

การสร้างพลังทางวัฒนธรรมผ่านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ

คลองสามวา กรุงเทพมหานคร*

Creating Cultural Soft Power Through Mon Local Food

Wisdom in Khlong Sam Wa, Bangkok

นิษฐา ทรุ่นเกษม, สิริมณฑท์ พึ่งสังวาล และนิศารัตน์ วิลาลัยลักษณ์

Nitta Roonkaseam, Sirimon Puengsangwal and Nisararat Wilailuk

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, ประเทศไทย

Rajabhat University Phranakhon, Thailand

Corresponding Author, E-mail: nitta@pnru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์ภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในอาหารพื้นถิ่นมอญ เขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร และ 2) ประเมินศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชนคลองสามวา ใช้ระเบียบวิธีเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 5 คน ได้แก่ ประชาชนชาวบ้าน ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ประธานชุมชน และสมาชิกชมรมไทยรามัญแป้นทอง ที่คัดเลือกแบบเจาะจง และมีกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้เข้าร่วมกิจกรรม “ลิ้มรสตำนานมอญ” จำนวน 85 คน เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง แบบสังเกต และแบบสอบถาม ข้อมูลเชิงปริมาณวิเคราะห์ด้วยสถิติพรรณนา (ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน) และข้อมูลเชิงคุณภาพวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า

1. อาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวาสะท้อนภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะในอาหารพื้นถิ่นที่ศึกษา ได้แก่ แกงหึ่ง แกงกะทิวันเส้น และขนมเหนียว ซึ่งสามารถจำแนกภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรม ออกเป็น 3 ด้านหลัก ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านการใช้วัตถุดิบ ภูมิปัญญาด้านการปรุงอาหาร และคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารมอญ
2. อาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวามีศักยภาพสูงในการเป็นพลังทางวัฒนธรรม โดยได้รับการยอมรับจากผู้เข้าร่วมกิจกรรมในระดับสูงมาก โดยเฉพาะด้านความเป็นเอกลักษณ์ของอาหาร (ร้อยละ

*ได้รับบทความ: 20 กุมภาพันธ์ 2568; แก้ไขบทความ: 10 กันยายน 2568; ตอรับตีพิมพ์: 22 กันยายน 2568

Received: February 20, 2025; Revised: September 10, 2025; Accepted: September 22, 2025



51.76) รสชาติอาหารและคุณภาพของวัตถุดิบ (ร้อยละ 50.59) ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมอัตลักษณ์ชุมชน ดึงดูดนักท่องเที่ยว และสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ

คำสำคัญ: การสร้างพลังทางวัฒนธรรม; ภูมิปัญญาอาหาร; มอญคลองสามวา

Abstract

This study aimed to 1) analyze the local wisdom and cultural values embodied in Mon traditional cuisine in Bangkok's Khlong Sam Wa District, and 2) assess its potential as cultural soft power for the Khlong Sam Wa community. A participatory action research (PAR) design was employed. Key informants (n = 5), purposively selected, comprised local knowledge holders, traditional food entrepreneurs, a community leader, and a representative of the Thai-Raman Paen Thong Club. Survey participants (n = 85) were attendees of the "Taste of Mon Legend" event. Research instruments comprised a semi-structured interview guide, an observation checklist, and a questionnaire. Quantitative data were analyzed using descriptive statistics (mean, percentage, standard deviation), while qualitative data were analyzed using content analysis.

The research found that:

1. Mon traditional food in Khlong Sam Wa reflects the accumulated wisdom and cultural values, especially in the studied dishes: Kaeng Hong, Kaeng Kati Woon Sen, and Khanom Niao. The wisdom and cultural values can be categorized into 3 main aspects: wisdom in the use of ingredients, wisdom in the cooking process, and the cultural value of Mon food.

2. Mon traditional food in Khlong Sam Wa has high potential to be a cultural soft power, as recognized by the event participants at a very high level, especially in terms of the uniqueness of the food (51.76%) and the taste and quality of ingredients (50.59%). This can be used as a tool to promote community identity, attract tourists, and generate economic value.

Keywords: Cultural Soft Power Development; Food Wisdom; Mon Khlong Sam Wa



1. บทนำ

อาหารเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญในการสะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในมุมมองของมานุษยวิทยาอาหาร (Food Anthropology) อาหารไม่เพียงแต่เป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต แต่ยังทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการสร้างและถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม รวมถึงเป็นเครื่องมือในการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างผู้คนในชุมชน บทบาทของอาหารในการสร้างความสัมพันธ์นี้สะท้อนให้เห็นผ่านพิธีกรรม งานเทศกาล และกิจกรรมทางสังคมต่างๆ ที่มีอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญ การตระหนักถึงคุณค่าของอาหารในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมปรากฏชัดเจนในยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) ซึ่งให้ความสำคัญกับการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันผ่านแนวคิด “ต่อยอดอดีต” เพื่อนำมา “ปรับปัจจุบัน” และ “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” โดยให้ความสำคัญกับการนำรากเหง้าทางวัฒนธรรม อัตลักษณ์ และภูมิปัญญาท้องถิ่น มาประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับบริบทของสังคมปัจจุบัน แนวคิดนี้สะท้อนให้เห็นการผสมผสานระหว่างการอนุรักษ์คุณค่าดั้งเดิมของอาหารพื้นถิ่นกับการพัฒนาต่อยอดเพื่อตอบสนองความต้องการของสังคมสมัยใหม่

ชุมชนแป้นทองสัมพันธ์หรือ “ไทยรามัญวัดแป้นทอง” ในเขตคลองสามวา กรุงเทพมหานคร เป็นชุมชนชาวมอญที่อพยพมาจากอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ และตั้งถิ่นฐานมานานกว่าร้อยปี (นิษฐา หุ่นเกษม, สิริมณฑิ์ พึ่งสังวาลย์ และนิศรารัตน์ วิไลลักษณ์, 2567ก) ปัจจุบันชุมชนยังคงรักษา รากเหง้าและวัฒนธรรมมอญไว้ในหลายด้าน โดยเฉพาะในกลุ่มครัวเรือนดั้งเดิมซึ่งยังสามารถสื่อสารภาษามอญได้ในระดับหนึ่ง วัฒนธรรมมอญได้รับการสืบทอดและกลมกลืนอยู่ในวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน ไม่ว่าจะเป็น ศาสนา ภาษา วรรณคดี การแต่งกาย ประเพณี ความเชื่อ และพิธีกรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง วัฒนธรรมด้านอาหาร ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญที่ปรากฏอยู่ในกรรมวิธีการปรุงอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการอนุรักษ์รสชาติแบบดั้งเดิม

อย่างไรก็ตาม ในช่วงสองทศวรรษที่ผ่านมาบทบาทของอาหารมอญในชุมชนได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมีนัยสำคัญ จากการเป็นอาหารประจำวันในทุกครัวเรือนปรุงรับประทานเป็นประจำ กลายเป็นอาหารที่ปรุงในโอกาสพิเศษและงานประเพณีเท่านั้น โดยเฉพาะในครัวเรือนที่มีสมาชิกเป็นคนรุ่นใหม่ซึ่งอาจไม่สามารถปรุงอาหารมอญได้ เนื่องจากการขาดการถ่ายทอดความรู้และวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปตามบริบทเมือง ส่งผลให้การธำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารมอญในชีวิตประจำวันเผชิญกับความท้าทายมากขึ้น แม้ว่าอาหารมอญพื้นถิ่นจะยังคงดำรงบทบาทสำคัญในฐานะส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม แต่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภคทำให้บทบาทของอาหารมอญได้ปรับเปลี่ยนไป ปัจจุบันอาหารมอญในชุมชนแป้นทองสัมพันธ์จึงมีความสำคัญในสามมิติ ได้แก่ 1) เป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา 2) เป็นเครื่องมือในการสร้างอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และ 3) เป็นช่องทางในการสร้างรายได้สำหรับผู้ประกอบการอาหารในชุมชน ซึ่งสะท้อนให้เห็นการ



