

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับการท่องเที่ยว  
ด้านอาหาร ผ่านกระบวนการการเรียน  
การสอนทำอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยว  
(Value Added to Gastronomy  
Tourism via Teaching and Learning  
of Thai Food)

ศุภารมย์ ประสาทแก้ว\*  
(Supharom Prasatkaew)

Received: September 10, 2021

Revised: January 24, 2022

Accepted: February 27, 2022

บทความวิจัย

-

วิชาการ

\* นักวิจัยชำนาญการ สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์  
(Researcher, Professional Level of Thai Khadi Research Institute,  
Thammasat University).

## บทคัดย่อ

เป็นการวิจัยที่มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมสูตรอาหารชาววัง และศึกษากระบวนการการเรียนการสอนทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้แนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวด้านอาหาร (Gastronomy Tourism) มาใช้อธิบายในส่วนของประเภทการท่องเที่ยวและกระแสนิยมของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ และใช้แนวคิดเรื่องระบบการท่องเที่ยว (The Tourism System) อธิบายถึงพฤติกรรมของตลาด หรือผู้บริโภคที่มีผลต่อการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผลให้รูปแบบการท่องเที่ยว หรือรูปแบบการให้บริการด้านการท่องเที่ยวนั้นต้องปรับตัวให้เข้ากับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว

ผลการศึกษาพบว่า สูตรอาหารตำรับชาววังกับสูตรอาหารในตำราอาหารที่เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (Intangible Cultural Heritage) นั้น ในบางรายการถึงแม้จะมีชื่อเรียกที่ต่างกันแต่ในส่วนของวัตถุดิบ และวิธีการทำมีความเหมือนกัน อาหารในบางรายการมีการปรับในส่วนของวัตถุดิบ รวมถึงวิธีการทำที่ต่างจากตำรับอาหารชาววังเป็นอย่างมาก เมื่อนำสูตรอาหาร และขนมตำรับชาววังมาเทียบเคียงกับสูตรที่สถานที่สาธิตสอนทำอาหารนำมาใช้สาธิตให้กับนักท่องเที่ยว พบว่าในอาหารบางรายการโดยเฉพาะขนมหวานจะมีการปรับสูตรให้มีขั้นตอน และวัตถุดิบที่น้อยลง ในส่วนของผลการศึกษาเรื่องกระบวนการเรียนการสอน พบว่า สถานที่สาธิตสอนทำอาหารกลุ่มตัวอย่างมีกระบวนการเรียนการสอนที่แตกต่างกันออกไป กลุ่มตัวอย่าง 1 ใน 5 แห่ง มีความพยายามที่จะเล่าถึงตำนานความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหารให้กับผู้เรียนได้รับรู้ แต่อย่างไรก็ตามยังไม่สามารถถือเป็นชุดข้อมูลประวัติศาสตร์อาหารได้ นอกจากนี้พบว่ากลุ่มตัวอย่างสถานที่สาธิตสอนทำอาหาร 1 ใน 5 แห่ง มีการพาผู้เรียนออกไปซื้อวัตถุดิบที่ตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสัมผัสวิถีชีวิต และได้เห็นถึงบรรยากาศของตลาดในเมืองไทย ซึ่งผู้เรียนที่เป็นชาวต่างชาติมีความชื่นชอบกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างมาก การศึกษานี้คาดหวังว่าจะเป็นประโยชน์ต่อธุรกิจสาธิตสอนทำอาหารเพื่อนักท่องเที่ยว และสามารถนำมาปรับใช้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยวด้านอาหารได้

**คำสำคัญ:** การท่องเที่ยวด้านอาหาร, ประวัติศาสตร์อาหาร

## ABSTRACT

This research article collected recipes of Thai royal food and studied the process of offering cooking classes to tourists. The concept of gastronomy tourism was used to explain types of tourism and trends in nowadays tourism. The concept of tourism system was used to explain markets and consumer behaviors that affect tourism, resulting in the adjustment of tourism or tourism - related services to tourists' interests and behaviors.

The study reveals that some royal recipes and recipes in cook-books that are intangible cultural heritage have different names but similar ingredients and cooking methods. In some recipes, ingredients and cooking methods are adjusted so they are very different from royal recipes. When royal savory and sweet recipes are compared with the recipes taught in cooking classes for tourists, it was found that in some recipes, especially desserts, some ingredients are taken out and cooking methods are simplified. In terms of cooking classes, it was found that five sample cooking schools have designed different teaching and learning methods. One sample class shares myths and beliefs about food to students although it still cannot be considered a food history data set. Another sample class takes students out to buy ingredients in the market so they have an opportunity to experience the way of life and the atmosphere of markets in Thailand. Foreign learners love these activities. The author hopes that this study will be beneficial to cooking schools for tourists and can add value to food tourism.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Food History

## บทนำ

อาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ คือสิ่งที่เรารับประทานเข้าไปแล้วเกิดประโยชน์ต่อร่างกายในด้านต่าง ๆ อาหารมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น และฐานะของผู้บริโภค โดยอาหารสามารถแสดงถึงฐานะของผู้บริโภคได้ไม่ว่าจะเป็นในแง่ของราคา หรือที่มาของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร วิธีการจัดวาง หรือแม้แต่วิธีการบริโภค

บริบททางสังคมเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีบทบาทต่ออาหารเป็นอย่างมาก เช่น ในช่วง พ.ศ 2475 (หรืออันที่จริงสามารถนับรวมไปถึงในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 ที่เจ้านายในวังเริ่มย้ายออกมาพำนักอยู่นอกพระบรมมหาราชวัง) กล่าวคือเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงการปกครอง เจ้านาย หรือชนชั้นสูงได้เคลื่อนย้ายตนเองและเหล่าข้าราชการของตนออกจากพระบรมมหาราชวัง จึงเป็นผลให้วัฒนธรรมภายในวัง และอาหารในแบบที่คนในวังรับประทานได้เคลื่อนตัวออกมาสู่สังคมภายนอกด้วย ทำให้เกิดการปะทะสังสรรค์ และผสมกลมกลืนกันของอาหารในวังกับอาหารของสามัญชน แต่อย่างไรก็ตามอาหารในวังนั้นก็ยังคงถูกรักษาคุณค่า และให้คุณค่าผ่านการใช้คำว่า “อาหารชาววัง” อาหารและวัฒนธรรมชาววังได้ปรากฏตัวขึ้นในสังคมของสามัญชน โดยมีการรวบรวมและสร้างสรรค์ตำราอาหาร รวมถึงมีการเผยแพร่ตำรับอาหารผ่านสื่อต่าง ๆ ในขณะนั้นทั้งวิทยุและโทรทัศน์ นับหนึ่งการเผยแพร่นี้ก็เป็นไปเพื่อการรักษาวัฒนธรรมอาหาร และสูตรอาหารของเหล่าชนชั้นสูงให้ได้รับการสืบทอดอยู่ต่อไป

หากเรามองบทบาทของอาหารในส่วนของการท่องเที่ยว อาจกล่าวได้ว่าอาหารได้กลายมาเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มีส่วนทำให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเลือกจุดหมายปลายทางในการท่องเที่ยว กล่าวคือ ในปัจจุบันการท่องเที่ยวไม่ได้จำกัดอยู่เพียงแต่การท่องเที่ยวในสถานที่ต่าง ๆ ผู้คนในยุคปัจจุบันมีความต้องการที่จะเข้าถึงวัฒนธรรม หรือสัมผัสกับวิถีการใช้ชีวิตของคนในท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น เห็นได้จากการที่นักท่องเที่ยวจำนวนมากเริ่มออกเดินทางด้วยตนเอง กระบวนการการท่องเที่ยวทั้งหมด หรือเกือบทั้งหมดถูกจัดการด้วยตัวนักท่องเที่ยวเอง ไม่ว่าจะเป็นการเริ่มต้นค้นหาข้อมูลสถานที่ปลายทาง การเปรียบเทียบข้อมูลการเดินทาง การหาที่พัก การวางแผนการท่องเที่ยวด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวจำนวนไม่น้อยไม่ได้ต้องการท่องเที่ยว

