

# แนวทางการสืบสาน อนุรักษ์ วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อความยั่งยืน\*

## GUIDELINES FOR THE PRESERVATION AND TRANSMISSION OF LOCAL FOOD CULTURE FOR SUSTAINABILITY

นิปาตีเมาะ หะยิหามะ\*

Nipatimah Hayehama\*

สถาบันวัฒนธรรมศึกษากัลยาณิวัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปัตตานี ประเทศไทย

Princess Galyani Vadhana Institute of Cultural Studies, Prince of Songkla University, Pattani, Thailand

\*Corresponding author E-mail: nikfatim.ha@gmail.com

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาบริบทพื้นที่ลักษณะทางกายภาพ 2) เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน และ 3) เพื่อการถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยรูปแบบกิจกรรมการสร้าง ความตระหนักรู้การสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพโดยการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 110 คน คือ ผู้นำชุมชน เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นและผู้รู้ ด้านอาหารพื้นบ้าน จำนวน 15 คน กลุ่มแม่บ้านและเยาวชนที่สนใจทำอาหาร จำนวน 15 คน และเยาวชนนักเรียน จำนวน 80 คน เลือกใช้วิธีการสัมภาษณ์ วิเคราะห์เชิงเนื้อหา นำเสนอเชิงพรรณนาด้วยการเล่าเรื่อง ผลการวิจัย พบว่า ชุมชนบ้านประจันมีลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นพื้นที่ราบเหมาะแก่การเกษตร ทำให้ประชากรมีความมั่นคง ทางอาหาร และเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของจังหวัดปัตตานี อาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ของชุมชนบ้านประจัน คือ ขนมละซอ (ขนมจีน) ละแซ เนื่องจากชาวบ้านในชุมชนมากกว่า 15 ครัวเรือน ผลิตขนม ละซอละแซ ในเชิงพาณิชย์และเป็นอาชีพสืบทอดจากบรรพบุรุษ การศึกษาพบ จำนวน 23 รายการอาหารที่ ปรากฏในชุมชนบ้านประจัน เป็นอาหารที่คนในชุมชนผลิตขาย จะมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณี ในรอบชีวิตและเทศกาลต่าง ๆ ในรอบปีและยังพบว่า กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมาย 2 กิจกรรม คือ 1) กิจกรรมการสร้างความรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และ 2) กิจกรรมอบรมการ ถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชนประจัน ซึ่งทั้งสอง กิจกรรมสามารถเป็นแนวทางในการพัฒนาท้องถิ่นให้กับองค์การบริหารส่วนตำบลประจันเพื่อเป็นแนว ทางการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างยั่งยืน

**คำสำคัญ:** แนวทางการสืบสาน, องค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน, การอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน

## Abstract

The objectives of the research were to 1) Examine the physical context of Prajan Subdistrict in Pattani Province, 2) Gather knowledge of Prajan local food culture, and 3) Transfer knowledge to the target community in activities designed to foster awareness, preserve and conserve the traditional local food culture of Prajan, Yarang District, Pattani Province. This is a qualitative research study using a purposive sampling method, selecting a total of 110 people, consisting of 15 community leaders, local officials and experts in local food, housewives and youth who were interested in cooking, totaling 15 people, and 80 youth students. The method used was interviews, with content analysis, and presented in a descriptive manner through storytelling. The result found that Prajan Subdistrict is characterized by its flat, fertile terrain, which is well-suited for agriculture. This geographic feature has contributed to the community's food security and established Prajan as a renowned source of local culinary specialties in Pattani Province. The distinctive local foods of Ban Prajan community are Lakso (Rice Noodles) and Laksae as more than 15 households in Prajan subdistrict have been producing Lakso and Laksae commercially and it is considered as an occupation traditionally passed down through generations. The study identified 23 distinct food items in the Ban Prajan community, all of which are locally produced and sold by residents. These foods are deeply intertwined with the community's way of life, cultural traditions, and the various festivals celebrated throughout the year. The study also revealed two key knowledge transfer activities for the target groups: 1) An awareness-raising initiative focused on the preservation of local food traditions, and 2) A training program aimed at equipping housewives and youth in the Prajan community with skills to preserve local food knowledge and generate income. Both activities can serve as a guideline for developing a local development plan for the Prajan Subdistrict Administrative Organization, as a way to preserve and conserve the local food culture in a sustainable manner respectively.

**Keywords:** Approaches for Preserving, Knowledge of Local Traditional Food Culture of Ban Prajan, Conservation of Traditional Food Culture

## บทนำ

วัฒนธรรมอาหาร คือ การประดิษฐ์จากความตั้งใจของมนุษย์เพื่อเป็นเครื่องแสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่เน้นย้ำความแตกต่างจากสังคมอื่นทั้งรูปลักษณะอาหาร รูปแบบการรับประทาน ค่านิยมในรสชาติ หรืออื่นใดที่มีรูปแบบเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น (ทรงสุข บุญทวงศ์ และคณะ, 2565) อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารพื้นบ้านประกอบด้วย สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร โดยที่ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อ



ลักษณะของอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ (พัชรี้ ตั้งตระกูล และคณะ, 2561) ปัจจัยเหล่านี้มีอิทธิพลต่อลักษณะของอาหารพื้นบ้าน ดังเช่น อาหารพื้นบ้านชุมชนประจัน จังหวัดปัตตานี ที่มีความโดดเด่นและได้รับการกล่าวขานว่าเป็นชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อในจังหวัดปัตตานีมายาวนานมากกว่า 20 ปี (อรุณวิวรรณ บัวเนียว และคณะ, 2564) ชุมชนมีกลุ่มอาชีพทำขนมจีนละซอและอาหารพื้นบ้าน ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 ตำบลประจัน ที่สร้างชื่อเสียงและเพิ่มมูลค่ารายได้ให้กับครัวเรือน ตลอดจนมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ (องค์การบริหารส่วนตำบลประจัน, 2568) ซึ่งปัตตานีในอดีตเป็นแหล่งรวบรวมการผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาด้านอาหารจากหลากหลายชนชาติต่าง ๆ ได้แก่ ชาว อินเดีย เปอร์เซีย อาหรับ โปรตุเกส จีน ญี่ปุ่น ฯลฯ เกิดเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนพื้นเมืองกับชนชาติต่าง ๆ ที่เข้ามาติดต่อค้าขายเมื่อครั้งอดีต จึงทำให้ดินแดนปลายด้ามขวานอย่างปัตตานีมีอัตลักษณ์อาหารจากการปรุง การเตรียมวัตถุดิบและเครื่องเทศ ที่ปรุงแต่งกลิ่นอาหาร ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ (รณภพ นพสุวรรณ และคณะ, 2566) ดังที่ปรากฏวัฒนธรรมอาหารในชุมชนบ้านประจันปัจจุบัน