เปลี่ยนแปลงจากการทำหน้าที่เป็น “อาหารเพื่อการดำรงชีวิต” สู่ “อาหารเพื่อการนำเสนออัตลักษณ์” ที่มีมิติทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงบทบาทดังกล่าว แต่เนื้อหาและคุณค่าของอาหารมอญยังคงสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวมอญที่ปรากฏอยู่ในกรรมวิธีการปรุงอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ และการอนุรักษ์รสชาติแบบดั้งเดิม โดยเฉพาะในกลุ่มผู้สูงอายุและประชาชนชาวบ้านที่ยังคงรักษาความรู้ดั้งเดิมเหล่านี้ไว้ และพยายามถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมต่างๆ ในชุมชน การดำรงอยู่ของภูมิปัญญาอาหารมอญในรูปแบบใหม่นี้ จึงเป็นจุดเชื่อมต่อสำคัญระหว่างการอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมกับการปรับตัวสู่บริบทสังคมปัจจุบัน

แนวคิด Soft Power ของ Joseph Nye (2021, pp. 196-208) ชี้ให้เห็นว่าพลังทางวัฒนธรรมสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างอิทธิพลโดยไม่ต้องพึ่งพาการบังคับ (Hard Power) แนวคิดนี้เกี่ยวข้องกับโดยตรงกับ “การทูตวัฒนธรรมผ่านอาหาร” (Gastrodiplomacy) ซึ่งในที่นี้หมายถึงการใช้อาหารเป็นสื่อกลางในการสร้างความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาปฏิสัมพันธ์และความร่วมมือระหว่างกลุ่มเป้าหมาย การทูตอาหารจึงไม่เพียงส่งเสริมการสื่อสารทางวัฒนธรรม แต่ยังสามารถเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาตราสินค้าของชาติและสร้างภาพลักษณ์ในเวทีระหว่างประเทศได้อีกด้วย (Nye, 2021, pp. 196-208) การประยุกต์ใช้แนวคิดนี้สามารถพบได้ในบริบทของชุมชนท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมโดดเด่น ดังเช่นกรณีศึกษาของบาห์ลีแสดงให้เห็นการประยุกต์ใช้แนวคิด Soft Power ของ Joseph Nye ผ่านการทูตวัฒนธรรมด้านอาหาร (Gastrodiplomacy) อย่างเป็นรูปธรรม กล่าวคืออาหารพื้นเมืองของบาห์ลีทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการสร้างความเข้าใจทางวัฒนธรรมระหว่างชาวบาห์ลีและนักท่องเที่ยว โดยมีองค์ประกอบสำคัญคือการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การนำเสนอที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติที่ดึงดูดใจ ซึ่งสอดคล้องกับหลักการของ Soft Power ที่มุ่งสร้างอิทธิพลผ่านความน่าสนใจทางวัฒนธรรม การที่นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับอาหารพื้นเมืองของบาห์ลีนำไปสู่ความเข้าใจในวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ลึกซึ้งขึ้น สะท้อนให้เห็นประสิทธิภาพของการใช้อาหารเป็นเครื่องมือทางการทูตวัฒนธรรม การศึกษานี้ยังชี้ให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาและอนุรักษ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นเมือง ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น แต่ยังเป็นการรักษาและเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรมผ่านแนวคิด Soft Power อีกด้วย (Studi, Agung & Suryawati, 2024, pp. 54-63)

การทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องสะท้อนบทบาทของอาหารในฐานะพลังทางวัฒนธรรมผ่านสองมิติหลัก คือ 1) การสื่อสารอัตลักษณ์และความหมายทางวัฒนธรรม และ 2) ศักยภาพเชิงเศรษฐกิจและการทูตวัฒนธรรม (Gastrodiplomacy) ตัวอย่างเช่น Luša & Jakešević (2017, pp. 99-118) ชี้ว่า “อาหาร” เป็นสื่อสัญลักษณ์ที่ช่วย “สื่อสารและครองใจ” ผู้คนข้ามพรมแดน ส่วน Reynolds (2012, pp. 47-60) และ Zhang (2015, pp. 568-591) แสดงให้เห็นการใช้แคมเปญอาหารเป็นกลยุทธ์ soft power ของรัฐสมัยใหม่ ขณะที่ Lim (2019) และ Nobelis, De Fretes, & Hergianasari (2024, pp. 69-79)



อธิบายความสำเร็จของการทูตอาหารในเอเชีย ซึ่งต่อยอดกรอบคิดของ Nye (2021) ว่าเส้นทางวัฒนธรรมสามารถสร้างอิทธิพลโดยไม่ต้องใช้การบังคับ สำหรับบริบท “มอญ” โดยตรง งานของปาจริย์ กิจกาญจนกุล (2566, หน้า 205-233) และจตุพร เพชรบูรณ์ (2561, หน้า 35-57) พบการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารผ่านครอบครัว/เครือข่ายและพิธีกรรม ซึ่ง pattern สำคัญ 3 ด้านที่สอดคล้องกับงานนี้ได้แก่ “ภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบ-กระบวนการปรุง-คุณค่าทางวัฒนธรรม” ซึ่งเป็นกรอบจำแนกสาระสำคัญของอาหารทั้งสามเมนูที่ศึกษา (แกงหุ้ง แกงกะทิอุ่นเส้น ขนมเหนียว) ด้วย

การทบทวนวรรณกรรมดังกล่าว เมื่อเปรียบเทียบกรณีศึกษาของบาทลีเข้ากับชุมชนมอญคลองสามวา คณะผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า ทั้งสองพื้นที่มีลักษณะร่วมกัน กล่าวคือ ทั้งสองพื้นที่แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นในฐานะ Soft Power เนื่องจากมีอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและสามารถดึงดูดความสนใจจากบุคคลภายนอกได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญของแนวคิด Soft Power ตามที่ Joseph Nye ได้นำเสนอไว้

ในพื้นที่มอญคลองสามวาพบ “รูปแบบการสร้างพลังทางวัฒนธรรมผ่านอาหาร” ที่เกิดขึ้นจริงอย่างน้อย 4 ประการ ได้แก่ (1) พิธีกรรมและงานบุญ อาหารทำหน้าที่เชื่อมผู้คนและต่อยอดอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ (เช่น ขนมเหนียว ข้าวตอกตังมอญ) (2) กิจกรรมสาธิต-เล่าเรื่อง (storytelling-led tasting) ประชาชน/สมาชิกชุมชนสาธิตและเล่าเรื่องในกิจกรรม “ลิ้มรสตำนานมอญ” ทำให้ผู้เข้าร่วม “ลิ้มรส-เข้าใจ-ผูกพัน” ไปพร้อมกัน (3) การยกย่องเชิงสาธารณะ/รางวัล การได้รับคัดเลือกและรางวัล “The Lost Taste” สองปีซ้อน สร้าง social proof และทุนทางสัญลักษณ์ให้กับชุมชน และ (4) การเชื่อมกับสินค้าหัตถกรรม/การท่องเที่ยว เช่น สไบมอญและบรรยากาศงานชุมชนที่หลอมรวมอาหาร เครื่องแต่งกาย และวัฒนธรรมร่วมกัน แนวทางเหล่านี้ทำให้ “อาหาร” ทำหน้าที่ทั้งเป็นมรดก (heritage) และ “เครื่องมือสื่อสาร” ที่ขับเคลื่อนอัตลักษณ์และเศรษฐกิจชุมชนร่วมสมัย

