1 การให้บริการเพื่อก่อให้เกิดความพึงพอใจในบริการ 7.4.2 ความพร้อมเกี่ยวกับวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ 7.4.3 กระบวนการควบคุมการผลิต ดังนี้

#### 7.4.1 การให้บริการเพื่อก่อให้เกิดความพึงพอใจในบริการ

หากพิจารณามิติของการให้บริการเพื่อก่อให้เกิดความพึงพอใจในบริการ พบว่าคนในจังหวัดบุรีรัมย์นั้นมีความสนใจในเรื่องเกี่ยวกับการให้บริการด้วยอัธยาศัยไมตรีที่ดี หรือการให้บริการด้วยรอยยิ้มแย้มแจ่มใสดูเป็นมิตรภาพต่อผู้บริโภค ดังนั้น จึงควรมีการเติมเต็มด้วยภาพลักษณ์ด้านการบริการที่ดีด้วย การให้บริการที่ดี หรือคำว่า “Service Mind” คือ การที่จะทำให้คนมีใจรักในการให้บริการ โดยที่ต้องนำเอาคำว่า “Service” และ “Mind” แยกความหมายออกเป็นตัวอักษรได้ ดังนี้ S = Smile หมายถึง การมีรอยยิ้ม E = Enthusiasm หมายถึง การมีความกระตือรือร้น เอาใจใส่ผู้รับบริการ R = Rapidness หมายถึง การมีความรวดเร็ว กระฉับกระฉ่าง V = Value หมายถึง การให้บริการอย่างมีคุณค่า I = Impression หมายถึง การมีความน่าประทับใจ C = Courtesy หมายถึง การบริการอย่างสุภาพอ่อนโยน E = Endurance หมายถึง การมีความอดทนและเก็บอารมณ์ และ คำว่า “Mind” มาจากคำว่า M = Make Believe หมายถึง การมีความเชื่อในการให้บริการของตนเอง I = Insist หมายถึง การยืนยันที่จะให้บริการผู้รับบริการ N = Necessitate หมายถึง การให้ความสำคัญต่อลูกค้าและการบริการ และ D = Devote หมายถึง การอุทิศตนเพื่อการบริการ โดยที่คำว่า Service Mind นั้น ได้มีการพูดกันมานาน หากจะพิจารณาตามตัวอักษรรวมแล้ว คำว่า “Service” หมายถึง การบริการ ส่วนคำว่า “Mind” หมายถึง จิตใจ เมื่อเรารวมคำกันเข้าแล้วจึงแปลว่า “มีจิตใจในการให้บริการ” ซึ่งพอสรุปได้ว่าหมายถึง การบริการที่ดี การให้บริการที่ดี ผู้ให้บริการต้องมีจิตใจในการให้บริการ คือ ต้องมีจิตใจหรือมีใจรัก มีความเต็มใจในการบริการ การทำงานโดยมีใจรักจะแสดงออกมาทางกาย โดยการทำงานด้วยความยิ้มแย้ม แจ่มใส มีความกระตือรือร้น และสามารถควบคุมอารมณ์ของตนเองได้ โดยให้นึกถึงการบริการที่ดีแก่ลูกค้า หรือผู้มาใช้บริการไว้เป็นหลัก

ขณะเดียวกันเมื่อพิจารณาในอีกมิติหนึ่งก็คือ ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมที่นำไปสู่การให้บริการเพื่อก่อให้เกิดความพึงพอใจในบริการ เช่น ความพร้อมในเรื่องที่จอดรถ ความพร้อมของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น ที่จะต้องมีความสะดวกซึ่งคนทั่วไปสามารถเข้าถึงบริการได้ง่าย โดยไม่ใช่สถานที่ที่มีความสลับซับซ้อนหรืออยู่ในอาคารที่มีความลึกกลับ และอาจทำให้ผู้บริโภคพิจารณาในเรื่องความปลอดภัยอีกด้วย

กล่าวโดยสรุปก็คือ การทำให้ผู้ใช้บริการได้รับความพึงพอใจ มีความสุข และได้รับผลประโยชน์อย่างเต็มที่ คือการสร้างสุขในการให้บริการ การสร้างความประทับใจในงานบริการ ความคาดหวังโดยทั่วไปของผู้รับบริการ ได้แก่ การต้อนรับที่อบอุ่น ให้ความสนใจและกระตือรือร้นที่จะให้บริการ เอาใจใส่ พุดจาสุภาพไพเราะ ซึ่งจะทำให้ผู้ใช้บริการรู้สึกว่าเขามีความสำคัญ เป็นผลให้เขาเกิดความพอใจในการรับบริการ และที่สำคัญต้องรู้จักเอาใจเขามาใส่ใจเรา และให้บริการตามความต้องการของผู้รับบริการ ความมีอัธยาศัยไมตรีเป็นสิ่งสำคัญยิ่งในการให้บริการ เพราะความมีอัธยาศัยไมตรีจะทำให้ผู้ใช้บริการรู้สึกอบอุ่นและประทับใจ ผู้รับบริการทุกคนที่มาใช้บริการของเรา เขาต้องการให้เราแสดงออกดังต่อไปนี้ 1. ยิ้ม เป็นสิ่งจำเป็นอันดับแรกในการทักทายบุคคล เพราะรอยยิ้มทำให้ผู้ใช้บริการรู้สึก อบอุ่น และได้รับความเป็นมิตร 2. คำพูด การใช้คำพูดควรใช้น้ำเสียง และท่วงทำนองที่เป็นธรรมชาติ สุภาพ ไพเราะ คำว่า “ขอบคุณค่ะ/ครับ” และ “ขอโทษค่ะ/ครับ” “มีอะไรให้ช่วยไหมคะ/ครับ” คำพูดเหล่านี้ควรพูดให้ชิน 3. ให้ความช่วยเหลือและแสดงไมตรีจิตที่ดีจะทำให้ผู้ใช้บริการรู้สึกอบอุ่น ยิ่งถ้าหากเรามีความกระตือรือร้นที่จะให้ความช่วยเหลือแล้วผู้ใช้บริการจะรู้สึกพึงพอใจในการให้บริการ เราควรช่วยเหลือผู้มารับบริการแม้ว่าเราเองสามารถช่วยได้เพียงเล็กน้อยในปัญหานั้น แต่เราอาจขอให้คนอื่นช่วยได้ 4. ผู้บริการทุกคนสามารถแสดงความมีอัธยาศัยในการทำงานของตนเองให้ดีที่สุด ไม่ว่าจะต้องติดต่อกับผู้ใช้บริการโดยตรงหรือไม่ 5. เราควรจะต้องมีอัธยาศัยไมตรีต่อเพื่อนร่วมงานของเราด้วยทุกคนจะทำงานร่วมกันได้ดีกว่า เพราะถ้าทุกคนมีไมตรีจิตต่อกันผู้ใช้บริการจะสังเกตเห็นได้ชัดว่าบรรยากาศในการทำงานโดยรวมมีอัธยาศัยไมตรีต่อกันไม่ใช่เฉพาะที่เห็นได้จากคนใดคนหนึ่ง ฉะนั้น การบริการที่ดีจึงมีความสำคัญอย่างมากต่อการสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เพราะการให้บริการที่ดีเป็นการตอบสนองต่อความพึงพอใจของผู้รับบริการและเกิดการพัฒนายั่งยืนได้ง่าย

#### 7.4.2 ความพร้อมเกี่ยวกับวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือ

กิจกรรมเกี่ยวกับความพร้อมเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น มีผลต่อความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ทั้งนี้เพราะถ้าหากวัตถุดิบที่เคยมีอยู่ในชุมชนท้องถิ่นเกิดภาวะการณีสถูยพันธุ์ไป ก็จะมีผลกระทบต่อความพร้อมของรายการอาหารและคุณค่าที่มีอยู่ในตัวอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ ตามไปด้วย นอกจากนี้แล้วยังสกัดกั้นการดำเนินวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของชาวบ้านในจังหวัดจันทบุรีที่เคยมีความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติอย่างแนบแน่นมาเป็นระยะเวลาช้านานลงไปอย่างสิ้นเชิงด้วย

กิจกรรมเกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่นขั้นพื้นฐานที่สุดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นโดยทั่วไปก็คือ การผลิต การปรุง หรือการถนอมอาหารไว้รับประทาน โดยอาศัยการประกอบจากวัสดุที่เป็นผักในบ้านและภายในชุมชน การล่าสัตว์และการตกปลา และการเก็บรักษาอาหารในบ้าน สามารถผลิตอาหารตามความต้องการและความชอบของครอบครัว

มีการเก็บเกี่ยวผลผลิตสดที่สดใหม่จากสวน ควบคุมไปกับการเพิ่มความรู้เกี่ยวกับประโยชน์ของการกินอาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล อีกทั้งมีส่วนช่วยให้ผู้อื่นรู้จักทักษะและความพยายามที่จำเป็นสำหรับการผลิตอาหารในชุมชน จากนั้นแล้วยังมีการแบ่งปันเทคนิคและความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปพร้อม ๆ กันด้วย และเมื่อมีส่วนที่เหลือจากการกินใช้ก็จะมีการเก็บรักษาอาหารพื้นบ้านจนทำให้ครอบครัวมีแหล่งผลิตผลทางอาหารท้องถิ่นที่ดีต่อสุขภาพตลอดทั้งปี ส่งผลดีต่อการลดขยะและการประหยัดค่าใช้จ่ายด้านอาหารรวมถึงการมีส่วนช่วยเพิ่มความมั่นคงในการจัดหาอาหารในท้องถิ่นอีกด้วย