การบริโภคอาหารถือได้ว่าเป็นอัตลักษณ์ทางสังคมที่มีพัฒนาการมาอย่างยาวนาน สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ ซึ่งบทบาทของอาหารเป็นมากกว่าอาหารเพื่อยังชีพ แต่เป็นอาหารที่ตอบสนองต่อความสุนทรีย์ทางการท่องเที่ยว สะท้อนอัตลักษณ์วิถีชีวิตท้องถิ่น และบทบาทการเป็นทุนทางวัฒนธรรม (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560) เป็นมรดกภูมิปัญญา เป็นศาสตร์และศิลป์ที่ชุมชนได้รับการถ่ายทอดสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น การอนุรักษ์สืบสานมรดกภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน ถือเป็นสิ่งท้าทายของผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อรักษารากเหง้าและส่งเสริมให้เยาวชนรุ่นใหม่หันมาสนใจ อนุรักษ์ สืบสานอาหารดั้งเดิมที่บ่งบอกตัวตน ในขณะที่ความนิยมอาหารต่างวัฒนธรรม หรืออาหารต่างชาติในปัจจุบันเป็นกระแสนิยมของเยาวชน หากไม่มีการสืบสาน ก็อาจจะสูญหายไปตามสังคมพลวัตและอายุของผู้ถ่ายทอด ดังที่ ณิชมน ภมร และพัชรี้ ต้นติวิภาวิน กล่าวไว้ว่า อาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละท้องถิ่นในแต่ละยุค โดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอด สืบสาน ก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น (ณิชมน ภมร และพัชรี้ ต้นติวิภาวิน, 2563) ซึ่งองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นบ้าน จึงสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องมีการสืบสาน อนุรักษ์ ถ่ายทอดให้ชนรุ่นหลังและถอดองค์ความรู้แบบชัดแจ้งเพื่อเป็นแนวทางในการนำไปพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยที่ไม่ทิ้งความเป็นอาหารพื้นบ้านปัตตานี ซึ่งการถ่ายทอดสืบสาน อนุรักษ์ วัฒนธรรมเป็นหน้าที่ของปวงชนชาวไทยทุกคน (ลักขณา คชสาร และคณะ, 2565)

ส่วนแนวทางการสืบทอด สืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อความยั่งยืน เป็นกระบวนการรักษาและส่งต่อวัฒนธรรมนั้นให้สามารถดำรงอยู่ต่อไปในสังคมผ่านการส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยกระบวนการที่สำคัญคือ การผลิตซ้ำเพื่อการสืบทอดวัฒนธรรม (Cultural Reproduction) ถือเป็นกลไกสำคัญในการสืบสาน สืบทอดวัฒนธรรมให้ดำรงอยู่ต่อไป (อารีวรรณ หัสดิน และคณะ, 2564) และการสร้างความตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ซึ่งจะเกิดขึ้นเมื่อบุคคลสัมผัสกับสิ่งเร้าในสภาพแวดล้อม จะเกิดการรับรู้และนำไปสู่การเกิดความคิดรวบยอด ความตระหนักจะนำไปสู่การแสดงพฤติกรรม เป็นผลมาจากกระบวนการทางปัญญา (Good, C. V., 1973) จากฐานแนวคิดการผลิตซ้ำเพื่อการสืบทอดวัฒนธรรมและแนวคิดการตระหนักรู้ จึงได้ออกแบบกิจกรรมถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วย 2 กิจกรรม คือ กิจกรรมการสร้างความรู้

ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน เป็นกิจกรรมที่เน้นกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเยาวชนนักเรียนและผู้ที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมกิจกรรมที่เรียกว่า โมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจันอย่างยั่งยืน เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้สึกระหนักในการสืบสานอาหารพื้นบ้านจากจิตภายในจนเกิดความยั่งยืนและคงทนของความรู้สึก และกิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนที่สนใจทำอาหาร เพื่อสืบสานรักษาอาหารแท้ของชุมชนบ้านประจันให้ดำรงอยู่ต่อไปในสังคม ดังนั้น การวิจัยนี้จึงมุ่งศึกษารวบรวมข้อมูลอาหารพื้นบ้านชุมชนบ้านประจันอำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี เพื่อเป็นฐานข้อมูลองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านแท้ นำไปสู่กิจกรรมการสืบสานอนุรักษ์ การถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายทั้งในกลุ่มเยาวชนและกลุ่มแม่บ้านในชุมชน และเพื่อเป็นแนวทางในการสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอยู่คู่กับชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทพื้นที่ลักษณะทางกายภาพ
2. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน
3. เพื่อการถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยรูปแบบกิจกรรมการสร้างความรู้การสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. **กลุ่มเป้าหมาย** ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ตำบลประจัน อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี ส่วนกลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบยึดจุดมุ่งหมายของการศึกษาเป็นหลัก (Purposeful Sampling) แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้ 1) กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ ผู้นำชุมชน เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นและผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้าน จำนวน 15 คน มีเกณฑ์ในการคัดเลือก คือ เป็นบุคคลสำคัญ หรือผู้นำท้องถิ่น มีอายุตั้งแต่ 30 ปี ขึ้นไป มีความรู้ด้านอาหารพื้นบ้านหรือเป็นผู้ประกอบการอาหารพื้นบ้าน ที่อาสาสมัครยินดี ยินยอมให้สัมภาษณ์และร่วมสาธิตทำอาหารพื้นบ้าน 2) กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรมตามโมเดล 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน ได้แก่ เยาวชนนักเรียน จำนวน 80 คน จากโรงเรียนบ้านประจัน 40 คน และโรงเรียนบ้านบูโกะ 40 คน และ 3) กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชน ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านและเยาวชนที่สนใจเรียนรู้ทำอาหารพื้นบ้านเพื่อสร้างรายได้ให้ครอบครัว จำนวน 15 คน