ดังนั้น อาหารพื้นถิ่นของชาวมอญคลองสามวา (ชุมชนแป้นทองสัมพันธ) จึงเป็นตัวอย่างที่โดดเด่นของการใช้ทุนทางวัฒนธรรม (Cultural Capital) ในการสร้างพลังทางวัฒนธรรม ดังจะเห็นได้จากความสำเร็จในการได้รับคัดเลือกให้เป็นตัวแทนกรุงเทพมหานครและได้รับรางวัล “1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ในโครงการ “รสชาติ...ที่หายไป” (The Lost Taste) จากกระทรวงวัฒนธรรมถึงสองปีติดต่อกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวตอกตังมอญและขนมเหนียว ซึ่งเป็นอาหารที่มีความสำคัญทั้งในแง่ของการสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นและการเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมทางศาสนาและประเพณีท้องถิ่น ความโดดเด่นของอาหารพื้นถิ่นมอญเหล่านี้ไม่เพียงแต่อยู่ที่การใช้วัตถุดิบธรรมชาติและเครื่องเทศพื้นบ้านอย่างชาญฉลาด แต่ยังรวมถึงบทบาทสำคัญในการรักษาและถ่ายทอดเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน อย่างไรก็ตาม การขยายตัวของกรุงเทพมหานครทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคมได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชุมชน แม้ว่าอาหารพื้นถิ่นจะยังคงดำรงบทบาทสำคัญในฐานะส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม แต่ความ



เปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภคในยุคโลกาภิวัตน์ได้สร้างความท้าทายอย่างมากในการอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชาวมอญคลองสามวา (นิษฐา หุ่นเกษม, สิริมณฑ์ พึ่งสังวาลย์ และนิศารัตน์ วิไลลักษณ์, 2567ข)

แม้ว่าจะมีงานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมและอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญอยู่บ้าง แต่อาจยังไม่ครอบคลุมมิติของศักยภาพด้านพลังทางวัฒนธรรม (Soft Power) โดยเฉพาะในบริบทของชุมชนมอญคลองสามวา ตัวอย่างเช่น งานวิจัยเชิงคุณภาพของปจจริย์ กิจกาญจนกุล (2566, หน้า 205-233) ที่ศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญในลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี ผ่านการสัมภาษณ์ การสังเกต และการมีส่วนร่วมกับผู้ให้ข้อมูลหลัก 15 คน พบว่าอาหารพื้นถิ่นมอญยังคงได้รับการถ่ายทอดในครอบครัวและเครือข่าย ทั้งในรูปแบบอาหารชีวิตประจำวัน เช่น แกงส้มผักรวม แกงมะตาด และอาหารพิธีกรรม เช่น ข้าวแช่ แกงกะอะเก้ร ขนมทอด ตลอดจนภูมิปัญญาเฉพาะกลุ่ม เช่น การใส่สาเกหินในหม้อต้มบอน โดยผู้วิจัยได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านสื่ออินโฟกราฟิกและหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เพื่อการอนุรักษ์ ขณะเดียวกัน งานของจตุพร เพชรบุรณ์ (2561, หน้า 35-57) ศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวมอญ 2 กลุ่ม ได้แก่ ชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานมอญ ที่บ้านเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในช่วงวันอาสาฬหบูชาและวันเข้าพรรษา โดยใช้การสัมภาษณ์และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม พบว่า ระยะเวลาการตั้งถิ่นฐานมีผลต่อความแตกต่างด้านอาหาร แรงงานมอญที่เพิ่งอพยพเข้ามาในช่วง 1-15 ปี ยังคงรักษาอาหารประเพณีได้ดี ขณะที่ชาวไทยเชื้อสายมอญมีการปรับเปลี่ยนและผสมผสานอาหารเข้ากับวัฒนธรรมไทยภาคกลาง อย่างไรก็ตาม ทั้งสองกลุ่มยังคงบริโภคกระเจี๊ยบมอญและชะลูดในชีวิตประจำวัน และยังคงทำข้าวแช่ในช่วงสงกรานต์

จากการสังเคราะห์งานวิจัยที่ผ่านมา แม้งานเหล่านี้จะมีคุณูปการสำคัญในการรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารมอญจากหลากหลายพื้นที่ แต่ยังไม่มีการวิเคราะห์เชิงระบบที่เชื่อมโยงอาหารพื้นถิ่นมอญกับกระบวนการสร้าง Soft Power หรือการส่งเสริมอัตลักษณ์ชุมชนผ่านการสื่อสารเชิงวัฒนธรรมในบริบทเมือง โดยเฉพาะในพื้นที่อย่างชุมชนคลองสามวา ซึ่งกำลังเผชิญความเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม และการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง การจะพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้เป็นพลังทางวัฒนธรรมที่แท้จริงได้นั้น จำเป็นต้องอาศัยการวางแผนอย่างมียุทธศาสตร์ โดยเฉพาะการออกแบบการสื่อสารเชิงวัฒนธรรมที่มีประสิทธิภาพ และสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ในวงกว้าง

ด้วยเหตุนี้ การศึกษาวิจัย การสร้างพลังทางวัฒนธรรมผ่านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ในครั้งนี้ จึงมีนัยสำคัญที่ขยายไปกว้างกว่าการศึกษาเฉพาะชุมชนเดียว โดยผลการวิจัยสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นกรอบแนวคิดสำหรับชุมชนท้องถิ่นอื่นๆ ที่ต้องการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเป็นพลังทางวัฒนธรรม ตลอดจนเป็นข้อมูลสำคัญในการออกแบบนโยบายการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารในยุคดิจิทัล นอกจากนี้ การศึกษายังเป็นต้นแบบการสร้าง



ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและชุมชนในการขับเคลื่อนการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอย่างยั่งยืน การศึกษาวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการวางรากฐานสำคัญสำหรับการพัฒนาพลังทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ในภาพรวม ผ่านการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่เป็นจุดแข็งของสังคมไทยแบบ พหุวัฒนธรรม

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์ภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชนคลองสามวา กรุงเทพมหานคร

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research-PAR) ซึ่งเน้นการทำงานร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัยและชุมชน เพื่อศึกษาภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา และศักยภาพของอาหารเหล่านี้ในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชน

การดำเนินการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การวางแผน (Planning) (2) การปฏิบัติ (Action) (3) การสังเกต (Observation) และ (4) การสะท้อนผล (Reflection) ตามลำดับ เริ่มต้นด้วยการวางแผนร่วมกับชุมชนแป้นทองสัมพันธ์ โดยจัดเวทีปรึกษาหารือเพื่อกำหนดเมนูเป้าหมาย 3 รายการ (แกงห้อง แกงกะทิอุ่นเส้น ขนมหะนือย) และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 5 คน ที่ประกอบด้วย ประชาญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ประธานชุมชน และสมาชิกชมรมไทยรามัญแป้นทอง ขั้นตอนที่สองเป็นการปฏิบัติผ่านกิจกรรม “ลิ้มรสตำนานมอญ” เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2567 ซึ่งเน้นการถ่ายทอดเรื่องราวผ่านการเล่าเรื่อง (storytelling) โดยประชาญ์ชาวบ้านและสมาชิกชุมชน พร้อมทั้งเก็บข้อมูลเชิงปริมาณจากผู้เข้าร่วม 85 คน ขั้นตอนที่สามเป็นการสังเกตและมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน โดยเฉพาะในงานประเพณีและเทศกาลสำคัญ เช่น งานบวชพระมอญ งานเทศกาลสงกรานต์ และกิจกรรมในวันพระใหญ่ เพื่อทำความเข้าใจบทบาทของอาหารในบริบทจริงของวิถีชีวิตชาวมอญ และขั้นตอนสุดท้ายเป็นการสะท้อนผลผ่านเวทีคืนข้อมูลร่วมกับชุมชนเมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2567 ณ ร้านอาหารสไบมอญ เพื่อร่วมกันกำหนดแนวทางการขับเคลื่อนพลังทางวัฒนธรรมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน

ข้อมูลที่น่ามาสะท้อนผลมาจากสองส่วนหลัก ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์ การสังเกต และเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาและการวิเคราะห์แก่นสาระ และ



การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากแบบสอบถามในกิจกรรม “ลิ้มรสตำนานมอญ” ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ผลการวิเคราะห์ทั้งหมดถูกนำมาสังเคราะห์ร่วมกันเพื่อพัฒนาแนวทางการสร้าง Soft Power ผ่านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนมอญคลองสามวาอย่างเป็นรูปธรรม

จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ งานวิจัยนี้ได้รับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ จาก คณะกรรมการวิชาการและจริยธรรม สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร เลขที่โครงการ 02.038/67 ให้ไว้ ณ วันที่ 11 มิถุนายน 2567

4. สรุปผลการวิจัย

การนำเสนอผลการวิจัยเรื่อง การสร้างพลังทางวัฒนธรรมผ่านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา กรุงเทพมหานคร ได้แบ่งการนำเสนอออกเป็นสองส่วนหลักตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้แก่ การวิเคราะห์ภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา และการศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชน รายละเอียดดังนี้

1. การวิเคราะห์ภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา พบว่า อาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวาสะท้อนภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะในอาหารพื้นถิ่นที่ศึกษา ได้แก่ แกงห้อง แกงกะทิขุ่นเส้น และขนมเหนียว ซึ่งสามารถจำแนกภูมิปัญญาและคุณค่าทางวัฒนธรรม ออกเป็น 3 ด้านหลัก ได้แก่

1.1 ภูมิปัญญาด้านการใช้วัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญคลองสามวาสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความเชื่อมโยงกับสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และองค์ความรู้ด้านโภชนาการ ที่สั่งสมมา วัตถุดิบที่ใช้ไม่ได้ถูกเลือกเพียงเพราะหาได้ง่ายในท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังมีความหมายทางวัฒนธรรมและมีประโยชน์ต่อสุขภาพตามความเชื่อของชุมชนจากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาการเลือกใช้วัตถุดิบของชาวมอญคลองสามวามีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากวัฒนธรรมอื่น ชุมชนไม่เพียงใช้พืชพื้นถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะ แต่ยังผสมผสานเครื่องเทศและสมุนไพรพื้นบ้านที่มีบทบาทคู่ขนานในการเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางยา วัตถุดิบหลักที่พบในอาหารมอญ ได้แก่ รากผักชี ดอกเกลือ พริกไทย และกระเทียม ซึ่งแต่ละชนิดมีบทบาททั้งด้านรสชาติและสรรพคุณตามความเชื่อดั้งเดิม รากผักชีเชื่อว่าช่วยขับลมและบำรุงธาตุ ดอกเกลือใช้เพื่อปรับสมดุลในร่างกาย ส่วนพริกไทยและกระเทียมมีบทบาทในการเสริมภูมิคุ้มกันและป้องกันโรค

การเลือกใช้วัตถุดิบเหล่านี้แสดงให้เห็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรสชาติ แต่ยังสะท้อนการหลอมรวมอาหารเข้ากับวิธีการดูแลสุขภาพแบบธรรมชาติ ความรู้นี้ถูกสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นในชุมชนมอญคลองสามวา แสดงถึงการอนุรักษ์องค์ความรู้ท้องถิ่นที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรมและสามารถปรับตัวให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ได้อย่างต่อเนื่อง



1.2 ภูมิปัญญาด้านการปรุงอาหาร อาหารพื้นถิ่นของชาวมอญคลองสามวาไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่สะท้อนรสชาติและความอร่อย ศิลปะการปรุงอาหารของชาวมอญคลองสามวายังเต็มไปด้วยรายละเอียด ความชำนาญ และความตั้งใจในการรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหารของชาวมอญแต่ละชั้นตอนล้วนแฝงไปด้วยภูมิปัญญาที่สั่งสมและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งสะท้อนถึงความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับวัฒนธรรม วิถีชีวิต และความรู้ด้านการถนอมอาหาร จากผลการศึกษาพบว่า อาหารมอญคลองสามวามีเอกลักษณ์เฉพาะที่เกิดจากเทคนิคการปรุงอาหารที่พิถีพิถันและมีรายละเอียดสูง สามารถจำแนกองค์ความรู้ได้เป็น 3 ด้านหลัก คือ การเตรียมวัตถุดิบอย่างเหมาะสมเพื่อตั้งรสชาติที่ดีที่สุด การควบคุมระยะเวลาและกระบวนการปรุงอย่างแม่นยำ และการถนอมอาหารตามภูมิปัญญาดั้งเดิม

เทคนิคที่น่าสนใจคือการหมักข่าหมูข้ามคืนในแกงห้อง เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นและเนื้อนุ่ม สะท้อนความรู้ในการตั้งรสชาติของเนื้อสัตว์ใช้เวลาและความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์ให้ได้สัมผัสที่สมบูรณ์ การหมักในระยะเวลาสั้นช่วยให้เอนไซม์ตามธรรมชาติในเนื้อทำงานเต็มที่ ทำให้เนื้อนุ่มขึ้นและสามารถดูดซึมเครื่องปรุงได้ดีกว่าการหมักทั่วไป เทคนิคนี้เป็นผลจากการสังเกตทดลอง และสั่งสมองค์ความรู้ผ่านการถ่ายทอดภายในชุมชนมาอย่างยาวนาน ส่งผลให้แกงห้องมีเนื้อสัมผัสและกลิ่นหอมเฉพาะตัว

นอกจากนี้ การนึ่งมะพร้าวในเวลาที่เหมาะสมเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาที่สะท้อนความเข้าใจอย่างลึกซึ้งต่อกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ เวลาที่เหมาะสมในขั้นนี้หมายถึงการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และระยะเวลาที่สัมพันธ์กับชนิดของมะพร้าวและลักษณะของขนมที่จะทำ การนึ่งอย่างพอเหมาะช่วยให้สามารถแยกหัวกะทิที่มีไขมันสูงออกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้กะทิมีรสหอมมัน เมื่อนำไปใช้ในขนมเหนียว จะช่วยให้เนื้อสัมผัสนุ่มหนึบและคงคุณภาพได้นาน ความรู้ดังกล่าวเกิดจากประสบการณ์ตรงที่สั่งสมและถ่ายทอดกันภายในครอบครัวผ่านการทดลอง ปรับปรุง และสังเกตซ้ำๆ จนเกิดเป็นแนวทางการควบคุมความร้อนที่แม่นยำ ซึ่งถือเป็นองค์ความรู้เฉพาะของชาวมอญที่ส่งผลให้ขนมมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งในแง่ของรสชาติและอายุการเก็บรักษา