โดยทั่วไปกิจกรรมในการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ และเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีการผลิตอาหารท้องถิ่นนั้น จะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานสะอาดเสมอ ภาชนะที่ใช้ได้หลายครั้งต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ และออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย เพื่อป้องกันมิให้มีสิ่งสกปรกตกค้างอยู่ วัสดุที่ใช้ทำภาชนะต่าง ๆ ควรเป็นวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก หรือกะเทาะล่อน ไม่เป็นพิษ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ควรเป็นวัสดุที่ล้างและทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เป็นวัสดุที่ดูดซึมง่าย นอกจากนี้เพื่อวัตถุประสงค์บางประการที่เป็นต้องใช้ เช่น ไม่นิเวศน์ที่ผลิตอาหารท้องถิ่นจะมีเครื่องมือ เครื่องใช้ และเครื่องจักรแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ประเภทและชนิดของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น แต่ส่วนใหญ่แล้วแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ เครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นในกรรมวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องจักรตามขั้นตอนของการผลิต และเครื่องมือเครื่องจักรตามประเภทของผลิตภัณฑ์

กล่าวโดยสรุปแล้ว ความพร้อมและความสะอาดของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารท้องถิ่นจะสามารถเพิ่มเติมศักยภาพในการเสริมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของความมีมาตรฐานด้านต่าง ๆ เช่น อัตลักษณ์ รสชาติ ที่คงเส้นคงวา เป็นต้น นอกจากนี้แล้วยังช่วยสร้างความมั่นใจต่อผู้บริโภคในเรื่องเกี่ยวกับความสะอาด ควบคุมไปกับการมีความมีมาตรฐาน อย่างไรก็ตาม ยังรวมถึงความสามารถในการผลิตที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม ทั้งในแง่ของปริมาณและการใช้เวลาในการผลิตที่มีความเหมาะสมอีกทั้งไม่ต้องเสียเวลารอคอยเนิ่นนานจนเกินไปอีกด้วย

#### 7.4.3 กระบวนการควบคุมการผลิต

ส่วนความพร้อมของแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีด้านการควบคุมกระบวนการผลิต เป็นรูปแบบที่ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการควบคุม ตรวจสอบ และการประเมินผลผลิตอาหารท้องถิ่นในทำนองที่ว่ากระบวนการผลิตทั้งหมดนั้นเป็นไปตามแผนที่ขั้นตอนที่กำหนดไว้ ซึ่งการควบคุมกระบวนการผลิตดังกล่าวนี้หากพบว่ามีข้อบกพร่องเกิดขึ้นในจุดหนึ่งจุดใด ก็จะสามารถดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องได้อย่างทันที่ ทั้งนี้เพื่อให้การผลิตและการบริการอาหารท้องถิ่นได้ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงมากที่สุด จึงเห็นได้ว่าการควบคุมกระบวนการผลิตมีความสำคัญต่อการสร้างความสำเร็จต่อการสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่น โดยที่กระบวนการดังกล่าวนี้จะประกอบไปด้วยกิจกรรมการติดตาม การตรวจสอบ การประเมินผล และการดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องผิดพลาดที่การผลิตอาหารท้องถิ่นเหล่านั้นไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ ผลของการควบคุมตรวจสอบด้านต่าง ๆ อย่างมีคุณภาพจะส่งผลต่อการรับประกันประสิทธิภาพของอาหารท้องถิ่นในทุกรายการ และยังผลต่อความเชื่อมั่นศรัทธาของผู้บริโภคอีกด้วย

กิจกรรมด้านรูปแบบการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ในที่นี้ สามารถจำแนกกระบวนการควบคุมออกได้เป็น 2 ประเด็น ได้แก่ 1) ประเด็นกระบวนการควบคุมปริมาณ หมายถึงการพิจารณาถึงความเหมาะสมสอดคล้องระหว่างปริมาณอาหารท้องถิ่นเมื่อเปรียบเทียบกับสัดส่วนปริมาณความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งจะต้องรวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นเข้าไปด้วย โดยจะต้องให้ได้ปริมาณผลผลิตตามที่ต้องการในเวลาที่กำหนด และ 2) ประเด็นกระบวนการควบคุมคุณภาพ เป็นการควบคุมการผลิตอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีที่จะต้องมีการควบคุมตั้งแต่ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และผลผลิต กล่าวคืออาหารท้องถิ่นหรือผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่เกิดจากระบบการผลิตจะต้องมีคุณภาพที่ดีอย่างเสมอต้นเสมอปลาย อย่างไรก็ตาม ความสำคัญของการสร้างรูปแบบด้านการควบคุมกระบวนการผลิตสามารถสรุปได้คือ เพื่อการควบคุมเชิงการบังคับให้ผลผลิตทางอาหารท้องถิ่นได้มาตรฐาน เพื่อการป้องกันรักษาต้นทุน วัตถุดิบและทรัพย์สินขององค์กรภาคผลิตในท้องถิ่น เพื่อการควบคุมให้คุณภาพของอาหารท้องถิ่นหรือการให้บริการได้มาตรฐาน เพื่อใช้เป็นตัวชี้วัดผลสัมฤทธิ์ด้านต่าง ๆ ที่กำลังดำเนินกิจกรรมอยู่ เพื่อใช้ประกอบในการวางแผนรวมถึงการกำหนดแผนการปฏิบัติงานด้านต่าง ๆ และเพื่อช่วยกระตุ้นเตือนหรือเป็นการสร้างแรงจูงใจให้กับผู้ร่วมดำเนินกิจกรรมดังกล่าว กล่าวโดยสรุป กิจกรรมด้านรูปแบบการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ดังที่วานี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ 1) กิจกรรมการควบคุมก่อนดำเนินงาน 2) กิจกรรมการควบคุมระหว่างดำเนินงาน และ 3) กิจกรรมการควบคุมหลังจากที่ได้ดำเนินงานเสร็จสิ้นแล้ว

## 7.5 มาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น

ผลการศึกษามาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นความพยายามที่จะธำรงรักษาวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ ได้แก่ พืชผักนานาชนิด เป็นต้น เพื่อใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยกิจกรรมในการขับเคลื่อนร่วมกันรวม 2 กิจกรรม คือ 7.5.1 การส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ 7.5.2 การอนุรักษ์แหล่งน้ำ ดังนี้

### 7.5.1 การส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์

จากการวิเคราะห์ที่ผ่านมาจะพบว่าการเกษตรที่ใช้สารเคมีสังเคราะห์ทุกชนิดจะส่งผลกระทบต่อแหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นทั้งนี้เพราะปัจจัยการผลิตที่เป็นสารเคมีสังเคราะห์ทำลายสมดุลของนิเวศการเกษตรและส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ไม่ว่าจะเป็นสารเคมีฆ่าแมลง สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา และสารเคมีกำจัดวัชพืช มีผลต่อสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ เช่น พืชผักตามธรรมชาติสัตว์ แมลง และจุลินทรีย์ ในกลไกธรรมชาติสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ เหล่านี้มีบทบาทสำคัญในการสร้างสมดุลของนิเวศการเกษตร ไม่ว่าจะเป็นการช่วยควบคุมประชากรของสิ่งมีชีวิตอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งศัตรูพืช หรือการพึ่งพาอาศัยกันในการดำรงชีวิต เช่น การผสมเกสร และการช่วยย่อยสลายอินทรีย์วัตถุ ซึ่งสิ่งมีชีวิตเหล่านี้ส่วนใหญ่มีทั้งที่เป็นประโยชน์ต่อพืชที่เกษตรกร เพาะปลูก หรืออย่างน้อยก็ไม่ได้สร้างผลเสียกับพืชที่ปลูกแต่อย่างใด แต่การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชนั้นทำลายสิ่งมีชีวิตทั้งหมด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสิ่งมีชีวิตที่เป็นประโยชน์ต่อการนำมาปรุงเป็นอาหารท้องถิ่น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องอาศัยการผลิตที่พึ่งพาสารเคมี เช่น การใช้สารเคมีเร่งปฏิกิริยาให้พืชผลทางการเกษตรออกนอกฤดูกาลเพื่อปรารถนาอยากจะได้ราคาดี การกำจัดวัชพืช