ในรูปแบบของกลุ่มทัวร์แบบเดิม ๆ อีกต่อไป การท่องเที่ยวจึงมีทางเลือกให้นักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น มีการบริการและการท่องเที่ยวในรูปแบบเฉพาะทางมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยวด้านสุขภาพ การท่องเที่ยวด้านอาหาร การท่องเที่ยวแบบสัมผัสวิถีชีวิตของคนท้องถิ่นทั้งในรูปแบบการเดินทาง การปั่นจักรยาน การนั่งเรือชมวิถีชีวิตริมน้ำ เป็นต้น วิถีชีวิตและร้านค้าเล็ก ๆ สำหรับคนท้องถิ่นกลายเป็นเสน่ห์ในสายตาของนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวที่ได้สัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่นักท่องเที่ยวนิยมเป็นอย่างมาก เพราะจะได้สัมผัสกับวิถีชีวิตของคนท้องถิ่นโดยมีโอกาสไปเลือกซื้อวัตถุดิบจากตลาด ได้รู้จักวัตถุดิบของอาหารแต่ละชนิด ได้เรียนรู้กระบวนการทำอาหาร ถือว่าเป็นการสร้างคุณค่าให้กับอาหาร และสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ในกระบวนการดังกล่าวเราสามารถนำประวัติที่มา และวิธีการทำอาหารต่าง ๆ มาเสริมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยวได้

ปัจจุบันพบว่ามีการให้บริการด้านการสาธิตสอนทำอาหาร และขนมไทยให้กับนักท่องเที่ยว กระจายตัวอยู่ตามพื้นที่ในกรุงเทพมหานครเป็นจำนวนมาก ทั้งที่สอนทำอาหารโดยเฉพาะ และทั้งที่เป็นชั้นเรียนเล็ก ๆ ที่อยู่ในโรงแรม หรือแม้แต่บ้านพักอาศัยก็ปรากฏพบว่ามีบริการสาธิตสอนทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว โดยจัดเป็นกลุ่มเล็ก ๆ บางส่วนมีการนำนักท่องเที่ยวไปเลือกซื้อวัตถุดิบที่ตลาด ทำให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์ในการได้สัมผัสกับชุมชน สัมผัสบรรยากาศแหล่งขายวัตถุดิบ และเครื่องปรุง อาหารที่ถูกนำมาสาธิตสอนทำอาหารสำหรับชาวต่างชาตินั้นมีจำนวนไม่น้อยเป็นอาหารที่ได้ปรากฏอยู่ในตำรับอาหารชาววัง ไม่ว่าจะเป็นแกงมัสมั่น ขนมทองเอก ขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมขอม่วง เป็นต้น

ดังนั้นแล้วประเด็นในการวิจัยครั้งนี้จึงอยู่ที่หากเราสามารถนำตำรับอาหารหรือประวัติศาสตร์ของอาหารมารวบรวมไว้เป็นฐานข้อมูล และจัดทำเป็นชุดข้อมูลที่สามารถเข้าถึง และเข้าใจได้ง่ายก็น่าจะเป็นประโยชน์สำหรับผู้ให้บริการด้านการสาธิตสอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยวัตถุประสงค์ของงานวิจัยคือการรวบรวมสร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารชาววัง ประวัติของอาหารชาววัง และศึกษากระบวนการเรียนการสอนอาหารของสถาบันสอนทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์ร่วมกับการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลกระบวนการการสาธิตสอนทำอาหาร / ขนม สำหรับนักท่องเที่ยว ทั้งจาก

เอกสาร ไม่ว่าจะมาจากหอจดหมายเหตุแห่งชาติ หอสมุด และห้องสมุดต่าง ๆ การสำรวจภาคสนามในพื้นที่จริงเพื่อสำรวจสภาพทางการข้อมูลเบื้องต้น สถานที่สาธิตสอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อทราบถึงหลักสูตร วิธีการสอน และสภาพสถานที่สอนทำอาหารโดยผู้ให้ข้อมูล คือ เจ้าของสถาบัน / ครู สอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยสถาบันสอนทำอาหารฯ รวมถึงการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ ร่วมกับ การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมโดยการเข้าไปเป็นผู้รับบริการ และนำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจทั้งหมดมาวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุป

โดยเกณฑ์การคัดเลือกผู้ร่วมวิจัย (Inclusion criteria) คือ ใช้การคัดเลือกประชากรที่จะสัมภาษณ์จากผู้ที่เกี่ยวข้องโดยตรง เช่น เจ้าของกิจการการสาธิตสอนทำอาหาร / ผู้สาธิตสอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งอาหารในที่นี่จะหมายรวมถึง การสาธิตสอนทำอาหารทั้งอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน ในส่วนของการแสดงข้อมูลในรายงานการวิจัย และในบทความนี้ ผู้วิจัยได้ใช้ชื่อสถานที่ และชื่อผู้ถูกสัมภาษณ์ / เจ้าของกิจการ ด้วยชื่อสมมติ เนื่องจากเป็นข้อตกลงร่วมในการดำเนินการวิจัยระหว่างผู้วิจัย และผู้ถูกสัมภาษณ์ / เจ้าของกิจการ ซึ่งเป็นไปตามจริยธรรมในการวิจัย ทั้งนี้ บางสถานที่เจ้าของกิจการไม่ยินยอมให้ทำการบันทึกภาพ / เสียง เพื่อนำมาประกอบการในรายงานการวิจัยข้อมูล ผู้วิจัยจึงทำได้เพียงเป็นผู้เข้าไปสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม

โดยผู้ประกอบการทั้งหมดที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง ไม่ได้ให้ความหมายแทนตัวเองว่าเป็นโรงเรียนสอนทำอาหาร หรือสถาบันสอนทำอาหาร เพียงแต่เรียกกระบวนการเรียนการสอนนี้ว่าการ work shop หรือเรียกว่าการสาธิตสอนทำอาหาร ดังนั้นในส่วนของการกล่าวถึงในลำดับถัดไปผู้วิจัยจึงขอแทนด้วยชื่อ “สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร”

### แนวคิดในการวิจัย

“อาหาร” ไม่ได้เป็นแค่เพียงหนึ่งในปัจจัยสี่ในการดำรงชีวิตของมนุษย์เท่านั้น แต่ปัจจุบัน อาหาร ได้กลายมาเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว โดยอาหารสำหรับการท่องเที่ยวนั้นได้ถูกเพิ่มคุณค่าโดยที่มาของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นในแง่ของที่มาทางด้านประวัติศาสตร์ หรือที่มาในแง่ของแหล่งผลิต หรือขั้นตอนในการประกอบอาหาร

ดังนั้นแนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวด้านอาหารจึงสามารถนำมาอธิบายถึงประเภทการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีอยู่ในประเทศไทย และในทั่วโลก

### แนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวด้านอาหาร (Gastronomy Tourism)

รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่ามีรูปแบบต่าง ๆ ดังนี้ (Anekphunsuk 2017)

- Food Tour ทัวร์ประเภทนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสรสชาติอาหารท้องถิ่น เรียนรู้วัฒนธรรม และการทำอาหารของประเทศนั้น ๆ ในการทัวร์นี้จะมีคัคูเทศก์นำเดินชม และสัมผัสกับรสชาติของวัฒนธรรมอาหารแต่ละประเภท รวมถึงการบอกเล่าประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ

- Food Festival หรือเทศกาลอาหาร งานประเภทนี้มักจะนำประเภทของอาหารมาจัดเป็นธีม จุดประสงค์คือ ต้องการให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม หรือในบางครั้งจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองฤดูกาลในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

- Cooking Vacation คือการเดินทางไปยังสถานที่ต่าง ๆ เพื่อศึกษา และเรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องถิ่น โดยนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะสามารถทำอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง

อาหาร ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวโดยกลุ่มคนที่เรียกว่า Trend Foodie กำลังทำให้อาหารกลายเป็นองค์ประกอบของกิจกรรมการท่องเที่ยว คือการเข้าไปมีส่วนเรียนรู้ประสบการณ์อาหารในท้องถิ่นเพื่อให้ได้สัมผัสวิถีชีวิต วัฒนธรรมนิยม ประเพณี วัฒนธรรม และคนเหล่านี้ให้ความสำคัญต่อประสบการณ์ การทานอาหารท้องถิ่นเป็นอย่างมาก เพราะอาหารท้องถิ่นนั้น คือประสบการณ์แปลกใหม่ของนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ (Kritsanaprakornakit 2017) โทมร สุขปรีชา (Sukpricha 2017) ได้กล่าวว่าอาหารได้กลายเป็นหมุดหมายสำคัญของนักท่องเที่ยว การเดินทางท่องเที่ยวเพื่อได้ทดลองทานอาหารรสชาติที่แตกต่างออกไป คือการพาตัวเองไปสู่ประสบการณ์ใหม่ ซึ่งแกนหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นก็คือการแสวงหาอาหารและวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย

อีกหนึ่งแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ก็คือ แนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวแบบเนิบช้า หรือ Slow Tourism โดยบุญยสฤษฎ์ อเนกสุข (Aneksuk

2017) ได้กล่าวว่า การบริโภคอาหารแบบเนิบช้า หรือ Slow Food ที่แพร่หลายในยุโรปได้นำมาซึ่งแนวคิดเกี่ยวกับความเนิบช้าอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นการใช้ชีวิตในเมืองแบบเนิบช้า (slow city) การท่องเที่ยวแบบเนิบช้า (slow travel) เป็นต้น โดยความเนิบช้านี้เป็นการตอบโต้กับกระบวนการโลกาภิวัตน์ กล่าวคือ เราอาจไม่จำเป็นต้องทำอะไรทุกอย่างให้เร็วไปตามกระแสเพื่อให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นในด้านเศรษฐกิจ หรือการท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาจะต้องเป็นผู้ที่ปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม หรือสังคมของชาวเมือง ไม่ว่าจะเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานของชาวเมือง การบริโภคอาหารท้องถิ่นตามแบบคุณภาพชีวิตของชาวเมือง การท่องเที่ยวแบบเนิบช้าเป็นการท่องเที่ยวที่ให้ความสำคัญต่อนักท่องเที่ยวระดับปัจเจกบุคคล มากกว่าการเป็นกลุ่มใหญ่ และให้ความสำคัญกับการร่วมกิจกรรมของนักท่องเที่ยว โดยรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบเนิบช้านี้ประกอบไปด้วยรูปแบบต่าง ๆ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การร่วมเทศกาลประเพณีท้องถิ่น ซึ่งรวมถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วย

แนวคิดดังกล่าวสามารถนำมาใช้อธิบายในส่วนของประเภทการท่องเที่ยวและกระแสความนิยมของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวประเภทต่าง ๆ ได้

#### **แนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและระบบการท่องเที่ยว**

สำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมนั้น ในงานของวารุณี และคณะ (Osatharom et al. 2013) ได้อธิบายถึงการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมไว้ว่า หมายถึงการท่องเที่ยวในพื้นที่วิถีชีวิตประจำวัน ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม และศาสนา โดยการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมนั้นต้องมีความสัมพันธ์กับประเด็นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้วยการจัดการของคนใน อันจะเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวกลับมาเที่ยวซ้ำ ซึ่งการจัดการของ “คนใน” ที่ วารุณี และคณะได้กล่าวถึงนั้น หมายถึงคนในพื้นที่ของแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรม ดังนั้นแล้วหากกล่าวถึงอาหารไทย เป็นวัฒนธรรมในวิถีชีวิตของคนไทย ในการศึกษาของผู้ที่ทำธุรกิจสอนอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจึงเปรียบได้กับ “คนใน” ในความหมายของเจ้าของวัฒนธรรม ที่มีความสำคัญกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยว

กลับมาใช้บริการซ้ำ หรือบอกต่อให้เกิดการรับรู้ในวงกว้าง

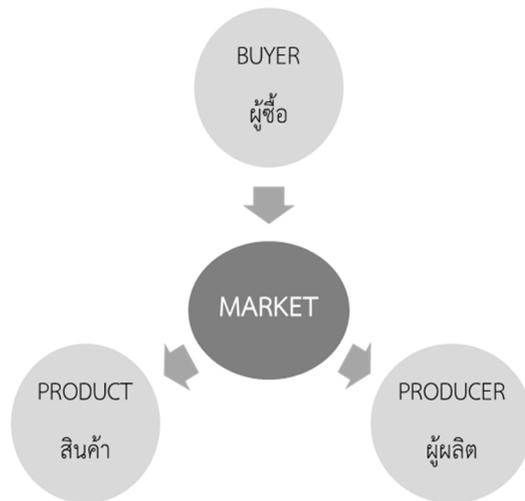
ส่วนแนวคิดเรื่องระบบการท่องเที่ยวของ Mill & Morrison ที่ประกอบด้วย ตลาด (Market) การท่องเที่ยว (Travel) จุดหมายปลายทาง (Destination) และการตลาด (Marketing) มาใช้สำหรับการอธิบายถึงพฤติกรรมของตลาด หรือผู้บริโภคที่มีผลต่อการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผลให้รูปแบบการท่องเที่ยว หรือรูปแบบการให้บริการด้านการท่องเที่ยว นั้นต้องปรับตัวให้เข้ากับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว หรือสร้างจุดเด่นให้กับตนเองเพื่อดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยว โดยนิศศา ศิลปเสฐฐ (Sinlapaserot 2017: 83 - 96) ได้อธิบายถึงระบบการท่องเที่ยวของ Mill & Morrison ไว้ว่าระบบการท่องเที่ยวประกอบด้วยสิ่งสำคัญ 4 ส่วนด้วยกัน คือ

1. ตลาด (Market) ซึ่งตลาดจะประกอบไปด้วย

- ผู้ซื้อ (buyer) ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวมีผู้ซื้อ 2 ประเภท คือ ผู้ซื้อที่เป็นผู้บริโภค ก็คือผู้ท่องเที่ยวโดยทั่ว ๆ ไป กลุ่มผู้ซื้อเหล่านี้จะเป็นผู้ตัดสินใจในการซื้อและการจัดการเดินทางด้วยตัวเอง หรือผ่านทางบริษัทตัวแทนนำเที่ยวต่าง ๆ ส่วนผู้ซื้ออีกประเภทหนึ่งคือ กลุ่มผู้ซื้อที่ไม่ได้บริโภคด้วยตนเอง แต่เป็นผู้จัดการให้กับผู้บริโภคอื่น ๆ เช่น กลุ่มผู้ซื้อเพื่อจัดเป็นรางวัล

- สินค้า (product) สินค้าทางการท่องเที่ยวแตกต่างจากสินค้าโดยทั่ว ๆ ไป คือ ผู้บริโภคจะต้องบริโภคสินค้าในหลาย ๆ ส่วนประกอบ หรือรวมกันเป็นแบบสำเร็จรูป (package) องค์ประกอบของสินค้าการท่องเที่ยวที่นำไปเสนอขายในตลาดการท่องเที่ยว ได้แก่ สถานที่ท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวก ระบบสาธารณูปโภค และการคมนาคมขนส่ง