1.3 คุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารมอญ อาหารพื้นถิ่นของชาวมอญคลองสามวาไม่ได้เป็นเพียงแค่อาหารที่ใช้ในการบริโภค แต่ยังเป็นรากฐานสำคัญของวัฒนธรรมชุมชน ซึ่งสะท้อนถึง ความเชื่อ วิถีชีวิต และความสัมพันธ์ของผู้คนในชุมชน อาหารเหล่านี้ทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ช่วยเชื่อมโยงผู้คนเข้ากับประเพณี พิธีกรรม และความศรัทธาที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน จากผลการศึกษาพบว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนมอญคลองสามวามีบทบาทสำคัญทั้งในมิติพิธีกรรม ความสัมพันธ์ทางสังคม และการดำรงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม อาหารมอญไม่ได้เป็นเพียงสิ่งบริโภค แต่ยังเป็นศูนย์กลางของพิธีกรรมทางศาสนาและกิจกรรมชุมชนอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การทำข้าวตอกตั้งมอญ ขนมเหนียวสูตรโบราณ หรือการกวนกาละแมในเทศกาลสงกรานต์ ล้วนเป็นกิจกรรมที่ผู้คนในชุมชน



มีส่วนร่วมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนถึงกระบวนการปรุง ซึ่งไม่เพียงแสดงความศรัทธาต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แต่ยังสะท้อนความผูกพันในครอบครัวและเครือญาติ

การแลกเปลี่ยนความรู้ เทคนิคการทำอาหาร และเรื่องเล่าระหว่างการทำอาหารร่วมกันกลายเป็น กลไกสำคัญในการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ในขณะที่เดียวกัน อาหารพื้นถิ่นยังทำหน้าที่เป็นเครื่องยึดโยงรากเหง้าทางวัฒนธรรมของชาวมอญท่ามกลางกระแสวัฒนธรรมเมืองที่รุกคืบ การรักษารสชาติเดิม กรรมวิธีดั้งเดิม และการจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารในงานพิธีกรรมทางศาสนาหรือเทศกาลงานบุญประเพณี ต่างๆ เป็นการต่อยอดวัฒนธรรมและสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน แม้รูปแบบการทำอาหาร ร่วมกันในชีวิตประจำวันจะลดน้อยลงตามบริบทของสังคมเมือง แต่อาหารในงานบุญยังคงเป็นพื้นที่แห่ง การรวมตัวที่ทำให้ผู้คนกลับมาสื่อสาร เชื่อมโยง และแบ่งปันอัตลักษณ์ร่วมกันในฐานะชาวมอญคลองสามวา

2. ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชนคลองสามวา การศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมของชุมชน ได้ดำเนินการผ่าน กิจกรรม “ลิ้มรสตำนานมอญ” ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2567 ณ ห้องกิจกรรมชั้น 1 คณะวิทยาการ จัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร โดยมีการเปิดพื้นที่ให้ชุมชนมีส่วนร่วมอย่างเต็มที่ ตั้งแต่การคัดเลือก เมนูอาหารพื้นถิ่นเข้าร่วมกิจกรรม ไปจนถึงการจัดแสดงวัตถุดิบ การบอกเล่าเรื่องราวของอาหาร และการ แต่งกายด้วย “สไบมอญ” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มผ้าทอชุมชนที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม

จากการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมกิจกรรม พบว่า อาหารพื้นถิ่นมอญ คลองสามวาแสดงให้เห็นถึงศักยภาพที่สูงในการเป็น “Soft Power” ของชุมชน ไม่เพียงในฐานะของวัตถุ บริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสารอัตลักษณ์ ดึงดูดความสนใจ และส่งเสริมความเข้าใจ วัฒนธรรมท้องถิ่น ทั้งยังสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในระดับชุมชนได้อย่างยั่งยืน

ลักษณะเด่นที่เอื้อต่อการเป็น Soft Power ทางวัฒนธรรม การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เข้า ร่วมกิจกรรมสะท้อนให้เห็นว่า คุณลักษณะเด่นที่ผู้คนจดจำเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นมอญ คือ การใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่นที่หายาก (ร้อยละ 44.71) ซึ่งแสดงถึงการสืบทอดภูมิปัญญาและการใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสม รองลงมาคือ รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม (ร้อยละ 42.35) และ การใช้เครื่องเทศและสมุนไพรหลากหลาย (ร้อยละ 40.00) อันเป็นผลผลิตจากองค์ความรู้ในท้องถิ่นที่สั่งสมมายาวนาน

นอกจากนี้ ยังมีองค์ประกอบที่เสริมความโดดเด่นเชิงวัฒนธรรม ได้แก่ การจัดวางอาหารที่เป็น เอกลักษณ์ (ร้อยละ 35.29) และความหลากหลายของเมนูอาหาร (ร้อยละ 32.94) ซึ่งแม้จะไม่ได้รับการ กล่าวถึงเป็นลำดับต้นๆ แต่ก็ยังมีสัดส่วนการจดจำในระดับสูง แสดงถึงศักยภาพในการนำเสนอความหลากหลายทางวัฒนธรรมผ่านองค์ประกอบทางสายตาและสัมผัส ซึ่งสามารถแปรเป็นประสบการณ์วัฒนธรรม ที่จับต้องได้



ระดับความพึงพอใจที่สะท้อนความน่าจดจำและคุณค่าทางวัฒนธรรม ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมชี้ให้เห็นถึงระดับความพึงพอใจในเกณฑ์สูงมาก โดยมากกว่าร้อยละ 90 ของผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนความพึงพอใจในระดับมากถึง มากที่สุดแทบทุกด้าน โดยเฉพาะด้านความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่ได้รับคะแนนในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 51.76 ตามมาด้วยรสชาติอาหารและคุณภาพของวัตถุดิบ (ร้อยละ 50.59) รวมถึง ความสวยงามของการจัดวางอาหาร (ร้อยละ 49.41)

ข้อมูลเหล่านี้สะท้อนว่าอาหารพื้นถิ่นมอญสามารถดึงดูดผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวความประทับใจทั้งทางประสาทสัมผัสและคุณค่าทางวัฒนธรรม ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของ Soft Power ที่สร้างความน่าจดจำและการบอกต่ออย่างเป็นธรรมชาติ

การรับรู้คุณค่าทางวัฒนธรรมและการสื่อสารอัตลักษณ์ชุมชนอยู่ในระดับสูงมาก ในทุกมิติ โดยเฉพาะคุณค่าทางวัฒนธรรมและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ได้รับการประเมินสูงสุดถึงร้อยละ 97.65 ซึ่งสอดคล้องกับความเชื่อมโยงของอาหารมอญกับพิธีกรรม ประเพณี และบทบาทของผู้หญิงในครัวเรือนและชุมชน การบริโภคอาหารจึงไม่ใช่เพียงการกินเพื่ออิ่มท้อง แต่ยังเป็นพิธีกรรมทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงความศรัทธา การเคารพบรรพบุรุษ และการดำรงอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์