ด้วยสารเคมี เป็นต้น วิธีการทำการเกษตรสมัยใหม่ที่มุ่งเน้นการใช้สารเคมีส่งผลให้สิ่งแวดล้อมโดยภาพรวมเกิดความเสียหาย ระบบนิเวศขาดความสมดุล ความเสียหายของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นได้มีผลต่อวิถีการผลิตอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม ที่มีการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติเป็นหลัก โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายทางชีวภาพก็เกิดการเปลี่ยนแปลงตามทรัพยากรธรรมชาติเหล่านั้นด้วย โดยสามารถสะท้อนให้เห็นได้จากผลกระทบที่เกิดจากการใช้สารเคมีของเกษตรกรที่ส่งผลให้พืชล้มลุก เช่น ผักบุ้ง ผักกระเฉด ใบตำลึง เป็นต้น ที่เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นหายากขึ้น (สุธีย์ ปานอินทร์ และพัชรา สีนวล, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ในการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น ควรใช้มาตรการส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์แทนการใช้สารเคมีสังเคราะห์ เนื่องจากแนวคิดพื้นฐานของเกษตรอินทรีย์คือการทำการเกษตรแบบองค์รวม ซึ่งแตกต่างอย่างมากจากระบบเกษตรแผนใหม่ที่มุ่งเน้นการใช้ปัจจัยการผลิตต่าง ๆ เพื่อเพิ่มผลผลิตเฉพาะพืชที่ปลูก ซึ่งเป็นแนวคิดแบบแยกส่วน เพราะให้ความสนใจเฉพาะแต่ผลผลิตของพืชหลักที่ปลูก โดยไม่ได้คำนึงถึงผลกระทบต่อทรัพยากรการเกษตรหรือนิเวศการเกษตร สำหรับเกษตรอินทรีย์ซึ่งเป็นการเกษตรแบบองค์รวมจะให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและระบบนิเวศการเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของดิน และการฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพของธรรมชาติ ทั้งนี้เพราะแนวทางเกษตรอินทรีย์อาศัยกลไกและกระบวนการของระบบนิเวศในการทำการผลิตจากเหตุผลที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น เกษตรอินทรีย์จึงปฏิเสธการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและปุ๋ยเคมี เนื่องจากสารเคมีการเกษตรเหล่านี้มีผลกระทบต่อกลไกและกระบวนการของระบบนิเวศ นอกเหนือจากการปฏิเสธการใช้สารเคมีการเกษตรแล้ว เกษตรอินทรีย์ยังให้ความสำคัญกับการสร้างสมดุลของวงจรของธาตุอาหาร การประหยัดพลังงาน การอนุรักษ์ระบบนิเวศการเกษตร และการฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งถือได้ว่าเกษตรอินทรีย์เป็นการบริหารจัดการเชิงบวกเป็นการเกษตรตามแบบธรรมชาติ หรือเกษตรปลอดสารเคมีและเกษตรไร้สารพิษ

นอกจากนี้ เกษตรอินทรีย์ยังให้ความสำคัญกับเกษตรกรผู้ผลิตและชุมชนท้องถิ่น เกษตรอินทรีย์มุ่งหวังที่จะสร้างความมั่นคงในการทำการเกษตรสำหรับเกษตรกร ตลอดจนอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีชีวิตของชุมชนเกษตรกรรม วิธีการผลิตของเกษตรอินทรีย์เป็นวิธีการผลิตที่เกษตรกรต้องอ่อนน้อมและเรียนรู้ในการดัดแปลงการผลิตของตนให้เข้ากับวิถีธรรมชาติ อาศัยกลไกธรรมชาติเพื่อทำการเกษตร ดังนั้นวิธีการผลิตเกษตรอินทรีย์จึงเป็นวิถีแห่งการเคารพและพึ่งพิงธรรมชาติ ซึ่งสอดคล้องกลมกลืนกับวิถีชีวิตของชุมชนเกษตรพื้นบ้านของสังคมไทยที่พยายามอนุรักษ์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อม ตลอดจนรักษาคุณภาพของผลผลิตให้เป็นธรรมชาติเต็มมากที่สุด ดังนั้น จากแนวคิดหลักพื้นฐานของเกษตรอินทรีย์ ที่มุ่งเน้นการทำการเกษตรที่อนุรักษ์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อม แนวทางปฏิบัติของเกษตรอินทรีย์จึงเน้นการผลิตความสอดคล้องกับวิถีธรรมชาติ การหมุนเวียนธาตุอาหารในป่าธรรมชาติ

การทำเกษตรกรรมไม่ว่าจะเพื่อเชิงชีพ หรือเพื่อจำหน่ายก็ตาม ธาตุอาหารส่วนหนึ่งย่อมสูญหายไปจากระบบนิเวศการเกษตรจากการบริโภคผลผลิต ดังนั้นเกษตรกรจำเป็นต้องหาวิธีการที่เหมาะสม โดยมีเป้าหมายเพื่อลดการพึ่งพาแหล่งธาตุอาหารประเภทสารเคมีจากภายนอกที่มาก

เกินไป แนวทางการหมุนเวียนที่อาศัยหลักการทางธรรมชาติ ด้วยการใช้อาหารพืชที่อยู่ในรูปของอินทรีย์วัตถุที่สามารถย่อยสลายได้ โดยจุลินทรีย์ซึ่งจะทำให้วงจรธาตุอาหารหมุนเวียนได้อย่างต่อเนื่อง ตัวอย่างของการหมุนเวียนธาตุอาหารในแนวทางเกษตรอินทรีย์ที่สำคัญ คือ การใช้ปุ๋ยหมัก การคลุมดินด้วยอินทรีย์วัตถุ การปลูกพืชเป็นปุ๋ยพืชสด และการปลูกพืชหมุนเวียน เป็นต้น นอกจากนี้การไม่ใช้สารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตและจุลินทรีย์ในดิน เช่น การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เป็นต้น เป็นการช่วยทำให้ดินสามารถฟื้นความสมบูรณ์ของตัวเองได้อย่างรวดเร็ว เมื่อดินมีความสมบูรณ์พืชที่ปลูกก็แข็งแรง มีความต้านทานต่อโรคและแมลงรวมทั้งให้ผลผลิตสูง

### 7.5.2 การอนุรักษ์แหล่งน้ำ

การที่รัฐส่วนกลางให้สัมปทานป่าไม้จนทำให้เกิดการบุกรุกทำลายป่า หรือการสร้างระบบการคมนาคมขนส่งเพื่อรองรับการพัฒนาอุตสาหกรรมใหม่ การมีโครงการสร้างแหล่งน้ำขนาดกลาง หรือการส่งเสริมการทำอุตสาหกรรมผลไม้ในพื้นที่ กิจกรรมโครงการเหล่านี้ถูกกำหนดจากรัฐส่วนกลางเพื่อการวางแผนการพัฒนาประเทศสู่ความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ แต่อย่างไรก็ดี ผลผลิตจากแนวนโยบายที่เกิดขึ้นได้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และวิถีการผลิตอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีที่ต้องพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่เป็นผลิตวัตถุดิบสำหรับผลิตอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีมีความยากลำบากตามไปด้วย การเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากการบุกรุกตัดไม้ทำลายป่าได้ส่งผลกระทบต่อปริมาณน้ำฝนในจังหวัดจันทบุรีที่ลดน้อยลงตามลำดับ กล่าวคือ การตัดไม้ทำลายป่ามีผลสำคัญทำให้ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล หรือบางปีมีปริมาณน้ำฝนที่ลดน้อยลง ปริมาณน้ำที่น้อยลงได้ส่งผลกระทบต่อในเชิงระบบนิเวศของจังหวัดจันทบุรีอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ตามไปด้วย เช่น พันธุ์พืชบางชนิดที่ชาวบ้านเคยเก็บมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารท้องถิ่นไม่สามารถเจริญเติบโตได้ในปริมาณน้ำน้อย และมีพืชบางชนิดต้องตายลงจนอาจจะสูญพันธุ์ไปในที่สุด เป็นต้น (สุธีย์ ปานอินทร์ และพัชรา สีนวล, สัมภาษณ์ 10 สิงหาคม 2565)

ในขณะเดียวกันการที่แหล่งน้ำธรรมชาติลดน้อยลงหรือบางครั้งแหล่งน้ำธรรมชาติถึงกับแห้งขอด ก็ส่งผลทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำบางประเภท เช่น ปลา กุ้ง เป็นต้น ที่สามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นประเภทแกงนั้นเริ่มที่จะหายากลำบากขึ้น หรือบางครั้งสัตว์น้ำบางชนิดกลับต้องสูญพันธุ์ไปเลยก็มี การเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นจากการบุกรุกตัดไม้ทำลายป่าได้ส่งผลกระทบต่อปริมาณน้ำฝนในจังหวัดจันทบุรี กล่าวคือการตัดไม้ทำลายป่าได้ส่งผลให้ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล หรือมีปริมาณน้ำฝนที่ลดน้อยลง ปริมาณน้ำที่น้อยลงได้ส่งผลกระทบต่อในเชิงนิเวศ และหากจะให้อาหารท้องถิ่นมีรสชาติดีนั้นจะต้องใช้พืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เพราะจะมีรสชาติอร่อยกว่าที่มีการปลูกไว้เองในครัวเรือน สาเหตุอีกประการหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่ส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นก็คือ นโยบายการพัฒนาาระบบโครงสร้างพื้นฐานที่ก่อให้เกิดระบบการคมนาคมที่สะดวก และนำมาสู่การเข้ามาของกลุ่มคนภายนอกสู่พื้นที่ การเข้ามาดังกล่าวได้ส่งผลให้เกิดความต้องการในการใช้ทรัพยากรทางธรรมชาติที่เพิ่มสูงขึ้นด้วยสาเหตุนี้ทำให้ความต้องการอาหารและวัตถุดิบในการประกอบอาหารเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งสวนทางกับปริมาณวัตถุดิบในการผลิตอาหารในจังหวัดจันทบุรีที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง (บุญยืน รักสวน, สัมภาษณ์ 1 กันยายน 2565)