2. **เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ใช้สัมภาษณ์เชิงลึกในรูปแบบการสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลและการสัมภาษณ์กลุ่ม มีประเด็นคำถามปลายเปิด 4 ประเด็น คือ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล 2) ข้อมูลบริบทเชิงพื้นที่ของชุมชนบ้านประจัน 3) อาหารพื้นบ้านในชุมชนบ้านประจัน และ 4) ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในประเด็นอาหารพื้นบ้านกับแนวทางการสืบสาน อนุรักษ์อย่างยั่งยืน ที่ผ่านการพิจารณาจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารพื้นบ้านและด้านการสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร จำนวน 3 ท่าน และผ่านการทดลองใช้สัมภาษณ์กับกลุ่มอื่น ก่อนจะดำเนินการเก็บข้อมูลจริง



**3. การเก็บรวบรวมข้อมูล** ได้ดำเนินการ ดังนี้ คือ 1) ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์การดำเนินงานวิจัยกับเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลประจันและทีมวิจัยในพื้นที่ 2) ศึกษาวิจัยและผลงานวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและประเทศใกล้เคียง เพื่อหาช่องว่างของการศึกษา (Gap of Knowledge) เรื่องอาหารพื้นบ้าน พร้อมทั้งศึกษากระบวนการทัศน์ของการวิจัย (Paradigm) เพื่อสร้างกรอบแนวคิดในการวิจัยให้สอดคล้องกับการออกแบบวิธีดำเนินการวิจัยตามหลักวิชาการ และ 3) สัมภาษณ์และศึกษาบริบทพื้นที่ชุมชนบ้านประจัน เก็บข้อมูลภาคสนามร่วมกับนักวิจัยชุมชน และจัดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วย 2 รูปแบบกิจกรรม คือ 1) กิจกรรมถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยกิจกรรมการสร้างความรู้ผ่านการสืบสาน อนุรักษ์ วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน และ 2) กิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชนบ้านประจัน

**4. การวิเคราะห์ข้อมูล** ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) โดยได้นำข้อมูลจากเอกสาร การสำรวจ การสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์เชิงเนื้อหา จัดความสำคัญจัดกลุ่มของเนื้อหา วิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดและสรุปประเด็นสำคัญตามวัตถุประสงค์ และมีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือได้ของข้อมูล (Trustworthiness) ตามแนวคิดของ Lincoln, Y. S. & Guba, E. G. ดังเช่น ความน่าเชื่อถือ การเชื่อมโยงผลการวิจัยไปยังบริบทอื่น ความคงที่และการยืนยันความถูกต้อง (Lincoln, Y. S. & Guba, E. G., 2000)

## ผลการวิจัย

ผลการวิจัยนำเสนอตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา ดังต่อไปนี้

1. จากการศึกษาวเคราะห์ข้อมูลบริบทพื้นที่ลักษณะทางกายภาพ ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่า สภาพด้านภูมิศาสตร์ของชุมชนบ้านประจัน มีสภาพพื้นที่ราบเป็นดินเหนียวปนทราย พื้นที่บางส่วนมีน้ำท่วมขัง เนื่องจากอยู่ติดริมแม่น้ำปัตตานี เหมาะแก่การเพาะปลูกทำนา ทำสวน มีความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหาร ด้านวัตถุดิบปรุงอาหาร ทำให้อาหารที่ผลิตและรับประทานกันในห้องถิ่นมีความหลากหลาย บางครัวเรือนประกอบอาชีพปลูกข้าว ทำนา ทำสวน โดยประชาชนในพื้นที่ได้นำผลผลิตทางธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ด้วยจุดเด่นของพื้นที่ตำบลประจัน เป็นพื้นที่ราบเหมาะแก่การเกษตร ทำให้ประชากรที่อาศัยในพื้นที่ประจันมีความมั่นคงทางอาหาร และเป็นแหล่งผลิตจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อในจังหวัดปัตตานีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ประจันยังได้ขึ้นชื่อว่าเป็นชุมชนที่มีการผลิตขนมจีน (ละซอ) ขายจำนวนมาก โดยเฉพาะหมู่ 2 มีจำนวนมากกว่า 15 คน ที่ยังคงผลิตขนมจีนและขนมละแซในเชิงพาณิชย์ เป็นที่กล่าวกันว่า “หมู่บ้านแห่งขนมจีนและละแซ” จนกลายเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือนและเป็นผู้ผลิตขนมละซอ ละแซ รายใหญ่ป้อนสู่ตลาดทั้งภายในพื้นที่จังหวัดปัตตานี และพื้นที่ต่างจังหวัด จากการศึกษาพบว่า อาชีพดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษ คือ การทำขนมละซอ ละแซ ทุกบ้านจะมีอุปกรณ์ทำขนมขนาดทำมือ ส่วนบ้านที่ผลิตจำหน่ายขนมละซอละแซรายใหญ่ จะมีอุปกรณ์ทำขนมที่เป็นเครื่องใหญ่และเปิดบ้านเป็นโรงขนมติดกับตัวบ้าน

ส่วนขนมหวานในชุมชนจะมีบ้านที่เป็นเจ้าของผลิตขนมหวานพื้นบ้านรายใหญ่มากกว่า 15 ราย เป็นบ้านที่จำหน่ายส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง หรือป้อนสู่ตลาดรถเร่ขายปลา ที่เขามารับซื้อหน้าหมู่บ้านประจัน เพื่อนำไปขายต่อยังชุมชนต่าง ๆ ซึ่งในชุมชนประจันมีผู้รู้ ปราชญ์ท้องถิ่นด้านการทำอาหารพื้นบ้านอยู่หลายคน สามารถทำขนม

หวานได้หลากหลายชนิด ทั้งขนมไทย และขนมท้องถิ่น ขนมโบราณที่หาากินยาก แต่สามารถหาซื้อหรือรับประทานได้ในชุมชนประจัน เช่น ตี๋โป่งปลีตอ ตี๋โป่งแกแอ ตี๋โป่งกอและซามา ตี๋โป่งบอโกบูปีกายู ตี๋โป่งปอลี ซึ่งวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่สามารถหาได้ในท้องถิ่น และผลการวิเคราะห์ ยังพบว่า อาหารพื้นบ้านทั้งอาหารคาวและอาหารหวานที่มีในชุมชนนั้น จะเข้ามาเกี่ยวข้องกับประเพณีในรอบชีวิตและเทศกาลในรอบปี เช่น ประเพณีการเกิด ประเพณีแต่งงาน ประเพณีขึ้นบ้านใหม่ อาหารที่พบ คือ แกงเนื้อ แกงไข่ ขนมหวาน คือ ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง เทศกาลเดือนบวช เทศกาลวันตรุษอีดิลฟิตรี อาหารที่พบ เช่น ตี๋โป่งบุงอ กูเวฮาจิ ตูปะ ฯลฯ ส่วนอาหารที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นสื่อถึงภาพลักษณ์ของประจันมากที่สุดและเป็นอาหารแท้ของตำบลประจัน คือ ละซอ (ขนมจีน) และละแซ ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ขนมละซอ (ขนมจีน) ละแซ ตี๋โป่งปลีตอ และตี๋โป่งแกแอ

2. ผลการวิเคราะห์วัตถุประสงค์ที่ 2 รวบรวมองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน จากการลงพื้นที่สำรวจและสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านในชุมชนบ้านประจัน พบว่า รายการอาหารที่ปรากฏในชุมชนประจันส่วนใหญ่เป็นอาหารดั้งเดิมแท้ที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เช่น ตี๋โป่งแกแอ ละซอ ละแซ ส่วนตี๋โป่งบุงอ มีประวัติความเป็นมาจากการสืบทอดอาหารชาววังจาบังติกอ ตี๋โป่งบออิทอด บูโละกายอ เป็นอาหารยอดนิยมในวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวันคู่กับข้าวต้ม โดยอาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่นิยมใช้กะทิเป็นส่วนประกอบ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น และใช้เกลือหวานปัดตานี นอกจากนั้น ยังใช้เครื่องเทศเป็นวัตถุดิบเพื่อทำให้อาหารมีรสกลมกล่อม หอมกรุ่น ซึ่งเป็นเคล็ดลับที่นิยมปรุงกันชุมชน การศึกษาครั้งนี้ได้คัดเลือกรายการอาหารที่โดดเด่นทั้งหมด จำนวน 23 รายการ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ปรากฏในท้องถิ่นประจันเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต เป็นอาหารที่คนในชุมชนผลิตขายกันในชุมชนและขายให้คนต่างชุมชน สามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน และเป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกวัย ตลอดจนผู้สูงอายุ มีประโยชน์ต่อสุขภาพมี ดังนี้ ตี๋โป่งตี๋ชิมานี หรืออีตงกือปี ตี๋โป่งปอลี ตี๋โป่งแกแอ ตี๋โป่งกอและเลอเมาะ/กอและซามา ตี๋โป่งบอโกบูปีกายู ตี๋โป่งลอปะตีแก ตี๋โป่งบออิ ตี๋โป่งเจ๊ะเม๊ะ บูโบายางง บูโบบือชะอีเต ตี๋โป่งบออิทอด บูโละกายอ ตี๋โป่งบุงอ ตี๋โป่งดอดอ บือดอกายอ อัมรา สาแบกูเวาะ ละแซ ละแซ ตี๋โป่งปลีตอ ตี๋โป่งบุงอ นาซิกายอกอเดาะ และตี๋โป่งกอซู

3. การถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นประจัน สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยรูปแบบกิจกรรมการสืบสานอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นตามวัตถุประสงค์ที่ 3 นั้น ผู้วิจัยได้ร่วมประชุมระดมความคิด ออกแบบกิจกรรมร่วมกับเจ้าหน้าที่หลากหลายหน่วยงาน เช่น ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลประจัน อาจารย์จากโรงเรียนในชุมชนประจัน



เจ้าหน้าที่จากศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยประจำชุมชนประจัน (กศน.) และครูภูมิปัญญาด้านอาหาร จนได้ข้อสรุปรูปแบบกิจกรรมในการอนุรักษ์ สร้างความตระหนัก ถ่ายทอดและ การสืบสานอาหารท้องถิ่น ประจัน ที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน สถานศึกษาในชุมชน และองค์การบริหารส่วนตำบลสามารถนำกิจกรรมนี้ไปจัดหรือต่อยอดต่อไปได้ ประกอบด้วย 2 กิจกรรม คือ

3.1 การจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยกิจกรรมการสร้างความรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้านประจัน เป็นกิจกรรมที่เน้นกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเยาวชนและผู้ที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้ออกแบบโมเดลกิจกรรมที่เรียกว่า “โมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์ อาหารพื้นบ้าน ประจัน” ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ 1) E-explore กิจกรรม Walk Rally ปั่นจักรยานสำรวจเส้นทางแหล่งผลิตอาหารพื้นบ้านในชุมชน และพบปะพูดคุยกับครูภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน 2) E-essay กิจกรรมการเขียนเรียงความเรื่องอาหารพื้นบ้านประจัน 3) P-paint กิจกรรมการวาดภาพเรื่องอาหารพื้นบ้านประจัน และ 4) P-posy กิจกรรมการเขียนคำขวัญ หัวข้ออาหารพื้นบ้านประจัน เป็นโมเดลที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้นจากการศึกษาตามแนวคิดด้านจิตวิทยา โดยใช้แนวคิดการตระหนักรู้มาเป็นกรอบในการออกแบบกิจกรรมครั้งนี้ ซึ่งวัตถุประสงค์ของกิจกรรมนี้ เพื่อเป็นการพัฒนาเยาวชนและผู้ที่เกี่ยวข้อง มีความรู้สึกในการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้าน จากจิตภายใน เพื่อความยั่งยืนและคงทนของความรู้สึก ทั้งยังทำให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดทัศนคติที่ดีต่ออาหารพื้นบ้านหรืออาหารแท้ หรืออาหารที่ปรากฏในท้องถิ่นตนเอง กระตุ้นจิตสำนึก นำไปสู่การมีส่วนร่วมอนุรักษ์ สืบสาน การปฏิบัติอย่างแท้จริง ตลอดจนเกิดความภาคภูมิใจในท้องถิ่นตนเอง กลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน เจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบล เจ้าหน้าที่ กศน. กลุ่มแม่บ้าน ครูภูมิปัญญาด้านอาหาร และเยาวชนนักเรียนที่กำลังศึกษาในระดับประถมศึกษาชั้นปีที่ 5 - 6 จากโรงเรียนบ้านบุโกะและโรงเรียนบ้านประจัน

3.2 กิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชนประจัน เน้นกลุ่มตัวอย่างที่เป็นกลุ่มแม่บ้าน เยาวชนที่สนใจเรียนรู้วิธีการทำอาหารพื้นบ้านเพื่อสร้างรายได้ให้ครอบครัวและเพื่อเป็นการสืบสาน ถ่ายทอดอาหารพื้นบ้านประจันให้คงอยู่ต่อไปในชุมชน ภายในงานมีกิจกรรมประกอบด้วย การอบรมระยะสั้นถ่ายทอดสาธิตการทำขนมพื้นบ้านจากครูภูมิปัญญา ดังเช่น การสาธิตทำต๋องปองปะตีแกล ต๋องปองปลีต๋อง ต๋องปองแกแ และละแซ ให้แก่ กลุ่มแม่บ้านและเยาวชนที่สนใจเรียนรู้การทำอาหารพื้นบ้าน หรือนำองค์ความรู้ไปประกอบเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป ซึ่งผลที่ได้จากการจัดกิจกรรมนี้ สามารถเป็นแนวทางในการสืบสาน ถ่ายทอดอาหารพื้นบ้านประจัน ให้คงอยู่ต่อไปในชุมชนไว้ให้ลูกหลานได้ชื่นชม และยังเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้าน เยาวชนและผู้สนใจ ผลจากการจัดกิจกรรมทั้งสองนี้ สร้างความตระหนักในการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้านประจันให้กับกลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรม ทำให้กลุ่มแม่บ้าน เยาวชนที่ร่วมงานได้องค์ความรู้ เรียนรู้การทำขนมในท้องถิ่นประจัน เพื่อส่งเสริมอาชีพการทำขนมพื้นบ้านต่อไปได้ ทำให้อาหารพื้นบ้านมีผู้สืบทอด คงอยู่ต่อไปในชุมชน ซึ่งผลสำเร็จที่ได้รับจากการวิจัยครั้งนี้ นอกจากได้องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านแล้ว ยังได้โมเดลต้นแบบการสร้างความรู้ในการเรื่องอาหารพื้นบ้าน ที่สามารถนำไปใช้กับชุมชนอื่น ๆ ได้ เพื่อเป็นแนวทางในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างยั่งยืนต่อไป ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 โมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านประจัน

## อภิปรายผล

จากผลการวิจัย สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

วัตถุประสงค์ที่ 1 ด้วยจุดเด่นของลักษณะทางกายภาพพื้นที่ชุมชนประจัน เป็นพื้นที่ราบเหมาะแก่การเกษตร มีความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหาร วัตถุดิบปรุงอาหาร โดยประชาชนในพื้นที่ได้นำผลผลิตทางธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ทำให้ประชากรที่อาศัยในพื้นที่ประจันมีความมั่นคงทางอาหาร และเป็นแหล่งผลิตจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของจังหวัดปัตตานี ประจันยังได้ขึ้นชื่อว่าเป็นชุมชนที่มี การผลิตขนมจีนหรือขนมละซอขายจำนวนมาก โดยเฉพาะหมู่ 2 ที่ผลิตขนมจีนละซอและละแซในเชิงพาณิชย์ จนกลายเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน ป้อนสู่ตลาดทั้งภายในพื้นที่จังหวัดปัตตานีและต่างจังหวัด อีกทั้งในหมู่บ้านประจันยังเป็นแหล่งการผลิตขนมหวานพื้นบ้าน จะมีบ้านที่เป็นเจ้าของผลิตขนมหวานพื้นบ้านรายใหญ่มากกว่า 15 ราย เป็นบ้านที่จำหน่ายส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง เพื่อนำไปขายต่อยังชุมชนต่าง ๆ อาหารพื้นบ้านทั้งอาหารคาว และอาหารหวานที่มีในชุมชนนั้น จะเข้ามาเกี่ยวข้องกับประเพณีในรอบชีวิต และเทศกาลในรอบปี ดังเช่น ประเพณีการเกิด ประเพณีแต่งงาน ประเพณีขึ้นบ้านใหม่ ประเพณีเดือนบวช เป็นต้น และสามารถผลิตได้ทุกเดือนทำได้ตลอดทั้งปี นับว่าลักษณะทางกายภาพ สภาพภูมิประเทศทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน และเงื่อนไขสถานการณ์ วิถีชีวิต วัฒนธรรม มีความสัมพันธ์กับการบริโภค หรือผลิตจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ยูรินทร์ ปัญจสิริวิทย์ และนพรัตน์ บุญเพียรผล พบความเชื่อมโยงการใช้วัตถุดิบประกอบอาหาร กับบริบทพื้นที่ คือ จังหวัดนครปฐม มีพื้นที่อยู่ในเขตรากลุ่มทำให้มีวัตถุดิบใน การประกอบอาหารที่มีคุณภาพมากมาย ทั้งเป็นแหล่งเพาะปลูกพืชทางการเกษตร มีสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน 33 รายการ ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่ นำมาจัดทำ



เป็นสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับธุรกิจอาหารโตะจีน (ยุวรินทร์ ปัญจสิริวิทย์ และนพรัตน์ บุญเพียรผล, 2567) และผลการศึกษาของ วรารัตน์ สานนท์ และคณะ พบความเชื่อมโยงอาหารท้องถิ่นพื้นบ้านที่เป็นอัตลักษณ์ของ จังหวัดนครปฐมมีลักษณะ โดดเด่นมีความเกี่ยวข้องกับบริบทของภูมิประเทศและขนบธรรมเนียมประเพณีอย่าง ผสมกลมกลืน (วรารัตน์ สานนท์ และคณะ, 2561) และยังสอดคล้องกับแนวคิด ฉวีวรรณ สุวรรณภา กล่าวว่า อาหารเป็นเครื่องแสดงถึงพลัง ศักยภาพและอัตลักษณ์ทางสังคมที่มีพัฒนาการมาอย่างยาวนาน สัมพันธ์กับ สิ่งแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรมของแต่ละชุมชน อาหารบางรายการยังเกี่ยวข้องกับชนชั้น เพศ ภาวะ สุขภาพและพิธีกรรมความเชื่อ (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560) ปัจจัยเหล่านี้ กลายเป็นแบบแผน พฤติกรรมของการบริโภค อันเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาและเครื่องบ่งชี้ทางวัฒนธรรม ส่วน พชร ตั้งตระกูล และคณะ ศึกษา พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออาหาร ได้แก่ อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ (พชร ตั้งตระกูล และคณะ, 2561) อาจกล่าวได้ว่าอาหาร พื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับประเพณี วิถีชีวิตของชุมชน ดังที่ รณภพ นพสุวรรณ และคณะ ศึกษาพบว่า อาหารพื้นบ้านปัตตานีมีลักษณะโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ เนื่องจากเป็นอาหารท้องถิ่นลังกาสุกะ ผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายเชื้อชาติ เช่น มีกลิ่นเครื่องเทศแบบอินเดียและชวา ทำให้สามารถ สัมผัสรับรู้ถึงอินเดียหรืออินโดนีเซียต้นตำรับ แต่ถูกปรับให้ส่วนผสมและรสชาติเหมาะสมกับภูมิอากาศ ทั้งยังใช้ วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นปรุงรสชาติ เช่น รสชาติหวานจากน้ำตาลมะพร้าวและใช้กะทิเป็นส่วนประกอบหลักที่มีใน ชุมชน รวมทั้งใช้เกลือหวานปัตตานี และยังพบอีกว่า อาหารพื้นบ้านปัตตานีมีความสัมพันธ์กับประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต (รณภพ นพสุวรรณ และคณะ, 2566) จึงกล่าวได้ว่า อาหารพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นประจัน จังหวัดปัตตานี มีส่วนเกี่ยวข้องกับประเพณี เทศกาล และสามารถผลิตได้ทุกเดือน หรือทำได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากยังเป็นการ ความ ต้องการจากคนทั่วไปทั้งในชุมชนและนอกชุมชน และในความสัมพันธ์นี้ จึงทำให้อาชีพผลิตอาหารพื้นบ้านทั้ง อาหารคาวและขนมหวานเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ สืบสานให้อาหารท้องถิ่น ประจันคงอยู่ต่อไปถึงชั่วลูกชั่วหลานอย่างยั่งยืนในอนาคต

จากวัตถุประสงค์ที่ 2 ได้รวบรวมองค์ความรู้อาหารที่ปรากฏในชุมชนประจัน และได้คัดเลือกรายการ อาหารที่โดดเด่น เป็นอาหารแท้ประจันทั้งหมด จำนวน 23 รายการ ซึ่งการจัดบันทึกเป็นฐานข้อมูลอย่างเป็นระบบ นี้ ถือได้ว่าเป็นการจัดการองค์ความรู้ทางวัฒนธรรมที่สำคัญ เพื่อให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้ สืบสานต่อไป ดังที่ นิชมน ภมร และพัชร ต้นติวิภาวิน ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ ตอนบนของไทย พบว่า การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเป็น องค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละ ท้องถิ่นในแต่ละยุค โดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอด จัดบันทึกก็จะสูญ หายไปกับบุคคลเหล่านั้น (นิชมน ภมร และพัชร ต้นติวิภาวิน, 2563) ดังนั้น องค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน จึงสำคัญ อย่างยิ่งที่จะต้องมีการถ่ายทอดออกมาเป็นความรู้แบบชัดเจน จัดเก็บ จัดบันทึกอย่างเป็นระบบ เพื่อเป็นมรดกให้ ชนรุ่นหลังได้เรียนรู้สืบสานต่อไป

จากวัตถุประสงค์ที่ 3 จากการจัดกิจกรรมถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายด้วยกิจกรรมการสร้าง ความ ตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้านประจัน เป็นกิจกรรมที่เน้นกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเยาวชนและผู้ ที่ เกี่ยวข้อง เข้าร่วมกิจกรรมที่เรียกว่า โมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน

ประจักษ์อย่างยั่งยืน ทำให้ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้สึกตระหนักในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน จากจิตภายใน เกิดความยั่งยืนและคงทนของความรู้สึก ทั้งยังทำให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดทัศนคติที่ดีต่ออาหารพื้นบ้านที่ปรากฏในท้องถิ่นตนเอง กระตุ้นจิตสำนึก นำไปสู่การมีส่วนร่วมสืบสาน อนุรักษ์ การปฏิบัติอย่างแท้จริง ตลอดจนเกิดความภาคภูมิใจในท้องถิ่นตนเอง ดังที่ Good ได้สรุปขั้นตอนและกระบวนการเกิดความตระหนัก เป็นเรื่องของความสำนึกความรู้ตัว จะเกิดขึ้นเมื่อบุคคลสัมผัสกับสิ่งเร้าในสภาพแวดล้อมจะเกิดการรับรู้ (Perceptions) ขึ้น และนำไปสู่การเกิดความคิดรวบยอด ความตระหนักจะนำไปสู่การแสดงพฤติกรรม ซึ่งเป็นผลมาจากกระบวนการทางปัญญา (Cognitive Process) (Good, C. V., 1973) ดังนั้น ผลลัพธ์ที่ได้จากการจัดกิจกรรมนี้ ทำให้ทราบถึงองค์ความรู้ในเรื่องอาหารพื้นบ้านประจักษ์ของกลุ่มตัวอย่างที่เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ดังที่ พบว่า หลังจากกลุ่มตัวอย่างได้เข้าร่วมกิจกรรม Walk Rally สำรวจเส้นทางแหล่งผลิตอาหารพื้นบ้านในชุมชนประจักษ์แล้ว ผลงานการเขียนเรียงความ การวาดภาพระบายสี การเขียนคำขวัญของนักเรียน ส่วนใหญ่ได้เล่าเรื่องราววิถีชีวิต อาชีพ สภาพแวดล้อมบริบทชุมชนที่เชื่อมโยงกับอาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นของประจักษ์ ดังเช่น ขนมน้ำจืด สะอ และ ขนมน้ำจืดดอกไม้ ฯลฯ ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้จากการจัดกิจกรรม 2E2P ทำให้ทราบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความรู้ในเรื่องอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นตนเอง และเกิดความตระหนักรู้ มีทัศนคติที่ดี เกิดความภาคภูมิใจในต่ออาหารพื้นบ้านตนเองตามลำดับ ซึ่งตามฐานคิดนั้น การเรียนรู้ ความตระหนัก จะนำไปสู่การแสดงพฤติกรรม นั่นคือ การนำไปสู่การมีส่วนร่วมในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นตนเองต่อไป ซึ่งสอดคล้องการกับศึกษาของ นันทน์ภัสร์ พันธวงค์ และปิยะนันท์ หิรัณย์ชโลธร พบว่า เด็กปฐมวัยมีการตระหนักรู้ทางวัฒนธรรมสูงขึ้นหลังจากได้เข้าร่วมกิจกรรมการประกอบอาหารอาเซียน ตลอดจนเด็กมีการเข้าใจวัฒนธรรมตนเอง สามารถบอกเล่าหรือถ่ายทอดความรู้ในวัฒนธรรมของตนเอง มีความสนใจและกระตือรือร้นในการเรียนรู้วัฒนธรรมของตนเองและแสดงความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมของตนเอง (นันทน์ภัสร์ พันธวงค์ และปิยะนันท์ หิรัณย์ชโลธร, 2565)