อาจกล่าวโดยสรุปในภาพรวมได้ว่า อาหารพื้นถิ่นมอญคล่องสามารถทำหน้าที่เป็นเครื่องมือสื่อสารทางวัฒนธรรม ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีศักยภาพสูงที่จะต่อยอดในเชิงนโยบายท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม หรือใช้เป็นต้นแบบในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมร่วมสมัย (Cultural Products) ที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบ

5. อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้เปิดมุมมองใหม่เกี่ยวกับศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญคล่องสามารถในการเป็นพลังทางวัฒนธรรม โดยแสดงให้เห็นว่าอาหารพื้นถิ่นไม่เพียงแต่ทำหน้าที่ในฐานะปัจจัยดำรงชีพ แต่ยังเป็น “ภาษาทางวัฒนธรรม” ที่สื่อสารเรื่องราวของชุมชน วิถีชีวิต ความเชื่อ และภูมิปัญญาที่สั่งสมมายาวนาน สำหรับชุมชนมอญคล่องสามารถ อาหารพื้นถิ่นได้กลายเป็นมากกว่ามรดกของชาติพันธุ์ หากแต่มีศักยภาพในการเป็นเครื่องมือของ “Soft Power” ตามกรอบแนวคิดของ Joseph Nye (2021) ที่ชี้ว่า พลังอำนาจในรูปแบบใหม่สามารถเกิดจากแรงดึงดูดทางวัฒนธรรม มากกว่าการบีบบังคับหรือใช้อำนาจแบบแข็ง (Hard Power)

การวิเคราะห์ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นมอญคล่องสามารถในการเป็นพลังทางวัฒนธรรมแสดงให้เห็นคุณลักษณะสำคัญที่สอดคล้องกับแนวคิด Soft Power ของ Nye โดยเฉพาะในด้านการสร้างอิทธิพลผ่านมิติทางวัฒนธรรม (พีระ เจริญวัฒนกุล, 2565, หน้า 1-20) อาหารพื้นถิ่นของ “มอญคล่องสามารถ” จึงไม่เพียงทำหน้าที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ แต่ยังแสดงให้เห็นศักยภาพในการเป็นเครื่องมือการทูตวัฒนธรรมผ่านอาหาร หรือ “Gastrodiplomacy” ซึ่งเป็นแนวคิดที่กำลังได้รับ



ความนิยมเพิ่มขึ้นในฐานะกลยุทธ์สำคัญของการสร้างแบรนด์ประเทศ (Nation Branding) โดยใช้อาหารประจำชาติเป็นสื่อกลางในการสร้างความเข้าใจและความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรม (Rockower, 2012, pp. 235-246)

การที่อาหารมอญคล่องสามารถสร้างพลังทางวัฒนธรรมได้นั้น สามารถอธิบายผ่านสามมิติหลักที่เชื่อมโยงกัน มิติแรกคือการใช้ภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์ ซึ่งสะท้อนความชาญฉลาดในการเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับความเชื่อด้านสรรพคุณทางยา เช่น การใช้สมุนไพรและเครื่องเทศเพื่อปรุงกลิ่นและรสในแบบเฉพาะของชาวมอญ ผลการวิจัยพบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจดจำการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หายากมากที่สุด (ร้อยละ 44.71) รองลงมาคือ รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม (ร้อยละ 42.35) และการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรหลากหลาย (ร้อยละ 40.00) โดยกว่าครึ่ง (ร้อยละ 50.59) เห็นว่าอาหารเหล่านี้สร้างความประทับใจและเป็นจุดเด่นของชุมชน

มิติที่สองเป็นการใช้ภูมิปัญญาการปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน เทคนิคการปรุงอาหาร เช่น การหมักชาหมูข้ามคืนในแกงห้อง เพื่อให้เนื้อนุ่มและเข้มข้น หรือการนึ่งมะพร้าวเพื่อให้ได้หิวะทิตที่เข้มข้นและช่วยยืดอายุขนมเหนียว ไม่ใช่เพียงสูตรอาหาร แต่เป็นการส่งสมองค์ความรู้ที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติของวัตถุดิบ เทคนิคเหล่านี้ช่วยสร้าง “เรื่องเล่า” ที่แฝงด้วยคุณค่าและประวัติศาสตร์ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคไม่เพียงได้ลิ้มรส แต่ยังสัมผัสได้ถึงความใส่ใจ ความหมาย และเรื่องราวเบื้องหลังอาหาร ก่อให้เกิดความชื่นชมและความสนใจที่จะเรียนรู้วัฒนธรรมมอญเพิ่มเติม

มิติสุดท้ายคือคุณค่าทางวัฒนธรรมที่ยังปรากฏในวิถีชีวิต โดยอาหารมอญทำหน้าที่มากกว่าอาหาร หากแต่เป็นสื่อกลางของความศรัทธา การรวมกลุ่ม และการถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านกิจกรรมงานบุญประเพณี เช่น การทำข้าวตอกตั้งมอญ ขนมเหนียวสูตรโบราณ และการกวนกอละแมในเทศกาลสงกรานต์ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ครอบครัวและชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรมร่วมกัน ประสบการณ์เหล่านี้กลายเป็นพื้นที่ของการเรียนรู้ที่ผู้เข้าร่วมสามารถสัมผัสถึงจิตวิญญาณของชุมชนมอญคล่องสามารถ และสิ่งเหล่านี้เองคือ Soft Power ที่ยากจะลอกเลียนแบบ เพราะเป็นผลจากกระบวนการวัฒนธรรมที่มีชีวิตและฝังแน่นในวิถีของชาวมอญคล่องสามารถ

ปรากฏการณ์ดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าองค์ความรู้ท้องถิ่นไม่เพียงแต่รักษาภูมิปัญญาดั้งเดิมไว้เท่านั้น แต่ยังสามารถยกระดับวัตถุดิบพื้นบ้านให้กลายเป็นพลังทางวัฒนธรรม (Soft Power) ที่สื่อสารคุณค่าความเชื่อ และอัตลักษณ์ของชุมชนต่อผู้บริโภคภายนอกได้อย่างทรงพลัง

การศึกษาของ Luša, & Jakešević (2017, pp. 99-118) แสดงให้เห็นว่าอาหารพื้นถิ่นสามารถทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการเชื่อมโยงความสัมพันธ์และสร้างความเข้าใจระหว่างวัฒนธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับงานวิจัยของ Lim (2019) ที่ชี้ให้เห็นว่าการใช้อาหารพื้นถิ่นเป็นเครื่องมือทางการทูตวัฒนธรรมสามารถช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์และสร้างการยอมรับในระดับนานาชาติ ดังเห็นได้



จากกรณีของเกาหลีใต้ที่ประสบความสำเร็จในการใช้การทูตเชิงอาหารเพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงปี ค.ศ. 2019-2022 ที่มีกรณีดำเนินนโยบาย Soft Power ผ่านอาหารอย่างเป็นระบบ (Nobelis, De Fretes, & Hergianasari, 2024, pp. 69-79) ซึ่งไม่เพียงช่วยสร้างความเชื่อมโยงทางอารมณ์และส่งเสริมความเข้าใจข้ามวัฒนธรรม แต่ยังเอื้อต่อการแลกเปลี่ยนทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมอีกด้วย