นอกจากนี้การที่แหล่งน้ำธรรมชาติลดน้อยลงหรือบางครั้งแหล่งน้ำธรรมชาติถึงกับแห้งขอด ก็ส่งผลทำให้ทรัพยากรสัตว์น้ำบางประเภทในจังหวัดจันทบุรีนั้นหายากขึ้น หรือบางครั้งสัตว์น้ำบางชนิดกลับต้องสูญพันธุ์ ขณะที่ในช่วงหลายปีทุเรียนเป็นผลไม้ที่มีราคาแพง ทำให้คนจันทบุรีหันมาผลิตทุเรียนจำหน่ายกันเป็นจำนวนมาก มีการใช้น้ำมากขึ้นทำให้ปริมาณน้ำในลำคลองธรรมชาติแห้งขอด เกษตรกรชาวสวนผลไม้ต้องซื้อน้ำมารดต้นทุเรียน สถานการณ์เหล่านี้ได้ส่งผลให้วัตถุดิบที่หาง่ายในพื้นที่ที่นำไปใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารหายากมากขึ้นหรือถึงขั้นสูญหายไป การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารที่มีผลต่อความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีผลสำคัญต่อการเข้าถึงทรัพยากรที่พอเพียงของบุคคลเพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสมและมีโภชนาการ ทรัพยากรดังกล่าวหมายถึงความสามารถของบุคคลที่จะกำหนดควบคุมกลุ่มสินค้าหนึ่ง ๆ ได้ภายใต้บริบททางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่ รวมถึงสิทธิตามประเพณี เช่น การเข้าถึงทรัพยากรส่วนรวมของชุมชน เป็นต้น ในมิติด้านการเข้าถึงแหล่งผลิตนี้จะมีความเกี่ยวข้องกับความยั่งยืนด้านอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีในมิติของความพอเพียงโดยตรง กล่าวคือ จากนโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลางได้ส่งผลกระทบต่อความพอเพียงของอาหารที่เราจะพบว่าวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นนั้นไม่พอเพียงกับความต้องการในปัจจุบัน ซึ่งสาเหตุสำคัญประการหนึ่งก็คือ การเข้าถึงทรัพยากร การเข้าถึงทรัพยากรในที่นี้เป็นการเข้าถึงวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่ไม่สามารถเข้าถึงได้ด้วยสาเหตุต่าง ๆ เช่น การให้สัมปทานป่าไม้ที่ทำให้มีการตัดไม้ทำลายป่าไม้จำนวนมาก เป็นต้น จนท้ายที่สุดรัฐต้องกำหนดให้เป็นพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่หวงห้าม ไม่ให้เข้าไปใช้ประโยชน์ รวมถึงการห้ามให้คนในชุมชนของใช้ประโยชน์จากป่าในการเป็นแหล่งอาหารได้เหมือนดังเช่นอดีตด้วย การกีดกันของรัฐส่วนกลางดังกล่าวจึงส่งผลให้คนในชุมชนของไม่สามารถเข้าถึงทรัพยากรเหมือนดังเช่นอดีตที่เคยเป็นมา

ในท่วงทำนองเดียวกันผลกระทบจากนโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลางได้สร้างผลกระทบต่อแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม โดยพิจารณาจากวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบของการผลิตอาหารที่หายากขึ้น และกลับกลายเป็นวัตถุดิบที่หายากขึ้นในพื้นที่จันทบุรีหรือมีจำนวนน้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการ การพัฒนาดังกล่าวได้กำหนดให้พื้นที่จันทบุรีเป็นพื้นที่การทำสวนผลไม้ ซึ่งการทำสวนผลไม้มีความต้องการใช้น้ำเป็นจำนวนมาก และขณะเดียวกันการทำสวนผลไม้ในปัจจุบันจำเป็นต้องมีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเพื่อให้ผลผลิตผลไม้มีคุณภาพดีเพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด ผลกระทบที่เกิดจากการพัฒนาพื้นที่ทำสวนผลไม้ดังกล่าวได้ส่งผลให้ระบบนิเวศเปลี่ยนแปลงไป เช่น การขาดแคลนน้ำเนื่องจากสวนผลไม้มีการใช้น้ำมาก และมีผลให้ปลาในแหล่งน้ำสูญพันธุ์ พืชบางชนิดไม่เจริญเติบโต และในอนาคตแหล่งน้ำธรรมชาติมีแนวโน้มปริมาณน้ำลดลงและแห้งขอดเป็นเวลานาน อาจส่งผลให้พืชผักธรรมชาติสูญพันธุ์ในที่สุด นอกจากนี้การใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในพื้นที่สวนก็ได้ส่งผลให้พืชบางชนิดลดจำนวนลง เนื่องจากได้รับผลข้างเคียงจากสารเคมีที่เกษตรกรใช้ในภาคการผลิตเพื่อการขายเป็นหลัก

กล่าวโดยสรุปแล้ว การอนุรักษ์แหล่งน้ำต่าง ๆ ที่มีอยู่ในจังหวัดจันทบุรีจึงเป็นความจำเป็นเร่งด่วน ทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาสภาพพืชผักที่มีอยู่ตามธรรมชาติ รวมถึงการทำให้เกษตรกรในจังหวัดจันทบุรีสามารถมีน้ำใช้เพื่อการปลูกพืชผักสวนครัวไว้กินได้ไว้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นได้อีกช่องทางหนึ่งด้วย

## บทที่ 8

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

คุณิพนธ์เรื่อง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในบทที่ 8 นี้ เป็นบทสุดท้ายของการศึกษา ซึ่งเป็นการสรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย และข้อเสนอแนะเพื่อการทำวิจัยครั้งต่อไป ผู้วิจัยนำเสนอโดยการจำแนกออกเป็น 4 หัวข้อใหญ่ ๆ ดังนี้

- 8.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย
- 8.2 สรุปผลการวิจัย
- 8.3 อภิปรายผลการวิจัย
- 8.4 ข้อเสนอแนะ

#### 8.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ดังนี้

- 8.1.1 เพื่อสำรวจภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี
- 8.1.2 เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี
- 8.1.3 เพื่อเสนอแนะตัวแบบการพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

#### 8.2 สรุปผลการวิจัย

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 สามารถสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันของจังหวัดจันทบุรี โดยภาพรวมอยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ และเมื่อพิจารณาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีออกเป็นรายกลุ่ม พบว่า รายการอาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่ในระดับการรักษาภูมิปัญญาไว้ได้ค่อนข้างสูง มีจำนวน 1 รายการ ได้แก่ กวยเตี่ยวหมูเลียง-เนื้อเลียง รองลงมาเป็นรายการอาหารที่มีการรักษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไว้ได้ในระดับปานกลาง มีจำนวน 10 รายการ ได้แก่ ข้าวคลุกพริกเกลือ เส้นจันท์ผัดปู หมูชะมวง น้ำพริกปูไข่ ปลากระบอกต้มส้มระกำ ปลาทุตัมเค็ม ปลาโอต้มเค็ม ไก่ผัดกระวาน แกงเป็ด กะลามะพร้าว แกงส้มหัวปลาเรียวเขียว และข้าวต้มปลาหู นอกจากนี้ยังพบอีกว่ารายการอาหารที่มีการรักษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไว้ได้ในระดับค่อนข้างต่ำ มีจำนวน 11 รายการ ได้แก่ น้ำพริกกระกำ แกงใบแต้วหมูสามชั้น กระจับปี่ผัด ข้าวต้มจันทบูรณ ปลาพล่ำดอกกล้วย หมักฮิบ-กึ่งฮิบ หมูหอม แกงเห็ดตับเต่า ผัดหอยหวาน และแกงปลาอุก มีรายการอาหารท้องถิ่นที่ถือว่าสูญเสียภูมิปัญญาไปแล้ว มีจำนวน 3 รายการ คือ ผัดหอยตาก แกงปลาตุกยอดเต่าร้าง และแกงส้มใบสันดาน

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 สามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีปัจจัยที่สำคัญรวม 5 ปัจจัย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น



การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร พบว่าเป็นปัจจัยที่มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงให้เกิดความทันสมัยที่คนทั่วไปดำเนินวิถีชีวิตแบบเอาเงินตราและวัตถุเป็นตัวตั้ง การเร่งรีบไปทำงาน การผลิตเพื่อขาย รวมถึงการบริโภคภายใต้ภาวะความทันสมัย โดยมีการปรับเปลี่ยนวิธีการบริโภคบางอย่างที่ทันสมัยตามยุคนิยม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการสร้างรสนิยมแห่งความทันสมัยของคนหนุ่มสาวรุ่นใหม่ ที่นิยมการรับประทานอาหารนอกบ้านและนิยมการประกอบอาหารเองน้อยลง

สำหรับการเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร พบว่านโยบายการพัฒนาของรัฐส่วนกลางได้สร้างผลกระทบต่อแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม เนื่องมาจากการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเพื่อให้ผลผลิตผลไม่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของตลาด มีผลทำให้ปลาในแหล่งน้ำสูญพันธุ์ พืชบางชนิดไม่เจริญเติบโต และอาจส่งผลให้พืชผักธรรมชาติสูญพันธุ์ ในที่สุดเนื่องจากได้รับผลข้างเคียงจากสารเคมี

ในส่วนของ การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พบว่ามีปัญหาการส่งมอบภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง เนื่องจากขาดการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้เห็นคุณค่าของอาหารท้องถิ่นในขณะที่อาหารสมัยใหม่ที่มาจากตะวันตกมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์อย่างกว้างขวาง ดังนั้นการขาดการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจึงมีผลให้อาหารท้องถิ่นไม่สามารถที่จะดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน

ขณะที่ ภาวลักษณะของอาหารท้องถิ่น พบว่า เป็นเรื่องเกี่ยวกับการรับรู้จนนำไปสู่การยอมรับในอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการ ภาวลักษณะดังกล่าวนั้นอาจจะมีสาเหตุมาจากการได้รับสื่อสารข้อมูลหลาย ๆ ด้าน เช่น การเคยได้ยินการกล่าวถึงจากประสบการณ์ของผู้ที่ได้ไปสัมผัสมาก่อน การได้ฟังจากคำบอกเล่าหรือแม้แต่การประชาสัมพันธ์ การอ่านจากเอกสารแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ความมีเยื่อใยที่น่าเชื่อถือจนเป็นที่ยอมรับของนักบริโภคทั่วไป ความเกี่ยวข้องกับความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ ความเชื่อเกี่ยวกับการมีสรรพคุณทางยารักษาโรค นอกจากนี้แล้ว ยังรวมไปถึงความสะอาดเรียบร้อยของแหล่งหรือสถานที่ผลิตด้วย ดังนั้นในการบริโภคอาหารท้องถิ่นผู้จัดอาหารท้องถิ่นจึงต้องใช้ศิลปะในการสร้างสรรค์ตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างเหมาะสม การสร้างภาวลักษณะที่ดีของอาหารท้องถิ่นจันทบุรีนั้น ควรชี้ให้เห็นถึงความสวยงาม ความอ่อนช้อย ความละเอียด พิถีพิถัน ความประณีต และความเป็นเอกลักษณ์ในหน้าตาอาหารท้องถิ่นจันทบุรี รวมถึงภาพพจน์ในเรื่องการรักษาสุขภาพร่างกายและปราศจากโรคภัยไข้เจ็บอีกด้วย

และความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น พบว่า ถ้าหากวัตถุดิบที่เคยมีอยู่ในชุมชนท้องถิ่นเกิดภาวะการสูญพันธุ์ไป ก็จะมีผลกระทบต่อรายการอาหารและคุณค่าที่มีอยู่ในตัวอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ ตามไปด้วย นอกจากนี้แล้วยังสกัดกั้นการดำเนินวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของชาวบ้านในจังหวัดจันทบุรีที่เคยมีความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติอย่างแนบแน่นมาเป็นระยะเวลาช้านานลงไปอย่างสิ้นเชิงด้วย ขณะเดียวกันเมื่อพิจารณาในอีกมิติหนึ่งก็คือ ปัจจัยด้านสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน เช่น ความพร้อมในเรื่องที่จอดรถ ความพร้อมของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น ที่จะต้องมีความสะดวก ซึ่งคนทั่วไปสามารถเข้าถึงบริการได้ง่าย โดยไม่ใช่สถานที่ที่มีความสลับซับซ้อนหรืออยู่ในอาคารที่มีความลึกกลับ และอาจทำให้ผู้บริโภคพิจารณาในเรื่องความปลอดภัยอีกด้วย

**ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3** สามารถสรุปได้ว่า ตัวแบบความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่จำเป็นจะต้องอาศัยมาตรการ 5 มาตรการ เพื่อช่วยสนับสนุนการขับเคลื่อนให้สามารถเกิดผลสัมฤทธิ์ในเชิงการนำตัวแบบไปปฏิบัติ ได้แก่ มาตรการส่งเสริมการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ควรจะต้องอาศัยกิจกรรมหลักในการดำเนินการ 2 กิจกรรม คือ การจัดทำหลักสูตรอาหารท้องถิ่นไว้ในสถานศึกษา และการจัดอบรมเผยแพร่อาหารท้องถิ่นแก่สาธารณชนเพื่อส่งเสริมอาชีพ ส่วนมาตรการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภค ควรจะต้องอาศัยกิจกรรมหลักในการดำเนินการ คือ การทำฟาสต์ฟู้ดอาหารท้องถิ่นที่ประกอบด้วยลักษณะกิจกรรมเด่น 3 ประการ คือ การปรุงที่รวดเร็ว การบริการที่รวดเร็ว และรับประทานเร็ว นอกจากนี้ยังต้องมีกิจกรรมด้าน มาตรการสร้างภาพลักษณ์ ให้แก่อาหารท้องถิ่นซึ่งควรจะต้องอาศัยกิจกรรมในการดำเนินการ 5 กิจกรรม คือบรรยากาศของร้านที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น มาตรฐานการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ความคุ้มค่าในราคา และความโดดเด่นด้านรสชาติ ในทำนองเดียวกัน มาตรการสร้างความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่นควรจะต้องอาศัยกิจกรรมในการดำเนินการ 3 กิจกรรม ได้แก่ การให้บริการเพื่อก่อให้เกิดความพึงพอใจในบริการ ความพร้อมเกี่ยวกับวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ รวมถึงเครื่องมือ และกระบวนการควบคุมการผลิต และ มาตรการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหารท้องถิ่น ควรจะต้องอาศัยกิจกรรมในการดำเนินการ 2 กิจกรรม ได้แก่ การส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ และการอนุรักษ์แหล่งน้ำ

### 8.3 อภิปรายผลการวิจัย

การวิเคราะห์ถึงองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย ผู้วิจัยจะอภิปรายเปรียบเทียบระหว่างข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาและองค์ความรู้เดิมจากเนื้อหาบทที่ 2 ดังนี้

ผลการศึกษาการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีปัจจัยที่สำคัญรวม 5 ปัจจัย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร การเปลี่ยนแปลงของแหล่งผลิตวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และความพร้อมของแหล่งบริการอาหารท้องถิ่น เป็นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นมาจากดัชนีชี้วัดนี้ เมื่อนำไปเทียบเคียงกับแนวทางการศึกษาและพรมแดนความรู้ที่มีอยู่เดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อเทียบเคียงกับการศึกษาของ กรรณก มาทยา (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 6 ปัจจัย ได้แก่ 1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เคยชินกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นมากกว่าอาหารสมัยใหม่ 2. แหล่งของอาหารท้องถิ่นซึ่งหาบริโภคได้ง่าย มีอยู่ทั้งในครัวเรือน ท้องตลาดและร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี 3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่คงกรรมวิธีการทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 4. รสชาติของอาหารท้องถิ่นที่มีความกลมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม จัดจ้าน 5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่นที่มีการปรุงที่ประณีต ละเอียด พิถีพิถัน และ 6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ดังนั้นข้อค้นพบในดัชนีนิพนธ์นี้จึงเป็นการยืนยันองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีให้มีความหนักแน่นยิ่งขึ้น

และเมื่อทบทวนองค์ความรู้ในระดับภูมิภาคตะวันออก อย่างเช่นผลงานของ กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์ (2560) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด เพื่อศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงผลการศึกษเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นนอกจากจังหวัดจันทบุรีและภาคตะวันออกแล้วยังพบอีกว่าข้อค้นพบในดัชนีนิพนธ์นี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของ จักขุมาลย์ วงษ์ห้าว (2554) ที่ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุง ตลอดจนตั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อม ทางสังคมวัฒนธรรม แต่จากอิทธิพลของการพัฒนาไปสู่การความทันสมัยที่ผ่านมาส่งผลให้มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ปาธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีตถูกทำลายวัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันจึงมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรสชาติกับข้าวและตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุดการผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อน ๆ ที่มีการสั่งสมประสบการณ์ด้านการปรุงอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ดังนั้น อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาแหล่งผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติและกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิธีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหยิบยกขึ้นมาหารือกันภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวัง ให้เกิดสำนึกทางชาติพันธุ์แต่ก็เป็นไปอย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง อีกทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมของท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่งด้วย

## 8.4 ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

### 8.4.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากข้อค้นพบที่ได้จากดัชนีนิพนธ์นี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะที่เป็นนัยยะในเชิงนโยบายที่สำคัญในการสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี โดยการนำข้อค้นพบที่ได้มาพัฒนาเป็นนโยบายของจังหวัดจันทบุรีในการเสริมสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นของจังหวัด