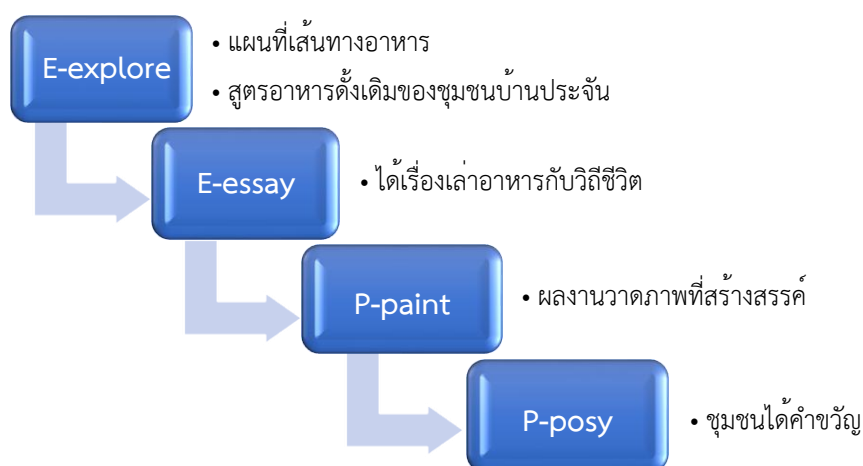
ส่วนกิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชนประจักษ์ นับว่าเป็นกิจกรรมที่เป็นการสืบสาน ถ่ายทอดอาหารพื้นบ้าน หรือรักษาความเป็นอาหารแท้ของชุมชนประจักษ์ให้ดำรงอยู่ต่อไปให้ลูกหลานได้สืบทอด ดังที่ อาวีวรรณ หัสติน และคณะ กล่าวว่า การจัดการเพื่อการสืบสาน สืบทอดวัฒนธรรม เป็นกระบวนการรักษาและส่งต่อวัฒนธรรมนั้นให้สามารถดำรงอยู่ต่อไปในสังคมผ่านการส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น โดยกระบวนการสืบสานสืบทอดสื่อหรือองค์ความรู้พื้นบ้านที่สำคัญ คือ การผลิตซ้ำเพื่อการสืบทอดวัฒนธรรม (Cultural Reproduction) ถือเป็นกลไกสำคัญในการสืบสาน สืบทอดวัฒนธรรมให้ดำรงอยู่ต่อไป วัฒนธรรม/สื่อพื้นบ้านนั้นเป็นสิ่งที่ต้องมีกระบวนการผลิต ซึ่งในกระบวนการผลิตนั้นก็ต้องมีองค์ประกอบของการผลิตอย่างครบถ้วน เช่น มีผู้ผลิต มีวัตถุดิบ มีสถานที่ มีกรรมวิธีในการผลิต มีการบริโภค ผลผลิต รวมทั้งมีกลุ่มคนที่ใช้วัฒนธรรมนั้น (อาวีวรรณ หัสติน และคณะ, 2564) ดังนั้น การที่วัฒนธรรมใดจะสามารถดำรงอยู่ได้หรือไม่ ก็ขึ้นอยู่กับว่าวัฒนธรรมนั้นมีโอกาสผลิตซ้ำเพื่อ การสืบทอด สืบสานหรือไม่ โดยยึดหลักสิทธิของเจ้าของวัฒนธรรมที่เป็นผู้เลือกสรรวัฒนธรรมในการผลิตซ้ำ ซึ่งการสืบสานและการถ่ายทอดวัฒนธรรมไทยเป็นหน้าที่ของปวงชนชาวไทยทุกคน เพื่อให้ดำรงความเป็นเผ่าพันธุ์ที่มีที่มาที่ไปและสืบทอดความดีงามจนเป็นอารยธรรมของกลุ่ม ผ่านการทำกิจกรรมด้านวัฒนธรรมต่าง ๆ (ลักขณา คชสาร และคณะ, 2565) จากแนวคิดการกระบวนการผลิตเพื่อการสืบสานสืบทอดวัฒนธรรม (Cultural Production) แสดงให้เห็นว่า เมื่อกลุ่มตัวอย่าง



ได้เข้าร่วมกิจกรรมด้วยกันแล้วก่อให้เกิดความตระหนัก ความร่วมมือ เห็นความสำคัญของการสืบทอดวัฒนธรรม ชุมชนของตนและการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน คือ พื้นฐานสำคัญที่ทำให้การสืบทอด สืบสานวัฒนธรรมของ ชุมชนประสบความสำเร็จโดยมีครูภูมิปัญญาด้านอาหารในชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอด กลุ่มแม่บ้านและเยาวชนที่สนใจ เป็นผู้สืบสานสืบทอด ซึ่งผลจากการจัดกิจกรรมการอบรมถ่ายทอดอาหารพื้นบ้านนี้ ทำให้กลุ่มแม่บ้าน เยาวชนที่ ร่วมงานได้อิงค์ความรู้ เรียนรู้การทำขนมในท้องถิ่นประจัน เพื่อส่งเสริมอาชีพการทำขนมพื้นบ้านต่อไปได้ และเพื่อ เป็นแนวทางในการสืบสาน อนุรักษ์ถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายอย่างเป็นรูปธรรม ทำให้อาหารพื้นบ้านประจันมีผู้สื บทอดคงอยู่อย่างยั่งยืนต่อไปในชุมชน

### องค์ความรู้ใหม่

การวิจัยครั้งนี้ได้พบแนวทางการสร้างความตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้านเพื่อความ ยั่งยืนของชุมชนบ้านประจัน ด้วยโมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน ประจัน ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ 1) E-explore กิจกรรม Walk Rally สำรวจเส้นทางแหล่งผลิตอาหารพื้นบ้าน ในชุมชน ทำให้ได้แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยวอาหาร และได้อิงค์ความรู้สูตรอาหารดั้งเดิมจากครู ภูมิปัญญา 2) E-essay กิจกรรมเขียนเรียงความอาหารพื้นบ้านประจัน ผู้เข้าร่วมเยาวชนได้เล่าเรื่องราววิถีชีวิต อาชีพและบริบท ชุมชนที่เชื่อมโยงกับอาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นของประจัน บ่งชี้ถึงเยาวชนมีองค์ความรู้ในเรื่องอาหารพื้นบ้านใน ท้องถิ่นตนเองและเป็นนักเล่าเรื่องของชุมชนได้ 3) P-paint กิจกรรมการวาดภาพเรื่องอาหารพื้นบ้านประจัน ได้ ผลงานภาพวาดซึ่งเป็นงานสร้างสรรค์ของเยาวชน และเยาวชนเกิดความตระหนักรู้ เห็นคุณค่า ภาคภูมิใจในอาหาร พื้นถิ่นตนเอง และ 4) P-posy กิจกรรมการเขียนคำขวัญ เยาวชนได้มีบทบาท มีส่วนร่วมกับการสร้างสรรค์คำขวัญ ของชุมชนตนเอง และชุมชนมีคำขวัญที่สามารถนำไปประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวต่อไป ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 องค์ความรู้ใหม่แนวทางการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อความยั่งยืน

## สรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ พบว่า 1) ลักษณะทางกายภาพของชุมชนบ้านประจันมีความมั่นคงทางอาหาร และเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของจังหวัดปัตตานี 2) ชุมชนประจันมีรายการอาหารพื้นบ้านแท้ จำนวน 23 รายการ ซึ่งเป็นอาหารที่คนในชุมชนผลิตขายมีความสัมพันธ์กับประเพณีวิถีชีวิต และ 3) ผู้วิจัยได้ออกแบบกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้สู่กลุ่มเป้าหมาย ประกอบด้วย 2 กิจกรรม คือ 3.1) กิจกรรมการสร้างความรู้ในการสืบสานอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน ด้วยโมเดลกิจกรรม 2E2P และ 3.2) กิจกรรมอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้าน เยาวชนในชุมชน ซึ่งทั้งสองกิจกรรมสามารถเป็นแนวทางในการพัฒนา กิจกรรมให้กับองค์การบริหารส่วนตำบลประจัน เพื่อเป็นแนวทางการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างยั่งยืน ซึ่งมีข้อเสนอแนะตามผลการวิจัย ดังนี้ 1) ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงาน จากผลการศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านประจันมีหลายรายการอาหารที่เป็นอาหารแท้ของท้องถิ่น และเป็นแหล่งผลิตจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อของจังหวัดปัตตานี ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการจัดทำแผนที่เส้นทางอาหารพื้นบ้าน หรือจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้านประจันเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสร้างรายได้ หรือประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) 2) ข้อเสนอแนะต่อชุมชน ผลการศึกษานี้ได้รับความร่วมมือจากครูภูมิปัญญาและผู้ประกอบการอาหารพื้นบ้านในชุมชนรวมตัวกันเข้าร่วมกิจกรรมถ่ายทอด สืบสานอาหารพื้นบ้าน ดังนั้น ผู้นำชุมชนควรที่จะสานต่อจัดตั้งเป็นเครือข่ายกลุ่มขับเคลื่อนธุรกิจอาหารพื้นบ้านเพื่อความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป 3) ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย ผลการศึกษานี้ ได้โมเดลกิจกรรม 2E2P: การตระหนักรู้ในการสืบสาน อนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ซึ่งสามารถเป็นแนวทางในการสืบสานวัฒนธรรมอาหารอย่างยั่งยืน ดังนั้น ควรนำโมเดลนี้ไปใช้ในเชิงนโยบายบรรจุในแผนพัฒนาประจำปีขององค์การบริหารส่วนตำบลประจัน และ 4) ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป การศึกษานี้มีกิจกรรมอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชน การศึกษาครั้งต่อไปควรเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการจัดอบรมพัฒนาทักษะการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน อายุการใช้งาน และบรรจุภัณฑ์ที่สื่อภาพลักษณ์ของพื้นที่

## เอกสารอ้างอิง

- ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ. (2560). อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่. ณิชมน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์, 6(2), 28-44. ทรงสุข บุญทาวงค์ และคณะ. (2565). อาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ในมิติประวัติศาสตร์และการท่องเที่ยว. วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, 12(4), 178-191. นันทน์ภัสร์ พันธวงศ์ และปิยะนันท์ หิรัญย์โชทร. (2565). ผลการจัดกิจกรรมประกอบอาหารอาเซียนที่มีต่อการตระหนักรู้ทางวัฒนธรรมของเด็กปฐมวัย. วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 22(2), 176-188. พัทรี ตั้งตระกูล และคณะ. (2561). การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ยุวรินทร์ ปัญจสิริวิทย์ และนพรัตน์ บุญเพียรผล. (2567). แนวทางพัฒนาสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับธุรกิจอาหารโต๊ะจีน จังหวัดนครปฐม. วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม, 8(6), 192-205.
- รณภพ นพสุวรรณ และคณะ. (2566). การสืบสานภูมิปัญญาบรรพบุรุษอาหารท้องถิ่นล้งกาสุกะ บนแผ่นดินปลายด้ามขวานทองของไทย. วารสารปราชญ์ประชาคม, 1(1), 72-82.
- ลักขณา คชสาร และคณะ. (2565). การจัดการทางวัฒนธรรม: กรณีศึกษาการจัดการกิจกรรมทางวัฒนธรรมของโรงเรียนสาธิตระดับมัธยมศึกษา. วารสารรัชต์ภาคย์, 16(49), 180-193.
- วรรัตน์ สานนท์ และคณะ. (2561). อดีตถึงปัจจุบันแนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม. วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, 5(1), 130-142.
- องค์การบริหารส่วนตำบลประจัน. (2568). แผนพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2566 - 2570. เรียกใช้เมื่อ 19 มกราคม 2568 จาก [https://www.prajan.go.th/news/doc\\_download/a\\_280223\\_104358.pdf](https://www.prajan.go.th/news/doc_download/a_280223_104358.pdf)
- อรุณีวรรณ บัวเนี้ยว และคณะ. (2564). มิติทัศน์ปัตตานี ใน ชุดความรู้ “ปัตตานีศึกษา Pattani Studies” โครงการมหาวิทยาลัยกับการขับเคลื่อนศิลปะและวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. ปัตตานี: โรงพิมพ์มิตรภาพ.
- อารีวรรณ หัสดิน และคณะ. (2564). การจัดการทางวัฒนธรรมเพื่อการดำรงอยู่ของการละเล่นพื้นบ้านไทยพวน กรณีศึกษาจังหวัดนครนายกและจังหวัดสระบุรี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยนครพนม, 11(1), 331-345.
- Good, C. V. (1973). Dictionary of Education. New York: McGraw-Hill Book.
- Lincoln, Y. S. & Guba, E. G. (2000). Paradigmatic controversies, contradictions, and emerging confluences (2nd ed.). In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), The handbook of qualitative research (pp. 163-188). Beverly Hills, California: Sage.