ในบริบทของประเทศไทย อาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวาแสดงให้เห็นศักยภาพที่โดดเด่นในการตอบสนองนโยบาย Soft Power ของไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในองค์ประกอบ “Food” ซึ่งเป็นหนึ่งใน 5F ของนโยบายดังกล่าว ความโดดเด่นนี้ปรากฏชัดผ่านความหลากหลายทางวัฒนธรรม เอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และศักยภาพทางเศรษฐกิจ ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอของ Reynolds (2012) ที่เน้นย้ำความสำคัญของการบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาคส่วนต่างๆ ในการขับเคลื่อน Soft Power ผ่านอาหารพื้นถิ่น

เมื่อวิเคราะห์ตามกรอบ 4A ของนโยบาย Soft Power พบว่าอาหารพื้นถิ่นมอญคลองสามวา (ชุมชนแป้นทองสัมพันธ์) มีความพร้อมในทุกองค์ประกอบ ทั้งในด้านยุทธศาสตร์ (Agenda) ที่สอดคล้องกับนโยบายระดับชาติ ด้านผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (Actor) ที่มีความเข้มแข็งในระดับชุมชน ด้านทุนทางวัฒนธรรม (Asset) ที่มีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ และด้านการดำเนินการ (Action) ที่มีการประยุกต์ใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารและแพลตฟอร์มดิจิทัลซึ่งได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครผ่านกระบวนการวิจัยและการบริการวิชาการมาโดยตลอดอย่างมีประสิทธิภาพ การบูรณาการองค์ประกอบเหล่านี้สอดคล้องกับข้อค้นพบของ Zhang (2015) ที่ชี้ให้เห็นว่าการใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการสร้างอิทธิพลสามารถส่งผลกระทบต่อเชิงบวกทั้งในมิติทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ

อย่างไรก็ตาม การจะพัฒนาอาหารพื้นถิ่นมอญให้เป็น Soft Power อย่างยั่งยืนจำเป็นต้องคำนึงถึงความสมดุลระหว่างการอนุรักษ์คุณค่าดั้งเดิมและการปรับตัวให้เข้ากับบริบทร่วมสมัย สอดคล้องกับงานของรีนฤทัย รอดสุวรรณ และคณะ (2563, หน้า 105-127) ที่พบว่าการสืบทอดวัฒนธรรมที่มีประสิทธิภาพต้องเชื่อมโยงระหว่างรากเหง้าทางประวัติศาสตร์กับการปรับใช้ในปัจจุบัน รวมถึงการสร้างกลไกการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการทรัพยากรทางวัฒนธรรมอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลกระทบของการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเป็น Soft Power ต่อวิถีชีวิตและความยั่งยืนของชุมชน เพื่อป้องกันการสูญเสียคุณค่าทางวัฒนธรรมในกระบวนการพัฒนาเชิงพาณิชย์อีกด้วย

6. ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1.1 ควรมีการศึกษาเชิงเปรียบเทียบระหว่างชุมชนมอญกับชุมชนอื่นๆ ที่มีวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกัน เพื่อวิเคราะห์ความเหมือนและความต่างของภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นในบริบทที่หลากหลาย



1.2 ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนารูปแบบการสื่อสารทางวัฒนธรรมผ่านเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการออกแบบและพัฒนานวัตกรรม

1.3 ควรมีการนำโมเดลการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสู่พลังทางวัฒนธรรมที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ไปทดลองใช้ในพื้นที่อื่นๆ ที่มีทุนวัฒนธรรมใกล้เคียงกัน เช่น ชุมชนชาติพันธุ์ หรือชุมชนที่มีประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานชัดเจน เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการปรับใช้โมเดลในบริบทที่ต่างกัน

1.4 ควรมีการวิจัยเชิงนโยบายที่เน้นการบูรณาการภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นเข้ากับแผนยุทธศาสตร์ด้าน soft power และการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

2. ข้อเสนอแนะในเชิงประยุกต์ใช้ผลการวิจัยให้เกิดประโยชน์

2.1 ควรมีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารมอญในชุมชน โดยอาจบูรณาการเข้ากับแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารมอญ

2.2 หน่วยงานภาครัฐและเอกชนควรสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมอญเชิงสร้างสรรค์ โดยอาจจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาดออนไลน์ และการสร้างแบรนด์

2.3 ควรมีการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้ามชุมชน เพื่อเผยแพร่ผลการวิจัยและเปิดโอกาสให้ชุมชนอื่นๆ นำแนวคิด “ภูมิปัญญา 3 ด้าน” และ “กระบวนการ 3S” ไปประยุกต์ใช้ตามบริบทเฉพาะของตน

2.4 ภาครัฐควรบรรจุประเด็นอาหารพื้นถิ่นในนโยบาย soft power และวาระแห่งชาติด้านวัฒนธรรม โดยสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างอัตลักษณ์ไทยในระดับสากล

2.5 หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยว และการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น ควรร่วมกันผลักดันนโยบายที่เอื้อต่อการฟื้นฟูภูมิปัญญาอาหารของชุมชน เช่น การส่งเสริมตลาดวัฒนธรรม แหล่งเรียนรู้ท้องถิ่นหรือกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหาร

7. องค์ความรู้ที่ได้รับ

จากผลการวิจัย คณะผู้วิจัยสามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ใหม่ที่สำคัญ ได้แก่ “โมเดลการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นมอญสู่พลังทางวัฒนธรรม” ซึ่งเป็นกรอบแนวคิดเชิงระบบที่อธิบายกระบวนการแปลงภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นให้กลายเป็นพลังทางวัฒนธรรมที่สามารถส่งอิทธิพลต่อสังคม เศรษฐกิจและอัตลักษณ์ของชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม โมเดลนี้ประกอบด้วยโครงสร้างสามระดับที่สัมพันธ์เชื่อมโยงกันอย่างเป็นพลวัต



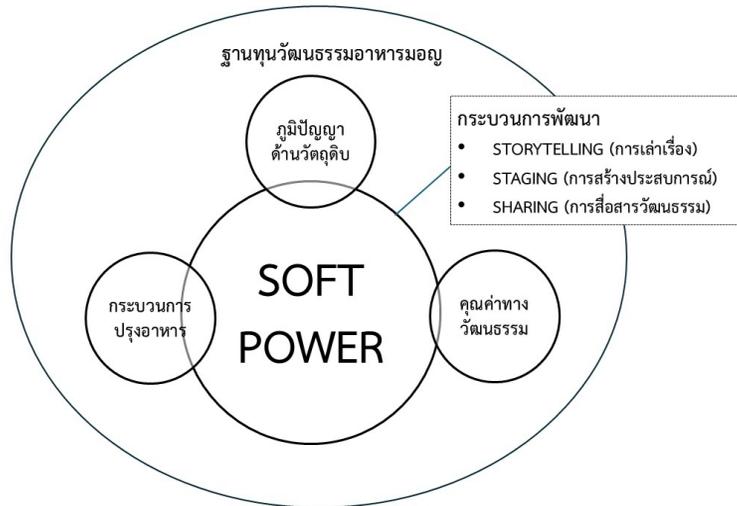
ระดับแรกคือ “ฐานทุนวัฒนธรรมอาหารมอญ” ซึ่งแสดงอยู่ในวงนอกของโมเดล ทำหน้าที่เป็นรากฐานทางวัฒนธรรมที่หล่อเลี้ยงองค์ความรู้ดั้งเดิมของชุมชนมอญ โดยเฉพาะประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานภาษามอญ ประเพณีท้องถิ่น และความเชื่อทางศาสนา ซึ่งทั้งหมดนี้สะท้อนออกมาในอาหารที่บริโภคและปรุงในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรมสำคัญ ฐานทุนนี้จึงเป็นจุดตั้งต้นของกระบวนการสร้างคุณค่าทางวัฒนธรรม