จันทบุรีคือ นโยบายการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดจันทบุรี (Gastronomy Tourism) นโยบายการท่องเที่ยวเชิงอาหารดังกล่าวถือว่าเป็นการเสนอแนะนโยบายการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ และเป็น การจัดการท่องเที่ยวในเชิงอนาคต การที่เป็นเช่นนี้เพราะจังหวัดจันทบุรีมีเอกลักษณ์โดดเด่นใน เชิงภูมิเนเวศ 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ในบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้ พัฒนาอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิเนเวศมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเอง เช่น ไก่ผัดกระวานของพื้นที่ ในบริเวณเชิงเขา หมูชะมวง และแกงปลาอุกของพื้นที่ที่ราบลุ่มหรือแกงส้มหัวปลาเรียวเขียวและ น้ำพริกปูไข่ของพื้นที่ชายทะเลในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น นอกจากนี้แล้วยังมีความแตกต่างของ ชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีผลต่อภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรม ซึ่งอาหาร แต่ละท้องถิ่นจะสามารถแสดงถึงความแท้และความดั้งเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มชาติพันธุ์ของ ที่ถือได้ว่ามีอยู่เฉพาะในจังหวัดจันทบุรีเท่านั้น

#### 8.4.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการทวิจยครั้งต่อไป

หลังจากที่ได้ดำเนินการวิจัยเรื่อง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัด จันทบุรี เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการดำเนินวิจัยครั้งต่อไปหลังจากนี้คือ

1. ควรมีการขยายพื้นที่การศึกษาเรื่องเกี่ยวกับการสร้างความยั่งยืนทางอาหาร ท้องถิ่น ไปยังจังหวัดอื่น ๆ ในภูมิภาคตะวันออก เพื่อยกระดับข้อมูลและการเป็นแหล่งเรียนรู้ อันจะ สามารถขยายผลก่อให้เกิดการพัฒนาอาหารท้องถิ่นต่อไป

2. ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เพื่อศึกษาถ่ายทอดรูปแบบการสร้างความยั่งยืน ทางอาหารท้องถิ่น ไปสู่เยาวชนในสถานศึกษาและคนรุ่นใหม่ในชุมชนท้องถิ่น ให้สามารถนำเอา องค์ความรู้ไปถ่ายทอดสู่ความยั่งยืนต่อไปได้ในอนาคต

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## บรรณานุกรม

- กนกวรรณ สารจน์วงศ์. (2560). **ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาการปกครองท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- กมลวรรณ วัฒนณี. (2551). **อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ข้าวปุก ชาวอาข่า และลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการทั่วไป, มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.
- กรกนก มาทยา. (2560). **ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาการปกครองท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- กรมวิชาการ กองวิจัยทางการศึกษา. (2539). **สรุปผลการประชุมสัมมนาเรื่อง แนวทางการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน**. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ กองวิจัยทางการศึกษา.
- กรมศิลปากร. (2508). **ประชุมพงศาวดาร เล่ม 9 (ประชุมพงศาวดารภาคที่ 39)**. กรุงเทพฯ : ก้าวหน้า.
- กรรณิการ์ เกณิกานนท์. (2522). **ของ**. กรุงเทพฯ : เจริญวิทย์การพิมพ์.
- กฤตฉนภัต บุญยัษฐีชัย. (2548). **การออกแบบระบบสารสนเทศแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับสถานศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน**. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน, มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.
- กลุ่มปราชญ์ชุมชนด้านอาหารท้องถิ่น. (18 กุมภาพันธ์ 2564). สัมภาษณ์.
- กลุ่มผู้บริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี. (25 มกราคม 2565). สัมภาษณ์.
- กลุ่มผู้บริหารสถานศึกษา. (22 มกราคม 2565). สัมภาษณ์.
- กลุ่มผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น. (12 กุมภาพันธ์ 2565). สัมภาษณ์.
- กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดจันทบุรี. (15 มกราคม 2565). สัมภาษณ์.
- \_\_\_\_\_ . (18 สิงหาคม 2565). สัมภาษณ์.
- กลุ่มผู้อาวุโสชุมชนในจังหวัดระยอง. (18 สิงหาคม 2565). สัมภาษณ์.
- กัญญารัตน์ ดาษตั้น. (12 กันยายน 2565). สัมภาษณ์.
- เกลือ,เค็ม,ดี,ประโยชน์**. (2565). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.scimath.org/article-science/item/6661-2016-09-15-08-46-37>. 21 ธันวาคม 2565.
- ข้าวคลุกพริกเกลือ**. (2565). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://krua.co/recipe/>. 20 ธันวาคม.2565.
- คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. (2525). **นำชมกรุงรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี.

- คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ ในคณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ (2544). **วัฒนธรรมพัฒนาการทางประวัติศาสตร์เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดจันทบุรี**. กรุงเทพฯ : กระทรวงมหาดไทย: กระทรวงศึกษาธิการ กรมศิลปากร.
- โครงการพัฒนาฐานข้อมูลพลอยสีในจันทบุรีเพื่อส่งเสริมการขาย**. (2565). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://ployschan.chanthaburi.buu.ac.th/ployschan/chanthaburi\\_gem.php](http://ployschan.chanthaburi.buu.ac.th/ployschan/chanthaburi_gem.php). 8 สิงหาคม 2565.
- จอห์น ครอว์ฟอร์ด. (2515). **เอกสารของครอว์ฟอร์ด**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.
- จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว. (2554). **อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ. เมือง จ.นครราชสีมา**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- จารุวรรณ ธรรมวัตร. (2538). **วิเคราะห์ภูมิปัญญาอีสาน**. มหาสารคาม : ศิริธรรมออฟเซ็ท.
- จี.วิลเลียม สกินเนอร์. (2548). **สังคมจีนในประเทศไทย ประวัติศาสตร์เชิงวิเคราะห์**. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- จุฑามาศ มะขาม. (2564). **การอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารละว้าของชุมชนบ้านละอูป ตำบลห้วยหอม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน**. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาภูมิสังคมอย่างยั่งยืน, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ. (2560). **งานวิจัยเรื่องอาหารพื้นบ้านกระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ**.แพร่ : มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณ วิทยาเขต.
- ชลภัศร์ วงษ์ประเสริฐ. (2551). **การสังเคราะห์นิยามและแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย**. วารสารวิจัยสมาคมห้องสมุด. 1 (1), 50-59.
- ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์. (2559). **ตำราวิธีวิทยาการวิจัยทางสังคม**. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ และชัยณรงค์ เครือนวน. (2552). **การสะสมทุนและโครงสร้างอำนาจขั้วเดียวในจังหวัดชลบุรี** : ม.ป.ท.
- ชำนาญ จันทร์เรือง. (2564). **ซอฟต์แวร์พาวเวอร์ คืออะไร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.bangkokbiznews.com/blogs/columnist/968174>. 31 พฤษภาคม 2565.
- ดิสไทย. (2565). **แหล่งรวบรวมข้อมูลสมุนไพร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.disthai.com>. 8 มกราคม 2566.
- ถนอมจิต พบความสุข. (11 กันยายน 2565). **แม่ครัวทำอาหารประจำหมู่บ้านทุ่งเพล**. สัมภาษณ์.
- ทรงสิริ วิชิรานนท์ พจนีย์ บุญมา และจงทิพย์ อธิมุตติสรศักดิ์. (2555). **รายงานวิจัยเรื่องวิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นใต้**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

- ที่ทำการปกครองจังหวัดจันทบุรี. (2565). **จำนวนประชากรจังหวัดจันทบุรี**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.amphoe.com/dods/front/base/html/page-info.php?catm=22000000>. 8 สิงหาคม 2565.
- เทศบาลเมืองจันทนิมิตจันทบุรี**. (2565). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://muangchanthanimit.go.th/index.php/2011-09-09-18-42-56/52-2011-09-26-13-12-50>. 8 สิงหาคม 2565.
- ธันชัย มุ่งจิต, บำเพ็ญ เขียวหวาน และเบญจมาศ อยู่ประเสริฐ. (2555). แนวทางการเสริมสร้างศักยภาพด้านความมั่นคงทางอาหารบ้านแม่สุริน อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน. **ในการประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 4 - 5 กันยายน 2555**. หน้า 1-13. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ธวัช ปุณโณทก. (2532). **ภูมิปัญญาชาวบ้านอีสาน : ทัศนะของอาจารย์ปรีชา พิณทองในทิศทางหมู่บ้านไทย**. กรุงเทพฯ : เจริญวิทย์.
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2553). **การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS**. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ : บิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- นงนุช สร้อยมาลา. (12 ธันวาคม 2565). สัมภาษณ์.
- นพคุณ ไชยศรี. (10 ตุลาคม 2565). แม่ครัวทำอาหารประจำหมู่บ้านวังตัก. สัมภาษณ์.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2536). **การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น**. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง. (2529). **การเมืองไทยสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). **หลักการวิจัยเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาสน์.
- บุญยีน รักสวน. (1 กันยายน 2565). สัมภาษณ์
- ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ. (2560). **การบริหารจัดการเวลาเรียนของสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน (11 กรกฎาคม 2560)**. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <https://www.kroobannok.com/82664>. 15 ธันวาคม 2565.
- ประภากร แก้ววรรณ และคณะ. (2549). **การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นปลาร้าข้ามปีบ้านหนองบัวน้อย ตำบลหนองสระปลา อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี**. วารสาร **บรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น**. 22 (3), 23-31.
- ประเวศ วะสี. (2548). **การจัดการความรู้ : กระบวนการปลดปล่อยมนุษย์สู่ศักยภาพ เสรีภาพและความสุข**. กรุงเทพฯ : สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม.
- ประสาธน์ เนืองเฉลิม. (2546). **วิทยาศาสตร์ศึกษากับภูมิปัญญาท้องถิ่น**. วารสาร **ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น**. 11 (1), 65-68.
- ปรารภณา ศรีวิศาลศักดิ์. (2542). **ความสำคัญทางเศรษฐกิจของจันทบุรีก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2**. วิทยานิพนธ์ศิลปกรรมมหาบัณฑิต สาขาวิชาประวัติศาสตร์, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์. (2543). **นิเวศเศรษฐศาสตร์และนิเวศวิทยาการเมือง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.