- ผู้ผลิต (producer) หรือผู้ขายสินค้าทางการท่องเที่ยว ได้แก่ ผู้ประกอบการที่แบ่งได้สองกลุ่ม คือ กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจเอกชน เช่น บริษัทจ้ดนำเที่ยว และผู้ผลิตในภาครัฐ โดยอาจจะเป็นระดับจังหวัด ระดับภาค ผู้ผลิตกลุ่มนี้จะขายสินค้าทางการท่องเที่ยวในขอบเขตที่ตนรับผิดชอบ ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ที่พักแรม การคมนาคม เป็นต้น



ภาพที่ 1 แผนภาพอธิบายความสัมพันธ์ของระบบการท่องเที่ยว

ในระบบการท่องเที่ยว “ตลาด” เป็นจุดเริ่มต้นของระบบ เพราะการท่องเที่ยวจะเกิดขึ้นได้ก็ต้องขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ซื้อ ซึ่งก่อนที่ผู้ซื้อจะตัดสินใจก็จำเป็นต้องมีกระบวนการรับรู้ การเรียนรู้เกิดขึ้น มีการพิจารณาตัวสินค้าหรือบริการ เรียกว่า พฤติกรรมผู้บริโภค

2. การเดินทางท่องเที่ยว (Travel) เป็นส่วนประกอบของระบบการท่องเที่ยว ซึ่งสามารถแบ่งรูปแบบการเดินทางได้ดังนี้

- เดินทางตามวัตถุประสงค์ (by propose categories) เช่น เพื่อสุขภาพ เพื่อศาสนา
- ตามจุดหมายปลายทาง (destination categories) เช่น การชมปะการัง การท่องเที่ยวชมเมือง
- ตามรูปแบบการท่องเที่ยว (model of travel categories) เช่น การเดินป่า
- ตามระยะเวลา (timing categories) เช่น การท่องเที่ยวครึ่งวัน เต็มวัน พักค้างคืน

- ตามลักษณะรายการ (tour design categories) เช่น การท่องเที่ยวแบบ  
เหมาะง่าย การท่องเที่ยวตามความประสงค์เฉพาะบุคคล

3. จุดหมายปลายทาง (Destination) ประกอบด้วยสิ่งดึงดูดใจ การบริการ  
หรือที่เรียกว่า ทรัพยากรการท่องเที่ยว ซึ่งมีความสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อของผู้  
บริโภค ถ้าปลายทางนั้นมีคุณค่าต่อสายตาของผู้บริโภค ก็อาจเกิดการซื้อซ้ำขึ้นได้  
ซึ่งขั้นตอนในการตัดสินใจซื้อว่ายาก หรือง่ายนั้นจะขึ้นอยู่กับสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้

- สิ่งดึงดูดใจและบริการการท่องเที่ยว หรือทรัพยากรการท่องเที่ยว

- คุณภาพของสินค้าและบริการ หากมีบริการที่ดีทำให้ผู้รับเกิดความพึงพอใจ  
ก็จะมีผลต่อการกลับมาใช้บริการในอนาคต

- ราคา หรือความคุ้มค่า เป็นปัจจัยสำคัญที่นักท่องเที่ยวคำนึงถึงเป็นอันดับ  
ต้น ๆ โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวผ่านทาง  
อินเทอร์เน็ต แล้วนำข้อมูลราคา และการส่งเสริมการขายของแต่ละแห่งมา  
เปรียบเทียบกัน

- ความสะดวกสบาย คือสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวซึ่งเป็น  
เป้าหมายของนักท่องเที่ยว เป็นสิ่งที่จะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รับความสะดวกสบาย  
และมีความสุข

4. การตลาด (marketing) เป็นกระบวนการที่มีส่วนประกอบหลายอย่าง เช่น  
การศึกษาวิชาชีพพฤติกรรมผู้บริโภค การศึกษาวิชาชีพสิ่งแวดล้อมทางการตลาด รวมถึงการ  
หาวิธีการจูงใจผู้บริโภคให้เกิดความสนใจในการเดินทางท่องเที่ยวมากขึ้น การจัดการ  
ทางการตลาดเป็นสิ่งสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งจำเป็นจะต้องมี  
ส่วนผสมทางการตลาดที่ประกอบด้วย 8 ส่วน ด้วยกันคือ สินค้า หรือบริการ  
(product or service) ราคา (price) สถานที่หรือช่องทางจัดจำหน่าย (place)  
การส่งเสริมการตลาด (promotion) คน (people) บรรจุภัณฑ์ (packaging)  
โปรแกรม (programming) ความร่วมมือ (partnership) เรียกว่า พฤติกรรมผู้บริโภค

## ผลการศึกษา

การศึกษาค้นคว้านี้สามารถแสดงผลออกมาได้ 3 ส่วนด้วยกัน คือ

**ส่วนที่หนึ่ง** เป็นการกล่าวถึงประวัติศาสตร์อาหาร ในแง่มุมของการที่อาหาร ถูกบันทึกอยู่ในเอกสารประวัติศาสตร์ต่าง ๆ รวมถึงบันทึกการเข้ามาในเมืองไทยของ ชาวต่างชาติทำให้เราสามารถเห็นสภาพของสังคม และวิถีการดำเนินชีวิตว่าคนในแต่ละ ฐานะ หรือในแต่ละช่วงสมัยเวลามีการรับประทานอาหารกันอย่างใด เช่น บันทึก เรื่องมิสซังแห่งกรุงสยาม โดยสังฆราชปาลเลอกัวซ์ ได้บันทึกถึงเรื่องราวต่าง ๆ ใน สังคมไทย และมีบันทึกถึงการกินอาหารของชาวสยามในช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 ไว้ว่า

“อาหารพื้นบ้านของชาวสยามประกอบด้วย ข้าว ปลา ผัก และผลไม้ คนมั่งมีจะเพิ่มรายการอาหารเป็นพวก เนื้อหมู ไช้ เป็ด ไก่ เต่า และสัตว์ป่า พวกชาวชนบท เป็นพวกที่รู้จักเขม็ดเขม้ ส่วนใหญ่แล้วจะยังมีชีวิตอยู่ ด้วยอาหารประเภทปลาแห้ง ยอดใบไม้ และพวกผักน้ำ ชนิดหนึ่ง ซึ่งเขาจะจิ้มลงในน้ำจิ้มทำด้วยพริกโหลผสม น้ำปลาใส่มะขามหรือน้ำมะนาว”

(Fine Art Department 2004: 27)

นอกจากนั้นแล้วในพระราชพิธีสิบสองเดือน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระ จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ก็ปรากฏถึงเรื่องอาหารที่แทรกอยู่ในพระราชพิธี คือ พิธีพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้อง ซึ่งเป็นการถวายภัตตาหารให้แก่พระสงฆ์

“กำหนดเลี้ยง **ขนมเบื้อง** นี้ว่าเมื่อพระอาทิตย์ออกสุด ทางใต้ตกนิจเป็นวันที่หยุด จะกลับขึ้นเหนือ อยู่ในองศา 8 องศา 9 ในราศีธนู เป็นถึงกำหนดเลี้ยงขนมเบื้อง ไม่ กำหนดว่าเป็นกี่ค่ำ วันใด การเลี้ยงขนมเบื้องนี้ ไม่ได้มี สวดมนต์ก่อนอย่างเช่นพระราชพิธีอื่นใด กำหนด พระสงฆ์ตั้งแต่เจ้าพระ พระราชาคณะ 80 รูป ฉันใน พระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย ขนมเบื้องนั้นเกณฑ์พระบรม วงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนาง เจ้าจอมมารดาเก่า เจ้าแก้ว

พนักงานดาตปะรำ ตั้งเตาละเลงข้างห้องพระโรง กวาร์  
ซึ่งกำหนดเลี้ยงขนมเบี๋องนี้นับเป็นอย่างตรุษครวหนึ่ง  
และเฉพาะต้องที่กุ้งมีมันมาก จึงเป็นเวลาเลี้ยงขนม  
เบี๋อง...

(Chunlachomklao, H.M. 2013: 99)

เมื่อพิจารณาจากข้อความข้างต้นจะพบว่า ขนมเบี๋อง เป็นของที่จะนิยมทำในช่วงฤดูที่กุ้งมีมันมาก ไม่ได้เป็นของที่ทำทานกันตลอดเวลา ซึ่งเมื่อพิจารณาร่วมกับตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ก็พบว่ามีความสอดคล้องกันว่าเป็นขนมที่ต้องทำในช่วงฤดูกาลที่มีกุ้งชุม แต่อย่างไรก็ตามเมื่อกาลเวลาเปลี่ยนไปขนมดังกล่าวได้มีการปรับเปลี่ยนทั้งรูปลักษณ์ สูตร รวมไปถึงวิธีการทำ

“ในปัจจุบันวิธีทำขนมเบี๋องก็เปลี่ยนแปลงไปตามสมัย...ละเลงแผ่นใหญ่อันเดียวก็เกือบเต็มกระทะ ต้องใช้ทัพพีชก และแบ่งก็ประสมถั่วมากกว่าส่วนอย่างเก่า ดูหนาและซกให้ลึกล้ำไป หน้ากุ้งที่ทำขายอยู่เดี๋ยวนี้ก็เต็มกากมะพร้าวมาก และทำขายไม่เป็นฤดูกาลอย่างแต่ก่อน ทำขายตลอดปีจะรับประทานเมื่อไรก็ได้”

(Likhitpornawan 2014: 169 - 170)

จากข้างต้นที่กล่าวถึงตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ นั้น ท่านคือใคร? และหนังสือตำราแม่ครัวหัวป่าก์มีความสำคัญอย่างไร? จึงนำมาใช้อ้างอิงในงานวิจัยและในบทความชิ้นนี้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน เป็นบุตรของนายสุตจินดา กับคุณนิ่ม สวัสดิ์ - ชูโต ท่านเป็นภริยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เสนาบดีกระทรวงเกษตราธิการ และทูตพิเศษที่ได้เดินทางไปยังราชสำนักอังกฤษและญี่ปุ่น

ตำราอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ได้เริ่มพิมพ์เผยแพร่ในสมัยรัชกาลที่ 5 ซึ่งในระยะแรกยังคงจำกัดอยู่ในแวดวงของชนชั้นสูง เนื่องจากในระยะแรกนี้สามัญชนเองยังไม่มีโอกาสเข้าถึงการเรียนมากนัก โดยเฉพาะหญิงสาวที่เป็นสามัญชน โดยสาระสำคัญของตำราแม่ครัวหัวป่าก์ คือ การรวบรวม และนำเสนออาหารตำรับของ

เจ้านาย หรืออาหารที่ทานกันโนว้าง ซึ่งตำรับอาหารในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ นั้นมีหลายรายการที่เป็นของตกทอดกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เช่น ขนมค้างคาว ตำรับของเจ้าครอกทองอยู่

**ส่วนที่สอง** คือการรวบรวมฐานข้อมูลสูตรอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้อาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติมาเป็นแกนหลักในการรวบรวมทำฐานข้อมูลสูตรอาหาร และมีการนำสูตรอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยน มาเป็นแกนเทียบเคียงกับสูตรของอาหารที่ถูกนำไปใช้ในสถานที่สาธิตสอนทำอาหารว่าในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนในแง่ของวัตถุดิบ และวิธีการทำอย่างไร

การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ คืออะไร? กระทรวงวัฒนธรรม ได้ให้ความหมายว่า คือความรู้ การแสดงออก การประเพณีปฏิบัติ หรือทักษะทางวัฒนธรรมที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ หรือวัตถุ ซึ่งบุคคล กลุ่มคน หรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน และมีการสืบทอดมาจากรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง โดยอาจมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน ซึ่งมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ตามที่ยูเนสโกได้กำหนดไว้มี 6 สาขาด้วยกัน คือ วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา ศิลปะการแสดง แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล งานช่างฝีมือดั้งเดิม การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว ในส่วนของอาหารนั้นได้ อยู่ในสาขาของความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล (Department of Cultural Promotion 2017: 15 - 20)

ตารางที่ 1: ตารางเทียบเคียงรายการอาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ กับรายการอาหารจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์

อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	อาหารจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์
พ.ศ. 2554 - น้ำปลาไทย - ต้มยำกุ้ง - ผัดไทย	
พ.ศ. 2555 - สำนับอาหารไทย - แกงเผ็ด (แกงแดง) - แกงเขียวหวาน - ส้มตำ - น้ำพริก - ปลาร้า	- แกงไก่กับกะทิ     - ปลาร้าลาว
พ.ศ. 2556 - อาหารบาบ๋า - กระจ่างสารท - ขนมเบื้อง - ข้าวย่ำ - ข้าวหลาม	- ขนมเบื้อง - ข้าวย่ำ
พ.ศ. 2557 - ข้าวต้มผัด - มังคุดคัต - เมี่ยงคำ - แกงพุงปลา - น้ำตาลมะพร้าว	- ข้าวต้มผัดไส้กล้วย   - เมี่ยงซ่า

ตารางที่ 1: ตารางเทียบเคียงรายการอาหารที่ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ กับรายการอาหารจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์ (ต่อ)

อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	อาหารจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์
พ.ศ. 2558 - ภูมิปัญญาการทำปลาร้าดุก	
พ.ศ. 2561 - ขนมฝรั่งกุฎีจีน	- ขนมฝรั่ง
พ.ศ. 2562 - ทูเรียนนนทบุรี - ปลาสดิบบางบ่อ	

ในการศึกษาครั้งนี้ได้มีการนำสูตรอาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ โดยศรีสมร คงพันธุ์ (Khongpun 2018) กับสูตรอาหารแม่ครัวหัวป่าก์ โดยท่านผู้หญิงเปลื้อง (Likhitpornasawan 2014) มาเทียบเคียงกัน พบว่าในบางรายการอาหารถึงแม้จะมีชื่อเรียกที่ต่างกัน แต่เมื่อพิจารณาลงไปในเรื่องของวัตถุดิบ และวิธีการทำแล้วนั้นมีความเหมือนกัน อย่างไรก็ตามวัตถุดิบบางส่วน หรือวิธีการทำที่ต่างกันออกไป ก็เนื่องด้วยเหตุจากปัจจัยทางด้านเวลา วิธีการใช้ชีวิต และสังคมที่เปลี่ยนไป ในขณะที่สูตรอาหารที่แม่จะมีชื่อเหมือนกัน แต่ด้วยเหตุจากปัจจัยทางด้านเวลา วิธีการใช้ชีวิต และสังคมที่เปลี่ยนไป ก็ทำให้วัตถุดิบ และวิธีการทำมีการเปลี่ยนแปลงไปด้วยเช่นกัน

**ส่วนที่สาม** คือกระบวนการการเรียนการสอน และการนำอาหารไทยมาปรับใช้ในธุรกิจสอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร ที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษามีอยู่ 2 ประเภทด้วยกัน คือ แบบที่มีการสาธิตสอนทำอาหารไทย และแบบที่มีการสาธิตสอนทำขนมไทย ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลจากสถานที่สาธิตสอนทำอาหารจำนวน 5 แห่งด้วยกัน ซึ่งกระบวนการเรียนการสอนของแต่ละที่จะมีความแตกต่างกันออกไป โดยข้อมูลในส่วนนี้ผู้วิจัยใช้ชื่อสถานที่ด้วยชื่อสมมติ เนื่องจากเป็น

ข้อตกลงร่วมในการดำเนินการวิจัยระหว่างเจ้าของธุรกิจ และผู้วิจัย ที่เป็นไปตาม  
จริยธรรมในการวิจัยที่ได้อ้างอิงไว้แล้ว

**กระบวนการการเรียนการสอน**  
**สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม “ก”**

ลักษณะกิจการ คาเฟ่ บริการเครื่องดื่มและขนม และสถานที่สาธิต  
สอนทำขนมไทย

รายการอาหารที่จัดการสาธิต ขนมต้ม ขนมใส่ไส้ อาลัว บุหลันคั้นเมฆ ขนมอัญชัญ  
ไข่แมงดา ขนมถ้วย ทองเอก เสน่ห์จันทร์  
เกสรลำเจียก เปียกปูน สัมปันนี ขนมแข่งมา เม็ดขนุน  
ทองหยอด ฝอยทอง ช่อม่วง จีบนก ขนมเรไร ขนมชั้น  
น้ำมันขี้ไส้ ขนมหั้หนู บัวลอยไข่หวาน ขนมช่อมะก  
ขนมหันตรา ขนมตะโก้สวรรค์ ตะโก้สาคุ ตะโก้ทับทิม  
ทองพลุ

ขั้นตอนการสมัคร	ขั้นตอนการเรียนการสอน
1. ติดต่อและสมัครเรียนผ่าน แอปพลิเคชันไลน์ (application line) 2. ชำระเงินผ่านช่องทางการโอนเงินผ่าน ธนาคาร 3. นัดหมายวัน เวลา ในการเรียนทำขนม ผ่านแอปพลิเคชันไลน์ (application line)	1. มีการเตรียมอุปกรณ์ และวัตถุดิบ การทำขนมให้กับผู้เรียน 2. มีสูตรการทำขนมเตรียมไว้ให้ 3. มีตำนาน / เรื่องเล่าที่เกี่ยวกับ ขนมให้ผู้เรียน 4. ผู้สอนเป็นผู้บอกวิธีการทำในแต่ละ ขั้นตอนให้กับผู้เรียนได้ทำเอง แต่จะมี การเดินเข้ามาช่วยผู้เรียนตรวจสอบดู ส่วนผสมว่ามีเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง หรือไม่ 5. เมื่อทำขนมเสร็จแล้ว มีบรรจุภัณฑ์ ให้ผู้เรียนนำขนมกลับไปทาน



**กระบวนการการเรียนการสอน  
สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม “ค”**

ลักษณะกิจการ รายการอาหารที่จัดสาธิต	สถานที่สาธิตสอนทำขนมไทย ขนมหมกมณี หมูสร่ง ถูงทอง สัมปันนี ขนมโสมนัส ขนมเกสรลำเจียก ลำเตี้ยง ทองพลุไส้เค็ม เรไร ปั้นสิบ นึ่งไส้ปลา ขนม มัศกอด ขนมจีบไทยตัวนก ซ่อม่วง บุหลันต้นเมฆ ขนมค้างคาวไส้เผือก ขนมดอกอัญชัญ หมี่กรอบ ขนมหันตรา ทองหยอด ทองหยิบ ดารา ทอง ทองเอก เสน่ห์จันทร์
--	--

ขั้นตอนการสมัคร	ขั้นตอนการเรียนการสอน
1. สมัครเรียนผ่านเพจเฟซบุ๊ก (facebook) 2. ชำระเงินผ่านช่องทางการโอนเงินผ่านธนาคาร 3. นัดหมายวัน เวลา ในการเรียนทำขนมผ่านกล่องข้อความในเพจเฟซบุ๊ก (facebook)	1. มีการเตรียมอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมให้กับผู้เรียน 3. ไม่มีสูตรอาหารเตรียมไว้ให้ 4. ผู้สอนสาธิตวิธีการทำในแต่ละขั้นตอน และให้ผู้เรียนทำไปพร้อม ๆ กัน และจะมีการเดินเข้ามาช่วยผู้เรียนเพื่อดูว่าใส่ส่วนผสมถูกต้องหรือไม่ 5. เมื่อทำขนมเสร็จแล้ว มีบรรจุกัณฑ์ให้ผู้เรียนนำขนมกลับไปทาน



กระบวนการการเรียนการสอน  
สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม “จ”

ลักษณะกิจการ	สถานที่สาธิตสอนทำอาหารไทยมังสวิรัต
รายการอาหารที่จัดสาธิต	อาหารไทย: น้ำพริกเผามังสวิรัตสูตรโฮมเมด ต้มยำกุ้ง ต้มข่า ผักไทย มีสมัน แกงเขียวหวาน พะแนง ผัดซีอิ้ว ผักทอดแบบเทมปุระ เปาะเปี๊ยะสด เปาะเปี๊ยะทอด เต้าหู้ผัดขิง ส้มตำ ยำปลีกล้วย ข้าวต้ม ข้าวผัดผง กะหรี่ ผัดผักทอง ผัดบวบ ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

ขั้นตอนการสมัคร	ขั้นตอนการเรียนการสอน
<ol style="list-style-type: none"> <li>สมัครเรียนผ่านเพจเฟซบุ๊ก (facebook) ของร้าน</li> <li>ชำระเงินผ่านช่องทางออนไลน์ผ่านธนาคาร</li> <li>นัดหมายวัน เวลา ในการเรียนทำอาหารผ่านอีเมล (email)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>มีการเตรียมอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำอาหารให้กับผู้เรียน</li> <li>ไม่มีสูตรอาหารเตรียมไว้ให้</li> <li>ผู้สอนสาธิตวิธีการทำในแต่ละขั้นตอน โดยเน้นให้ผู้เรียนทำเครื่องปรุงเองตั้งแต่เริ่มตำน้ำพริกแกงเอง และจะมีการเดินเข้ามาช่วยผู้เรียน เพื่อดูว่าใส่ส่วนผสมและลำดับขั้นตอนถูกต้องหรือไม่</li> <li>ให้ผู้เรียนรับประทานอาหารที่ตนเองทำ</li> </ol>

จากข้อมูลสถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม ช้างต้น จะพบได้ว่าในแต่ละแห่งมีการเรียนการสอนที่แตกต่างกันออกไป ในส่วนของรายการอาหารที่จัดทำอาหารสาธิตนั้นโดยมากเป็นเมนูอาหารที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ ซึ่งรสชาติของอาหารจะถูกปรับไม่ให้เผ็ดจนเกินไป ในบางกรณีผู้สอนมีการปรับตัวดูดีให้กับผู้เรียนเนื่องจากในต่างประเทศวัตถุดิบบางชนิดมีความหายาก ในส่วนของการสาธิตทำขนมก็นั้นพบว่าขนมไทยที่มีขั้นตอนที่ยาก และวัตถุดิบหายากในต่างประเทศจะไม่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติในการเรียน ซึ่งกลุ่มลูกค้าที่จะเข้ามาเรียนก็คือคนไทย หรือชาวต่างชาติที่มาพำนักอยู่ในประเทศไทย ส่วนของชาวต่างชาติที่เป็นนักท่องเที่ยวที่เรียนทำขนม นั้นจะนิยมเรียนทำขนมที่มีความง่าย และเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติ เช่น ขนมบัวลอย ข้าวเหนียวมะม่วง ในส่วนของการนำประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นพบว่ากลุ่มตัวอย่าง 1 ใน 5 แห่ง มีความพยายามที่จะเล่าถึงตำนานความเชื่อต่าง ๆ ของขนมให้กับผู้เรียนได้รับรู้ แต่อย่างไรก็ตามก็ยังไม่สามารถถือว่าเป็นชุดข้อมูลประวัติศาสตร์อาหารได้

นอกจากนี้พบว่าในสถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม กลุ่มตัวอย่าง 1 ใน 5 แห่ง มีการพาผู้เรียนออกไปซื้อวัตถุดิบที่ตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้มีโอกาสสัมผัสวิถีชีวิต และให้ผู้เรียนได้เห็นถึงบรรยากาศของตลาดแหล่งวัตถุดิบ ซึ่งสังเกตได้ว่าผู้เรียนที่เป็นชาวต่างชาติมีความชื่นชอบกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างมาก

## สรุปผล

จากแนวคิดผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวด้านอาหาร (Gastronomy Tourism) และแนวคิดเรื่องระบบการท่องเที่ยว (The Tourism System) มาใช้อธิบายในส่วนของเรื่องกระบวนการการเรียนการสอนของสถาบันสอนทำอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยจากแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นสามารถจำแนกลักษณะการท่องเที่ยวออกมาได้ 3 ลักษณะใหญ่ด้วยกัน คือ FOOD TOUR FOOD FESTIVAL และ COOKING VACATION

1. Food Tour หมายถึง ทัวร์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสรสชาติอาหารท้องถิ่น เรียนรู้วัฒนธรรม และการทำอาหารของประเทศนั้น ๆ ในการทัวร์นี้จะมีมัคคุเทศก์นำเดินชม และสัมผัสกับรสชาติของวัฒนธรรมอาหารแต่ละประเภท รวมถึงการบอกเล่า

ประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ ซึ่งการท่องเที่ยวในลักษณะนี้นักท่องเที่ยวสามารถค้นหาได้จากเว็บไซต์แนะนำการท่องเที่ยวที่ให้บริการอยู่หลายเว็บไซต์ ยกตัวอย่างโปรแกรมการท่องเที่ยวที่สามารถพบได้ใน <https://www.tripadvisor.com> ดังนี้

ตารางที่ 2: ตารางตัวอย่างโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบ FOOD TOUR

โปรแกรมท่องเที่ยว	กิจกรรม	สถานที่	ระยะเวลา
Bangkok food tour of	- อาหารสตรีทฟู้ด / ไม้ระบูนิดอาหาร	ตลาดบางรัก	1 ชั่วโมง
BangRak with local guide	- อาหารสตรีทฟู้ด / ไม้ระบูนิดอาหาร	ตลาดบางรัก	2 ชั่วโมง
	- เยี่ยมชมมัสยิดย่านบางรัก	ย่านบางรัก	10 นาที
	- เดินชมโรงภาพยนตร์เก่า	ย่านบางรัก	10 นาที
<b>จบทริป</b>			
<b>รวมใช้เวลา 3 ชั่วโมง 20 นาที</b>			

2. Food Festival หรือเทศกาลอาหาร งานประเภทนี้มักจะนำประเภทของอาหารมาจัดเป็นชิม เช่น เทศกาลกินปลาทุแม่กลอง เทศกาลกินปลาทุท่าฉลอม จุดประสงค์ของงานคือ ต้องการให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม หรือในบางครั้งจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองฤดูกาลในการเก็บเกี่ยวผลผลิต ซึ่งโดยมากท้องถิ่น หรือชุมชนจะจัดงานร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หอการค้าจังหวัด ราชการส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการเอกชนในพื้นที่

3. Cooking Vacation คือการเดินทางไปยังสถานที่ต่าง ๆ เพื่อศึกษา เรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องถิ่น โดยนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะสามารถทำอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง ซึ่งสถาบันสอนทำอาหารเพื่อนักท่องเที่ยวโดยมากได้

จัดตั้งขึ้นมาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้โดยเฉพาะ

โดยสถานที่สาธิตสอนทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวที่อยู่นั้นจัดอยู่ในกลุ่มของ cooking vacation ซึ่งสามารถนำเอาแนวคิดเรื่องระบบการท่องเที่ยว (The Tourism System) มาอธิบายถึงกระบวนการการเรียนการสอนได้ดังนี้

**Product & Service** ในที่นี้ผลิตภัณฑ์ คือ อาหารไทย และขนมไทย ที่นำมาสอนให้กับนักท่องเที่ยวซึ่งโดยมากเป็นตำรับอาหาร และขนมที่เป็นอาหารที่สืบเนื่องมาจากตำรับอาหารชาววัง และการบริการในที่นี้ก็คือการที่ผู้สอนได้พยายามสอดแทรกองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับประเพณีวัฒนธรรมให้กับผู้เรียน

**Price** ราคาเป็นที่ยอมรับได้ของชาวต่างชาติ และชาวไทย

**Place** สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม ที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง 3 ใน 5 แห่งตั้งอยู่ในพื้นที่ที่ใกล้กับสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ และสามารถเดินทางได้โดยง่าย

**Promotion** มีการให้ส่วนลดกับลูกค้าที่มาใช้บริการซ้ำ หรือหากสมัครเรียนมากกว่า 1 รายการ หรือมาเรียนแบบเป็นกลุ่มจะมีราคาที่เป็นส่วนลดให้

**People** กลุ่มลูกค้าหลักคือชาวต่างชาติ การประชาสัมพันธ์ สมัครเรียนโดยมากจึงเป็นลักษณะออนไลน์ ซึ่งการเกิดวิกฤติโรคระบาด covid - 19 ทำให้สถานที่สาธิตสอนทำอาหารได้รับผลกระทบ ซึ่งต่อไปผู้ประกอบการอาจจะต้องปรับในเรื่องของกลุ่มลูกค้า ไมให้เน้นที่กลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติมากเกินไป

**Packaging** ในส่วนของบรรจุภัณฑ์เนื่องจากเป็นการเน้นให้ผู้เรียนได้ชิมอาหารจากฝีมือตัวเองจึงไม่ได้มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ในกรณีที่ผู้เรียนไม่ทานอาหารที่ตนเองทำ หรือทานไม่หมดก็สามารถนำกลับได้ ในส่วนของขนมก็เช่นกัน มีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะเหมาะกับขนมเพื่อสำหรับบรรจุให้ผู้เรียนนำกลับบ้านหรือที่พักร

**Programing** โปรแกรมเรียนในส่วนของเวลาเรียนโดยมากจะมีการกำหนดตารางไว้คร่าว ๆ แต่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม และตามการตกลงของผู้เรียนและผู้สอน ซึ่งในส่วนของเมนูอาหาร / ขนม นั้นส่วนมากผู้สอนจะทำการจัดรายการไว้ให้ผู้เรียนแล้ว

**Partnership** การเป็นหุ้นส่วน หรือให้ความร่วมมือ ในกรณีของสถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม ผู้ที่ให้ความร่วมมือ หรือผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย จะเป็นชุมชนร้านค้า ร้านอาหารโดยรอบ หรือแม้แต่ผู้ให้บริการด้านยานพาหนะรับ - ส่ง ซึ่งอาจจะ เป็นหรืออาจจะไม่ได้เป็นผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียที่ทำความตกลงไว้ก่อน ตามที่ผู้วิจัยได้กล่าวไว้ข้างต้นว่ามีกลุ่มตัวอย่างที่พาผู้เรียนไปเดินเลือกซื้อของที่ตลาด ทำให้ผู้ค้าในตลาดได้รับผลประโยชน์จากในส่วนนี้ และผู้สอนเองก็มีการแนะนำร้านค้าต่าง ๆ โดยรอบ ให้ผู้เรียนได้สามารถไปเลือกซื้อของที่ระลึก หรือทานอาหารประเภทอื่น ๆ ที่กระจายอยู่รอบ ๆ สถานที่สาธิตสอนทำอาหาร / ขนม

อาหารไทยมีความโดดเด่นในเรื่องของรสชาติ ความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ เครื่องเทศที่เป็นที่ชื่นชอบของชาวต่างชาติ มีอาหารริมทาง หรือ Street Food ที่มีชื่อเสียง จึงเป็นจุดแข็งและโอกาสให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทั้ง Food Tour ที่สามารถผสมผสานเอาการเดินทางทั้งทางบก คือรถตุ๊กตุ๊ก ที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ และ การเดินทางทางน้ำ คือเรือคลองแสนแสบ และเรือด่วนเจ้าพระยา ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นคือการได้สัมผัสวิถีชีวิตของผู้คนอย่างแท้จริง มาผสมผสานกับการท่องเที่ยวแบบ Food Tour หรือในส่วนของ Food Festival ที่ประเทศไทยมีอาหารตามฤดูกาลที่อุดมสมบูรณ์ ซึ่งเป็นส่วนสนับสนุนให้การท่องเที่ยวประเภทนี้มีความโดดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบ ท้ายที่สุดในส่วนของ Cooking Vacation นั้นก็สามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยการนำเสนอการสอนอาหารพร้อมกับการให้ความรู้ด้านประวัติศาสตร์อาหารแก่ผู้เรียน หรือการบอกถึงความสำคัญของอาหารบางชนิดที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ

สิ่งสำคัญของการท่องเที่ยวด้านอาหารทั้งสามประเภทนี้ คือ ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวด้านอาหาร คนกลุ่มนี้มีบทบาทในฐานะ “คนใน” ตามที่ได้กล่าวไว้ในแนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Osatharom et al. 2013: 134 - 135) ซึ่งจะเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยว หรือทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ อันจะเป็นโอกาสให้นักท่องเที่ยวกลับมาใช้บริการซ้ำหรือบอกต่อ นอกจากนี้แล้วหากผู้ประกอบการ หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวด้านอาหารสามารถสร้างเครือข่ายเชื่อมโยงเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ หรือองค์ความรู้แก่กัน ก็จะเป็นสิ่งที่สามารถเสริมสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวด้านอาหาร

ได้ ข้อจำกัดของการท่องเที่ยวด้านอาหารในประเทศไทยนั้น ใจความสำคัญน่าจะอยู่ที่นโยบายในการสนับสนุนการท่องเที่ยวด้านอาหารของรัฐที่ถึงแม้จะพยายามทำการประชาสัมพันธ์ แต่การประชาสัมพันธ์นั้นกลับไม่ส่งผลต่อการรับรู้ของนักท่องเที่ยวมากนัก นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่กลับรู้จักการท่องเที่ยวด้านอาหารผ่านกลุ่มผู้ที่มีอิทธิพลในโลกโซเชียล หรือที่เรียกว่าอินฟลูเอนเซอร์ (Influencer) ที่เป็นทั้งผู้ผลิตเนื้อหา (content) การท่องเที่ยวทางอาหารที่เผยแพร่ในยูทูบ (youtube) หรือที่เรียกว่ายูทูบเบอร์ (youtuber) หรือแม้แต่การถ่ายรูปอาหารต่าง ๆ ลงใน Instagram ต่างก็เป็นแรงผลักดันให้ผู้คนเดินทางท่องเที่ยวและออกตามหาอาหารดังกล่าว ซึ่งผู้คนที่เดินทางออกท่องเที่ยวดังกล่าวนั้นก็ทำหน้าที่เป็นผู้ส่งต่อสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารออกไปในโลกโซเชียลอีกชั้นหนึ่ง คนกลุ่มนี้เรียกว่าฟู้ดดี (Foodie) เป็นกลุ่มคนที่เป็นแรงขับเคลื่อนการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี พวกเขาไม่ได้เพียงแค่ชื่นชอบการถ่ายรูปอาหาร แต่ยังเป็นกลุ่มคนที่มีความสนใจในเรื่องอาหาร ในแง่ของการกิน การปรุง การเลือกวัตถุดิบ การตกแต่งสถานที่ การจัดตกแต่งจาน อีกทั้งยังมีการค้นคว้าความรู้เกี่ยวกับอาหาร ในส่วนของตำนาน หรือประวัติศาสตร์ รวมถึงการพยายามถ่ายทอดประสบการณ์ เรื่องเล่าของอาหาร การท่องเที่ยว รสนิยมน และตัวตน ผ่านช่องทางต่าง ๆ ดังนั้นหากจะสนับสนุนให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวด้านอาหารอาจจำเป็นที่จะต้องแสวงหาความร่วมมือ หรือสร้างเครือข่ายกับกลุ่มคนดังกล่าวให้เป็นอีกหนึ่งแรงผลักดันให้การท่องเที่ยวนี้อยู่ในความสนใจของนักท่องเที่ยวกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงาน ร่วมกับการจัดทำนโยบายส่งเสริมโดยรัฐ และการนำนโยบายมาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างแท้จริง

## References

- Aneksuk, B. (2017). *การท่องเที่ยวแบบเนิบช้า* [Slow Travel]. Retrieved February 2, 2020, from [https://www.ubu.ac.th/web/files\\_up/08f2017111116234939.pdf](https://www.ubu.ac.th/web/files_up/08f2017111116234939.pdf).
- Anekphunsuk, B. (2017). *Food on the Move*. Retrieved February 2, 2020, from [https://issuu.com/etatjournal/docs/tat\\_12017](https://issuu.com/etatjournal/docs/tat_12017).
- Chunlachomkiao, H.M. (2013). *พระราชพิธี 12 เดือน* [12 Months of Royal Ceremony]. Bangkok: Saengdao Publishing Co., Ltd.
- Department of Cultural Promotion. (2017). *คู่มือการเสนอขอขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ* [The National Inventory of Intangible Cultural Heritage]. Bangkok: WVO Officer of Printing Mill.
- Fine Art Department. (2004). *บันทึกเรื่องมิสซังแห่งกรุงสยาม* [Priest in Siam]. Bangkok: Mark & Twain Medias Co.,Ltd.
- Khongpun, S. (2018). *อาหารขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ* [Thai Food The National Inventory of Intangible Cultural Heritage]. Bangkok: WVO Officer of Printing Mill.
- Sinlapaserot, N. (2017). *อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว* [Tourism Industry]. Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Likhitpornawan, T. (ed.). (2014). *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* [Text Book of Chef]. Bangkok: Sataporn Books Co.,Ltd.
- Sukpricha, T. (2017). *Food Tourism 2.0*. Retrieved February 2, 2020, from [https://issuu.com/etatjournal/docs/tat\\_12017](https://issuu.com/etatjournal/docs/tat_12017).
- Kritsanaprakornakit, W. (2017). *FOODIE: Food Tourism Trend*. Retrieved February 2, 2020, from [https://issuu.com/etatjournal/docs/tat\\_12017](https://issuu.com/etatjournal/docs/tat_12017).

Osatharom, W. et al. (2013). ศักยภาพและการพัฒนาองค์กรเครือข่ายทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน: ถอดบทเรียนพัฒนาการ และวิเคราะห์กระบวนการเครือข่ายผ่านกิจกรรมทางวัฒนธรรม 4 กรณีศึกษา [The Potential and Development of Cultural Network Organizations for Sustainable Cultural Tourism: Lessons from 4 Case Studies]. *The Journal of Thai Khadi Research Institute*, 11 (1), 127 - 198.