ระดับที่สองของโมเดล คือ “องค์ประกอบหลัก 3 ด้านของภูมิปัญญาอาหารมอญ” ประกอบด้วย (1) ภูมิปัญญาการเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ซึ่งแสดงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่อย่างรู้คุณค่า (2) ภูมิปัญญาในกระบวนการปรุงอาหาร ที่สะท้อนความรู้ ความละเอียด และเอกลักษณ์เฉพาะของวัฒนธรรมการกิน และ (3) คุณค่าทางวัฒนธรรมที่ฝังอยู่ในอาหาร ทั้งในแง่ความหมาย พิธีกรรม และความสัมพันธ์ทางสังคมภายในชุมชน องค์ประกอบทั้งสามนี้ทำงานประสานกันในฐานะกลไกกลางที่แปลงทุนวัฒนธรรมให้เป็นคุณค่าที่จับต้องได้

ระดับสุดท้ายและเป็นแกนกลางของโมเดล คือ “กระบวนการสร้างพลังทางวัฒนธรรม” ซึ่งในงานวิจัยนี้ได้พัฒนาแนวคิดใหม่ที่เรียกว่า “กระบวนการ 3S” ได้แก่ (1) Storytelling หรือการเล่าเรื่องที่เชื่อมโยงอาหารกับอัตลักษณ์ชุมชน (2) Staging หรือการออกแบบกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ผู้คนมีประสบการณ์ร่วมกับวัฒนธรรมอาหาร และ (3) Sharing หรือการสื่อสารและเผยแพร่ผ่านสื่อสมัยใหม่ ทั้งในรูปแบบดิจิทัลและกิจกรรมสาธารณะ กลไก 3S นี้ทำหน้าที่เป็นพลังขับเคลื่อนที่เปลี่ยน “อาหาร” จากวัตถุบริโภคธรรมดา ให้กลายเป็นสื่อวัฒนธรรมที่ทรงพลังและขยายอิทธิพลออกสู่สาธารณะ

ลักษณะเฉพาะที่โดดเด่นของโมเดลนี้ คือการจัดวางโครงสร้างเป็นระบบพลวัต โดยที่แต่ละระดับต่างสนับสนุนซึ่งกันและกัน ฐานทุนวัฒนธรรมส่งเสริมการดำรงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่น ขณะที่ภูมิปัญญาดังกล่าวกลายเป็นวัตถุดิบหลักในการขับเคลื่อนการสร้าง Soft Power ผ่านกระบวนการ 3S ทั้งหมดนี้สะท้อนให้เห็นว่า วัฒนธรรมอาหารมิได้เป็นเพียงสิ่งที่ถูกอนุรักษ์ไว้เท่านั้น แต่สามารถพัฒนาให้เป็นกลไกเชิงรุกในการเสริมสร้างอัตลักษณ์ เศรษฐกิจ และความภาคภูมิใจของชุมชนได้อย่างยั่งยืน

องค์ความรู้ใหม่นี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้หลากหลายระดับ ชุมชนอื่นๆ สามารถนำโมเดลไปใช้เป็น “แม่แบบ” ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยปรับกรอบภูมิปัญญา 3 ด้านให้เหมาะสมกับบริบทเฉพาะและใช้กระบวนการ 3S ขับเคลื่อนการสื่อสาร สำหรับหน่วยงานภาครัฐสามารถใช้เป็นกรอบนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม ขณะที่ในระดับวิชาการสามารถขยายการศึกษาไปยัง “Cultural Soft Power” ในบริบทอื่นๆ เช่น หัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 องค์ความรู้ที่ได้รับ

8. กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง “นวัตกรรมการสื่อสารเพื่อสร้างพลังทางวัฒนธรรม “soft power” อาหารพื้นถิ่นของชุมชนมอญคลองสามวา” ได้ด้วยการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กองทุนส่งเสริม ววน.) สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) (FF67)

เอกสารอ้างอิง

- จตุพร เพชรบุรณ์. (2561). อาหารงานบุญชาวไทยเชื้อสายมอญและแรงงานชาวมอญ: กรณีศึกษาอาหารชุมชนมอญเสากระโดง อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่*, 10(2), 35-57.
- นิษฐา หรุ่นเกษม, สิริมณฑิ์ พึ่งสังวาลย์ และนิศรารัตน์ วิไลลักษณ์. (2567ก). *นวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับการสื่อสารผลิตภัณฑ์ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์ท้องถิ่นริมน้ำเขตกองสามวา สำหรับผู้ประกอบการสูงวัย กรุงเทพมหานคร*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- _____. (2567ข). *นวัตกรรมการสื่อสารเพื่อสร้างพลังทางวัฒนธรรม “soft power” อาหารพื้นถิ่นของชุมชนมอญคลองสามวา*. (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.).



- ปาจรีย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญ ลิ้มนาแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์*, 23(1), 205-233.
- พีระ เจริญวัฒน์นุกุล. (2565). “ยุทธศาสตร์ Soft Power” ของไทยและความหนักใจในการสร้าง Moral Authority ด้านการต่างประเทศ. *วารสารการต่างประเทศของไทย*, 6(2565), 1-20.
- รีนฤทัย รอดสุวรรณ, พรพันธ์ เขมคุณาศัย, พชลินจ์ จินนุ่น และพรไทย ศิริสาธิตกิจ. (2563). เรื่องเล่าและการเล่าเรื่องโนราจากความทรงจำของชุมชนลุ่มทะเลสาบสงขลาตอนล่าง. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี*, 12(2), 105-127.
- Lim, T. W. (2019). Promoting Singapore-Japan ties through the soft cultural power of food diplomacy: The hybridization, cross-pollination and indigenization of contemporary Japanese food culture in Singapore. In T. W. Lim (Ed.), *The indigenization and hybridization of food cultures in Singapore* (pp. 73-88). Palgrave Pivot.
- Luša, Đ., & Jakešević, R. (2017). The role of food in diplomacy: Communicating and “winning hearts and minds” through food. *Medijske Studije*, 8(16), 99-118.
- Nobelis, M. K., De Fretes, C. H. J., & Hergianasari, P. (2024). Soft Power Diplomacy Korea Selatan Terhadap Indonesia Melalui Gastrodiplomasi Tahun 2019-2022. *Adminstraus: Jurnal Ilmu Administrasi Dan Manajemen*, 8(2), 69-79.
- Nye, J. S. (2021). Soft power: The evolution of a concept. *Journal of Political Power*, 14(1), 196-208.
- Reynolds, C. J. (2012). The soft power of food: A diplomacy of hamburgers and sushi? *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, 1(2), 47-60.
- Rockower, P. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235-246.
- Studi, L., K., Agung, G., & Suryawati, A. (2024). Balinese Cultural Diplomacy Through Culinary Products: A Study of Semiothic Communication. *Jurnal Ilmiah LISKI (Lingkar Studi Komunikasi)*, 10(1), 54-63.
- Zhang, J. (2015). The foods of the world: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9(2015), 568-591.