- ปริญญานุช ธรรมปิยา และผาณิต เกิดโชคชัย (บรรณาธิการ). (2562). **สืบสานสู่การปฏิบัติ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : ศูนย์ศึกษาการพัฒนาที่ยั่งยืนและเศรษฐกิจพอเพียง สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ปวันรัตน์ ศรีदान. (10 สิงหาคม 2565). ผู้ประกอบการร้านอาหารจันทร์โภชนา สาขามหาราช (สาขา 2). สัมภาษณ์.
- \_\_\_\_\_. (15 ธันวาคม 2565). ผู้ประกอบการร้านอาหารจันทร์โภชนา สาขามหาราช (สาขา 2). สัมภาษณ์.
- มุสตี จันทวิมล. (2541). **เวียดนามในเมืองไทย**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พจนีย์ บุญญา และคณะ. (2559). **งานวิจัยเรื่องศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองเพื่อเพิ่มมูลค่าพืชท้องถิ่นของชุมชนแพรกหมามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. สืบค้นจากงบประมาณ รายจ่ายประจำปี 2559**. กรุงเทพฯ : คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- พัชรา สีนวล. (15 ธันวาคม 2565). นักวิชาการชำนาญการพิเศษ จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์.
- พีรพน พิสนพงษ์. (2535). เมืองจันทบุรีโบราณข้อมูลใหม่จากการสำรวจที่บ้านลุ่ม. **วารสารเมืองโบราณ**. 18 (2), 144.
- ภาคภูมิ พาณิชยุปการนันท์. (2565). "ใบชะมวง" มีฤทธิ์ต้านมะเร็ง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.thaihealth.or.th/Content/3189>. 31 พฤษภาคม 2565.
- มะลิวัลย์ ศรีวิรัตน์. (10 สิงหาคม 2565). แม่ครัวทำอาหารประจำหมู่บ้านสระไอง. สัมภาษณ์.
- ยุพาพร จานประดับ. (2544). **ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการศึกษาระดับประถมศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาสาขานิเทศศาสตร์ศึกษา และพัฒนาหลักสูตร, มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- รัตน บัวสนธ์. (2559). **วิจัยเชิงคุณภาพทางการศึกษา**. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัตนา ยะอนัน. (2552). **กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ตำบลน่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์**. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน, มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.
- โรแบต โกสเด. (2549). **ประวัติการเผยแพร่คริสต์ศาสนาในสยามและลาว**. กรุงเทพฯ : อัสสัมชัญ.
- ลัดดาวัลย์ พุทธิรักษา. (2564). **สร้างฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากผู้สูงอายุในเขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก**. ชลบุรี : มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วันชัย ตันติวิทยาพิทักษ์. (2541). **จากอยุธยาสู่เมืองจันท**. ม.ป.ท.
- วิกิพีเดีย. (2565). **เทศบาลเมืองจันทบุรี**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/เทศบาลเมืองจันทบุรี>. 8 สิงหาคม 2565.
- วิมเนศวร ทะกอง. (15 มกราคม 2564). อาจารย์ประจำหลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. สัมภาษณ์.
- วิมเนศวร ทะกอง. (5 ธันวาคม 2565). อาจารย์ประจำหลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. สัมภาษณ์.

- วิทยาลัยแสงธรรม. (2533). **ประวัติพระศาสนาจักรคาทอลิกไทย สมัยกรุงศรีอยุธยา-สังคายนา วาดิกัน ครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2098-พ.ศ. 2508)**. ม.ป.ท.
- วีระ หวังสัจจะโชค. (2557). **รายงานการวิจัยเรื่องความมั่นคงทางอาหารในอาเซียน : บทสำรวจ ร่วมสมัย**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศรุต นิตวีรการ. (2557). **อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. วารสารวิชาการ. 5(1), 171-179.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (2545). **อารยธรรมฝั่งทะเลตะวันออก**. กรุงเทพฯ : พิษณุโลก พรีนติ้ง เซ็นเตอร์ จำกัด.
- ศาลหลักเมืองจันทบุรี. (2536). **หลักเมืองจันทบุรีและประวัติศาสตร์เมืองจันทบุรี**. ม.ป.ท.
- ศุภรัตน์ เลิศพาณิชย์กุล. (2544). **หาอยู่หากิน เพื่อค้าเพื่อขาย เพื่อค้าเพื่อขายเศรษฐกิจไทย รัตนโกสินทร์ตอนต้น**. กรุงเทพฯ : มติชน.
- ศูนย์การเรียนรู้ อาหารไทย. (2566). **ปลาทุตัมเค็ม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.thaifoodheritage.com/recipe\\_list/detail/15](http://www.thaifoodheritage.com/recipe_list/detail/15). 8 มกราคม 2566.
- สมปอง จันทโร. (15 กันยายน 2565). **แม่ครัวทำอาหารประจำหมู่บ้านคลองปรือ**. สัมภาษณ์.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักงานนายกรัฐมนตรี. (2545). **ยุทธศาสตร์การเรียนรู้ตลอดชีวิตในศตวรรษที่ 21**. กรุงเทพฯ : สำนักงานนายกรัฐมนตรี.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี. (2542). **พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดจันทบุรี**. ม.ป.ท..
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดจันทบุรี. (2565). **ข้าวคลุกพริกเกลือ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [https://www.m-culture.go.th/chanthaburi/ewt\\_dl\\_link.php?nid=2447](https://www.m-culture.go.th/chanthaburi/ewt_dl_link.php?nid=2447). 20 ธันวาคม 2565.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2565). **ประชากร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.sdgmove.com/sdg-101/>. 31 พฤษภาคม 2565.
- สินธุ์ชัย ศุภรเสพย์ และคณะ. (2557). **กลไกบูรณาการความแตกต่างทางชาติพันธุ์: การสร้างความหลากหลายทางชีวภาพในภาคตะวันออก**. กรุงเทพฯ : สำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษา.
- สิราลักษณ์ ลิ้มประเสริฐ. (13 กันยายน 2565). สัมภาษณ์.
- สุภาพดี. (2566). (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://sukkaphap-d.com>. 7 มกราคม 2566.
- สุทธิวิทย์ จรดล. (2548). **การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมของชาวชองในจังหวัดจันทบุรี: กรณีศึกษาเฉพาะชาวชองในตำบลตะเคียนทอง กิ่งอำเภอเขาฉกรรจ์ จังหวัดจันทบุรี**. ม.ป.ท..
- สุธีร์ ปานอินทร์. (10 สิงหาคม 2565). สัมภาษณ์.
- สุธีร์ ปานอินทร์ และพัชรา สีนวล. (10 สิงหาคม 2565). สัมภาษณ์.
- สุรีย์ ศักดาเดช. (2549). **อาหารท้องถิ่น**. จันทบุรี : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

- \_\_\_\_\_ . (10 เมษายน 2565). อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. สัมภาษณ์.
- \_\_\_\_\_ . (4 พฤษภาคม 2565). อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. สัมภาษณ์.
- \_\_\_\_\_ . (15 ตุลาคม 2565). อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. สัมภาษณ์.
- สุพรรณิ ไชยอำพร. (2560). ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. *วารสารพัฒนบริหารศาสตร์*, 57 (1), 200–223.
- สุภัทรดิศ ดิศกุล. (2504). *ทับหลังถลาบริบทวัดในประเทศไทย โบราณคดี ฉบับที่ 4 เล่ม 1 (2515) จารึกในประเทศไทยเล่ม 3 อักษรขอม พุทธศตวรรษที่ 15–16*. กรุงเทพฯ : หอสมุดแห่งชาติ.
- สุรัชย์ ชุ่มศรีพันธุ์. (2543). *นักโทษ..นักบุญ วีรกรรม จิตตารมณ์ และชีวิตศักดิ์สิทธิ์*. ม.ป.ท..
- สุรเชา สุพรรณไพบูลย์. (2530). *การศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย*. จันทบุรี : ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ วิทยาลัยรำไพพรรณี.
- สุวัฒนา เลียบวัน. (2542). *อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง*. กรุงเทพฯ : สาขาวิชาการอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ. (2550). *ประสบการณ์ฟื้นฟูภาษาในประเทศไทย กรณีภาษาของจังหวัดจันทบุรี*. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- เสรี พงศ์พิศ. (2529). *ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พรินต์ติ้ง
- โสวัตรี ณ ถลาง. (2537). *วัดญวน : บทบาทด้านพิธีกรรมและความสัมพันธ์ที่มีต่อชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- หลวงสาครคชเขตต์. (2539). *จดหมายเหตุความทรงจำ สมัยฝรั่งเศสยึดจันทบุรี*. กรุงเทพฯ : เลิฟ แอนด์ลิฟ เพรส.
- อนุกุล เมฆสุทัศน์. (2557). *การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด*. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://ay-sci.go.th/aynew/article/620930-1/>. 19 กันยายน 2564.
- อเนก รักเงิน. (2551). *ชาติพันธุ์สัมพันธ์กับการปรับตัวทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ของในจังหวัดจันทบุรี*. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อรรธรณ ใจกล้า. (ม.ป.ป.). *ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นเมืองจันทบุรี*. จันทบุรี : สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.
- อร่าม อรรถเจตีย์. (2550). *พืชพื้นบ้าน อาหารจันทบูร*. จันทบุรี : ต้นฉบับ.
- อัจฉรา ภาณรัตน์. (2549). *เอกสารคำสอนรายวิชาท้องถิ่นศึกษา*. สุรินทร์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์.
- อาจารย์โรงเรียนสตรีมารดาพิทักษ์. (10 สิงหาคม 2565). สัมภาษณ์.
- อาหารเป็นยาวิถีคนจันท*. (2565). จันทบุรี : สาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี.

อิศรวรรณ อุตตมะเวทิน. (10 กรกฎาคม 2565). นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ จันทบุรี. สัมภาษณ์.

\_\_\_\_\_. (11 กรกฎาคม 2565). นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ จันทบุรี. สัมภาษณ์.

\_\_\_\_\_. (12 กรกฎาคม 2565). นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ จันทบุรี. สัมภาษณ์.

\_\_\_\_\_. (11 สิงหาคม 2565). นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ จันทบุรี. สัมภาษณ์.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2540). **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

Pres. (2022). **รู้จัก รู้จริง ใบชะมวง สรรพคุณเหลือเชื่อปลูกง่าย**. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <https://www.sgethai.com/article/>. 28 ธันวาคม 2565.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก  
แบบสำรวจการวิจัย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## แบบสำรวจการวิจัย

### เรื่อง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

เรียนผู้ตอบแบบสำรวจทุกท่าน

การสำรวจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยจึงขออนุเคราะห์จากท่านในการเข้าร่วมการวิจัยนี้ หลังจากที่ท่านตรวจสอบข้อมูลที่ให้มา กรุณาตอบแบบสำรวจตามความคิดเห็นของท่าน คำตอบของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับอย่างเคร่งครัด และ จะใช้สำหรับการศึกษาเท่านั้นทั้งนี้ท่านยินดีเข้าร่วมศึกษาด้วยความสมัครใจ หากสงสัย หรือมีคำถามในขั้นตอนต่าง ๆ ของการศึกษาครั้งนี้ สามารถติดต่อ พระอธิการสุภรณ์ มหายโส/ฉัตรทอง ผู้วิจัยได้ทางอีเมล chattong999@gmail.com หรือ หมายเลขโทรศัพท์ 089-9303150

แบบสำรวจนี้ประกอบด้วยคำถาม/ข้อความ 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล จำนวน 7 ข้อ

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี จำนวน 24 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นอื่น ๆ เพิ่มเติม

อำเภอ.....

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย  ลงในช่อง  ที่ตรงตามความเป็นจริง ดังนี้

1. เพศ  ชาย  หญิง  อื่น ๆ
2. อายุ.....ปีเต็ม
3. ระดับการศึกษา  ไม่ได้เรียนหนังสือ  ประถมศึกษา  
 มัธยมศึกษาตอนต้น  มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.  
 อนุปริญญา/ปวส.  ปริญญาตรี  
 สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพ  รัฐบาล และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ  
 พนักงานบริษัทเอกชน  
 ธุรกิจส่วนตัว  
 รับจ้างอิสระ  
 เกษตรกร

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

- แม่บ้าน  
 อาชีพอื่นๆ (โปรดระบุ) .....

5. ภูมิภาค  
 อาศัยอยู่ที่เชิงเขา  
 อาศัยอยู่ที่ราบลุ่ม  
 อาศัยอยู่ที่ติดชายทะเล

6. กลุ่มชาติพันธุ์  
 กลุ่มชาวของ                       กลุ่มคนจีน  
 กลุ่มคนญวน                     กลุ่มคนไทย  
 อื่น ๆ .....

7. ระยะเวลาที่อาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี.....ปี

## ส่วนที่ 2 พฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

ครัวเรือนของท่านมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นจันทบุรีต่อไปนี้มากน้อยเพียงไร

คำชี้แจง : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ที่สอดคล้องกับความเป็นจริงโดยพิจารณา ดังนี้

1. = ไม่เคย หมายถึง ท่านไม่เคยบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการดังกล่าวเลย
2. = นาน ๆ ครั้ง หมายถึง ในการบริโภคอาหาร 100 ครั้ง ท่านมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการดังกล่าวประมาณ 1 – 25 ครั้ง
3. = ปานกลาง หมายถึง ในการบริโภคอาหาร 100 ครั้ง ท่านมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการดังกล่าวประมาณ 26 – 50 ครั้ง
4. = บ่อย ๆ ครั้ง หมายถึง ในการบริโภคอาหาร 100 ครั้ง ท่านมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการดังกล่าวประมาณ 51 – 75 ครั้ง
5. = ประจำ หมายถึง ในการบริโภคอาหาร 100 ครั้ง ท่านมีการบริโภคอาหารท้องถิ่นรายการดังกล่าวประมาณ 76 – 100 ครั้ง

รายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี	พฤติกรรมในการบริโภค				
	ประจำ	บ่อย ๆ ครั้ง	ปาน กลาง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่เคย
	5	4	3	2	1
1. ไก่ผัดกระวาน					
2. ก๋วยเตี๋ยวหมูเสียง – เนืองเสียง					
3. หมูชะมวง					
4. น้ำพริกกระทู้					
5. ข้าวต้มจันทบูรณ					



รายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี	พฤติกรรมในการบริโภค				
	ประจำ 5	บ่อย ๆ ครั้ง 4	ปาน กลาง 3	นาน ๆ ครั้ง 2	ไม่เคย 1
6. แกงปลาตุ๋นทอดเต้าร้าง					
7. แกงส้มใบสันดาน					
8. แกงเห็ดดับเต้า					
9. ปลาพล่าดอกกล้วย					
10. แกงเป็ดกะลามาพร้าว					
11. กระจับปี่					
12. แกงส้มหัวปลาเลียเขียว					
13. แกงใบแต้วหมูสามชั้น					
14. หมูหอม					
15. ผัดหอยหวาน					
16. ผัดหอยตาก					
17. หมี่กึบ - กุ้งกึบ					
18. น้ำพริกปูไข่					
19. แกงปลาอุก					
20. ปลากระบอกต้มส้มระกำ					
21. ข้าวคลุกพริกเกลือ					
22. ปลาโอต้มเค็ม					
23. ข้าวต้มปลาทุ					
24. เส้นจันทน์ผัดปู					
25. ปลาทุต้มเค็ม					

### ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นอื่น ๆ เพิ่มเติม

กรุณาแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี (เช่น เมนูท้องถิ่นอื่น ๆ ที่ชื่นชอบ หรือ ข้อคิดเห็นเพื่อให้อาหารท้องถิ่นมีความยั่งยืน)

.....  
 .....  
 .....  
 .....

\*\*\*\*\* ขอขอบคุณที่สละเวลาในการตอบแบบสำรวจ \*\*\*\*\*

## ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ - ชื่อสกุล	พระอธิการสฤกษ์ มหายโส (ฉัตรทอง)
วัน เดือน ปีเกิด	2 กุมภาพันธ์ 2510
สถานที่เกิด	จังหวัดสมุทรปราการ
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	วัดสระโอง หมู่ที่ 9 ต.ฉมัน อ.มะขาม จังหวัดจันทบุรี
ตำแหน่งหน้าที่การงานในปัจจุบัน	เจ้าอาวาสวัดสระโอง อาจารย์ประจำหลักสูตรประกาศนียบัตรการบริหารท้องถิ่น (ป.บ.ท.)
สถานที่ทำงานในปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาลัยสงฆ์ จันทบุรี
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2538	การจัดการอุตสาหกรรม (บริหารธุรกิจบัณฑิต) มหาวิทยาลัยศรีปทุม (วิทยาเขตชลบุรี)
พ.ศ. 2559	พระพุทธศาสนา (พุทธศาสตรมหาบัณฑิต) มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย (วิทยาเขต สุรินทร์)

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี