

ความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารภาคใต้:  
อาหารข้าม / ระหว่างวัฒนธรรม\*  
(The Diversity of Southern Food  
Cultures: Cross / Intercultural Food)

บัณฑิต ไกรวิจิตร\*\*

(Bundit Grivijitr)

เกษม เพ็ญภินันท์\*\*\*

(Kasem Phenpinant)

ปิยวรรณ ปิยะกาญจน์\*\*\*\*

(Piyawan Piyakan)

เนตรดาว ยิ่งอุบล\*\*\*\*\*

(Netdao Yangyubon)

ณายิบ อาแวบือซา\*\*\*\*\*

(Najib Arwaebuesa)

\* บทความวิจัยเป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยรวบรวมและจัดทำภูมิทัศน์ทางวัฒนธรรม “อาหารไทยและวัฒนธรรมการกิน” รหัสโครงการวิจัย EXT6405224S ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม พ.ศ. 2564 (The research article is part of the research project “Thai Food and Eating Culture: Compilation and Cultural Landscape,” Project Code EXT6405224S, funded by the Department of Cultural Promotion, Ministry of Culture, in 2021).

\*\* รองศาสตราจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี (Associate Professor Dr., Faculty of Humanities and Social Sciences, Prince of Songkla University, Pattani campus).

\*\*\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (Assistant Professor Dr., Faculty of Arts, Chulalongkorn University).

\*\*\*\* อาจารย์ ดร. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี (Lecturer Dr., Faculty of Humanities and Social Sciences, Prince of Songkla University, Pattani campus).

\*\*\*\*\* อาจารย์ ดร. คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี (Lecturer Dr., Faculty of Political Science, Prince of Songkla University, Pattani campus).

\*\*\*\*\* นักวิจัยอิสระ (Independent Researcher).

Received: August 3, 2024

Revised: November 27, 2024

Accepted: January 20, 2025

บทความวิจัย

วิชาการ

## บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้ศึกษาวัฒนธรรมอาหารของภาคใต้ของประเทศไทยภายใต้กรอบแนวคิด “อาหารและวัฒนธรรม” โดยเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านการลงพื้นที่ศึกษาการสังเกตในร้านอาหารภาคใต้ (ทั้งในชุมชนพุทธและมุสลิม) และการเยี่ยมชมบ้านของเครือข่ายชุมชนในหลายจังหวัด

ผลการศึกษาพบเอกลักษณ์ที่โดดเด่นมากมายของอาหารถิ่น ซึ่งสะท้อนความสัมพันธ์อันลึกซึ้งระหว่างธรรมชาติของป่าเขา ทะเล และวัฒนธรรมการกิน ซึ่งหากคิดจากแนวทาง “อาหารและวัฒนธรรม” เป็นองค์ประกอบที่แยกขาดจากกันไม่ได้

ผลการศึกษาพบว่า อาหารภาคใต้มีลักษณะเด่นที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์อันลึกซึ้งระหว่างสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ (ป่าและทะเล) กับวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ความสัมพันธ์นี้แสดงให้เห็นความเชื่อมโยงที่แยกออกจากกันไม่ได้ระหว่าง “อาหาร” และ “วัฒนธรรม” ตามกรอบแนวคิดดังกล่าว

ลักษณะสำคัญประการหนึ่งของอาหารภาคใต้คือการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่หลากหลาย ทั้งจากทรัพยากรป่าไม้และทรัพยากรทางทะเล โดยอาหารภาคใต้ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับโลก ซึ่งส่งผลให้เกิดการปรับตัวและพัฒนาแนวคิดเกี่ยวกับรสชาติ มิติทางเศรษฐกิจ และอัตลักษณ์ที่เป็นเอกลักษณ์ในยุคโลกาภิวัตน์

นอกจากนี้ อาหารภาคใต้ยังมีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารของภูมิภาคอื่น ๆ ในประเทศไทย เช่น อาหารภาคกลางและอีสาน รวมถึงได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารจีน อินเดีย ตะวันออกกลาง และมาเลย์ โดยเฉพาะเครื่องเทศสำคัญอย่างขมิ้นและพริกไทยที่สะท้อนถึงลักษณะเด่นของอาหารไทย การวิเคราะห์นี้ชี้ให้เห็นถึงบทบาทสำคัญของอาหารภาคใต้ในฐานะตัวแทนของการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมข้ามพรมแดน อาหารภาคใต้ยังตอบสนองต่อความหลากหลายของผู้บริโภคและกระตุ้นการตลาดและนวัตกรรมด้านการทำอาหาร

การศึกษานี้สรุปว่า อาหารภาคใต้ของไทยสะท้อนถึงการผสมผสานลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นเข้ากับอิทธิพลจากโลกภายนอก โดยเป็นตัวแทนทั้งของอัตลักษณ์ท้องถิ่น

และส่วนหนึ่งของอาหารไทยและอาหารโลกที่มีความยืดหยุ่น ปรับตัวตามยุคสมัย และตอบสนองต่อความหลากหลายของผู้บริโภค โดยเฉพาะในบริบทของการท่องเที่ยวและการเชื่อมโยงระดับโลกที่เพิ่มมากขึ้น

**คำสำคัญ:** อาหารพื้นเมืองภาคใต้ของไทย, อาหารและวัฒนธรรม, ปฏิสัมพันธ์ระหว่างอาหารและวัฒนธรรม, มานุษยวิทยาอาหาร, การผสมผสานอาหารระดับโลก

## ABSTRACT

This research article investigates the cuisine of southern Thailand within the conceptual framework of “food and culture.” Data collection involved field studies, observations in southern restaurants (representing both Buddhist and Muslim communities), and home visits facilitated by local contacts in various provinces.

This study identifies distinct characteristics of southern Thai cuisine, reflecting a profound relationship between the natural environment (forest and sea) and culinary practices. This interconnection underscores the inseparability of food and culture within the proposed framework.

A prominent feature of southern cuisine is its reliance on diverse natural resources, including forest and marine products. Influenced by both local traditions and global food cultures, southern cuisine has adapted to globalization, incorporating values of taste, economy, and identity.

Furthermore, southern cuisine demonstrates significant connections with other regional cuisines in Thailand, such as Central and Isan cuisines, while also reflecting international influences from Chinese, Indian, Middle Eastern, and Malay culinary traditions. Key ingredients like turmeric and pepper exemplify these connections, highlighting the role of Southern cuisine as a nexus of cross - cultural exchange. These culinary practices accommodate diverse consumer preferences and inspire experimentation and innovation.

This study concludes that southern Thai cuisine represents a dynamic integration of local identity and global influences. It highlights the adaptability of this cuisine to changing socio - economic contexts, particularly within tourism and the expanding global food landscape,

positioning southern Thai food as an integral part of both national and international culinary heritage.

**Keywords:** Southern Thai Cuisine, Food and Culture, Culinary - Cultural Interplay, Culinary Anthropology, Global Culinary Fusion

## บทนำ

บทความวิจัยนี้ใช้กรอบแนวคิด “อาหารและวัฒนธรรม” (food and culture) เพื่อสำรวจความสำคัญและบทบาทของอาหารได้ในบริบททางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ โดยอาศัยกระบวนการวิจัยที่ครอบคลุม ตั้งแต่การเก็บข้อมูล ผ่านการมีส่วนร่วมในมื้ออาหารแบบไม่เจาะจงและเน้นที่การแลกเปลี่ยนของผู้ร่วมวิจัย ทั้งกรอบแนวคิดและประสบการณ์การรับประทาน ซึ่งนำมาเปรียบเทียบกับวัฒนธรรมอาหารได้และอาหารภาคอื่นในประเทศไทยและระดับนานาชาติ จากนั้นจึงนำมาเขียนเชิงวิเคราะห์พัฒนาการของอาหารได้ในยุคโลกาภิวัตน์ จากการศึกษาพบว่าอาหารได้ไม่ได้เพียงสะท้อนลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของพื้นที่ แต่ยังเป็นตัวแทนของการแลกเปลี่ยนข้ามวัฒนธรรมที่ได้รับอิทธิพลจากภูมิศาสตร์และความหลากหลายทางวัฒนธรรม

ความสำคัญของปัญหาก็คือ อาหารภาคใต้ของไทยถือเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมอาหารไทย แต่การศึกษาที่เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้งในบริบทของโลกาภิวัตน์ยังมีอยู่อย่างจำกัด งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการอธิบายความสำคัญและบทบาทของอาหารได้ในมิติที่กว้างขึ้น

คำถามวิจัยก็คือ อาหารได้สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรมอย่างไร บทบาทของอาหารได้ในฐานะเครื่องมือแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมมีลักษณะเป็นอย่างไร ซึ่งบทความนี้มุ่งตอบคำถามสำคัญว่า อาหารได้สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรมอย่างไร และบทบาทของอาหารได้ในฐานะตัวแทนการแลกเปลี่ยนข้ามวัฒนธรรมมีลักษณะเป็นเช่นไรในบริบทปัจจุบัน

ทั้งนี้ บทความยังชี้ให้เห็นถึงศักยภาพของอาหารได้ในฐานะทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่สามารถสนับสนุนการค้า การท่องเที่ยว และสร้างความมั่นคงทางอาหาร หากประเทศไทยสามารถเชื่อมโยงคุณค่าทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของอาหารได้ให้เข้ากับบริบทนานาชาติ อาหารได้จะสามารถเป็นตัวแทนของมรดกวัฒนธรรมที่สร้างความน่าสนใจในสังคมโลกได้อย่างยั่งยืน การศึกษานี้คาดหวังว่าจะช่วยส่งเสริมความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับบทบาทของอาหารได้ในฐานะตัวแทนทางวัฒนธรรม อีกทั้งยังสนับสนุนการนำอาหารได้มาใช้ในการพัฒนานโยบายด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว

## วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อสำรวจความแตกต่างและความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารได้
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารได้และวัฒนธรรมอาหารจากแหล่งวัฒนธรรมอื่น ๆ

## กรอบแนวคิดการวิจัย

บทความวิจัยใช้แนวคิดอาหารและวัฒนธรรม อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำรงอยู่ของมนุษยชาติเป็นอย่างมากและอาจจะอยู่ในสถานการณ์ที่เรามีอาหารไม่เพียงพอ (Mintz & Du Bois 2022) ความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหาร การสร้างเขตแดนทางอาหารเพื่อการจำแนกแยกแยะกลุ่มทางสังคม ศาสนา ชนชั้น และกลุ่มวัฒนธรรม การหลอมรวมทางวัฒนธรรมทางอาหาร และลักษณะเฉพาะของอาหาร กรอบแนวคิดหลักสำหรับบทความวิจัยก็คือ “อาหารและวัฒนธรรม” จากแนวคิดของ Claude Levi - Strauss (1968) ที่อธิบายความสัมพันธ์ในด้านตรงข้ามระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรม โดยที่ด้านธรรมชาติคืออาหารและอีกด้านฝั่งตรงข้ามของคู่ความสัมพันธ์ คือ วัฒนธรรม ซึ่งแสดงออกมาให้เห็นถึงความสัมพันธ์ทางสังคม เพราะอาหารได้มาจากการนำธรรมชาติที่นำมาใช้สำหรับรับประทาน ขณะเดียวกันก็มีความสัมพันธ์เกิดขึ้นกับอาหารและสังคมที่หลากหลาย ซึ่งเมื่อนำแนวคิดของ Levi - Strauss มาวิเคราะห์อาหารได้ก็จะทำให้เห็นสิ่งที่ชวนคิดได้คือที่มาของวัตถุดิบที่มีความแตกต่างและหลากหลาย ส่วนผสมอาหาร และการปรุง ทำให้เห็นพหุวัฒนธรรมในงานอาหาร ที่สามารถนำมาแยกองค์ประกอบเพื่อวิเคราะห์ให้เห็นว่าอาหารได้มีส่วนร่วมทางวัฒนธรรมกับอาหารภาคอื่น รวมถึงวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ และหากใครจะพิจารณาก็ต้องคิดจากความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรม (Levi - Strauss 1969)

มนุษย์ได้ใช้ธรรมชาติและวัฒนธรรมเป็นเครื่องมือในการดำรงชีวิตอย่างมีความสุข ความสัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรมสะท้อนออกมาชัดเจนในอาหาร ซึ่ง Carole Counihan and Penny Van Esterik (2008) ได้เสนอว่า การวิเคราะห์รสสัมผัสของอาหารช่วยเปิดเผยประวัติศาสตร์และชาติพันธุ์นิพนธ์ของ

รสชาติได้ นอกจากนี้ Paul Rabinow (2005) ยังชี้ว่า อาหารที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน สะท้อนคุณค่าทางสังคมมากกว่าอาหารอุตสาหกรรม (Douglas 1966, 2008) ในบริบททางวัฒนธรรม อาหารไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยสี่ แต่ยังแสดงอัตลักษณ์และสร้างความสัมพันธ์ทางสังคม โดยเฉพาะในพิธีกรรม เช่น การกวนข้าวอาชูรของชาวมุสลิม หรือประเพณีบุญสารทของชุมชนพุทธ ที่สะท้อนการรวมตัวและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ซึ่งจะอธิบายกรณีของภาคใต้ต่อไปข้างหน้า

Mary Douglas (1966, 2008) ยังได้อธิบายว่าอาหารยังไม่ใช่แค่สิ่งที่น่าสนใจรับประทานหรือมีความสุขในรสสัมผัส อาหารยังเป็นเครื่องมือในการสร้างความสัมพันธ์ทั้งในทางการเปิดรับและการกีดกันทางวัฒนธรรม Mintz et al. (2022) เสนอว่าการศึกษากาอาหารคือการศึกษากาการสร้างคุณค่าทางการเมือง - เศรษฐกิจ และการสร้างคุณค่าเชิงสัญลักษณ์ เพราะนักกิจกรรมทางการเมืองสามารถนำอาหารมาสร้างความทรงจำทางสังคมได้ ซึ่งเวทีที่สำคัญมากที่สุดก็คือการหาคำอธิบายเชิงโครงสร้างหรือเชิงสัญลักษณ์สำหรับพฤติกรรมของมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ อาหารกลายเป็นพื้นที่ของการผสมผสานทางวัฒนธรรม (cultural hybridization) ดังที่ Verbruggen and Havinga (2024) ระบุว่า อาหารลูกผสมเป็นผลจากการแลกเปลี่ยนระหว่างวัฒนธรรมท้องถิ่นและต่างชาติ เช่น อาหารใต้ ไม่ว่าจะเป็นสะเต๊ะหรือแกงมัสมั่น ข้าวยาและแกงไตปลา ก็แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ขมิ้นและพริกไทย ซึ่งสื่อถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ (Counihan & Van Esterik 2008)

ทั้งนี้ การวิเคราะห์รสชาติในมิติชาติพันธุ์นิพนธ์ช่วยชี้ให้เห็นว่ารสสัมผัสของอาหารใต้ เช่น กลิ่นขมิ้นหรืออบุตุ สร้างความทรงจำทางวัฒนธรรมและเผยให้เห็นประวัติศาสตร์ที่หลอมรวมระหว่างท้องถิ่นและโลกาภิวัตน์ (Mintz & Du Bois 2022) ดังนั้น อาหารจึงไม่เพียงสะท้อนความเป็นท้องถิ่น แต่ยังเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับการเปลี่ยนแปลงในมิติสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมในบริบทสมัยใหม่ (Feldman & Wunderlich 2023; Rabinow 2005)

Charles H. Feldman and Shahla Wunderlich (2023) นักวิชาการด้านอาหารและวัฒนธรรมได้นำเสนอว่า กิจกรรมประจำวันเกี่ยวกับการจัดหาอาหาร (food procurement) การแปรรูป (food processing) การปรุง (cooking) และการ

บริโภค (consumption) เป็นกระบวนการที่สะท้อนลักษณะเฉพาะของแต่ละวัฒนธรรม โดยมีบรรทัดฐานร่วมที่ถูกถ่ายทอดผ่านสูตรอาหาร (recipes) ซึ่งเกิดจากการเลียนแบบ (replication) และการส่งต่อระหว่างรุ่น (intergenerational transmission) หรือระหว่างสถานที่ต่าง ๆ การส่งต่อวัฒนธรรมอาหารผ่านสูตรอาหารและประเพณี (memorialized practices) ที่เกิดขึ้นกับอาหารแสดงให้เห็นว่าอาหารถูกรักษาและถ่ายทอดอย่างไรในสังคม

นักวิชาการยังมองว่าอาหารเป็น “ชุดข้อความ” (ensemble of texts) ที่สื่อความหมายผ่านระบบกฎเกณฑ์ที่เข้ารหัสไว้ (encoded guidelines) ปัจจุบันนี้แนวคิดดังกล่าวสามารถเชื่อมโยงกับการเปลี่ยนวัตถุให้เป็นสินค้าอาหาร (culinary commodities) การยอมรับคุณสมบัติของอาหาร และการบริโภคร่วมกัน (commensality) ซึ่งสามารถเปรียบเทียบได้กับ “พิธีกรรม” (rituals) ที่สะท้อนลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรม

ในขณะเดียวกัน การเปลี่ยนแปลงของสังคม เช่น การเพิ่มความหลากหลายทางวัฒนธรรม (cultural pluralism) และการสลายเส้นแบ่งทางวัฒนธรรม (deterritorialization) ได้ส่งผลให้รูปแบบการรับประทานอาหารและการปรุงอาหารมีความหลากหลายและเคลื่อนไหวไปตามกระแสโลกาภิวัตน์ (globalization) (Feldman & Wunderlich 2023) แนวคิดเหล่านี้ยังสามารถเชื่อมโยงกับการเปลี่ยนแปลงของอาหารได้ในบริบทสมัยใหม่ เช่น อาหารผสมผสานสมัยใหม่ ซึ่งได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและการปรับตัวต่อกระแสความเป็นสากลของวัฒนธรรมอาหาร

Paul Verbrugge และ Tetty Haviga (2024) ได้นำเสนอกรอบแนวคิดเกี่ยวกับ อาหารลูกผสม (hybrid food) ซึ่งเกิดขึ้นจากกระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรม (cultural hybridization) ภายใต้ผลกระทบของโลกาภิวัตน์ การผสมผสานนี้นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมอาหาร โดยอาหารทำหน้าที่เป็นตัวแทนสำคัญในการสังเกตการณ์ สำหรับค้นหา “การเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม” (cultural identity transformation) ซึ่งเป็นผลมาจากความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมตะวันออกและตะวันตกนั่นเอง

แนวคิดดังกล่าวยังสนับสนุนการสลายเส้นแบ่งและขอบเขตทางวัฒนธรรม โดยเน้นว่า พรหมแดนที่พร่ามัว (blurred boundaries) ระหว่างอาหารท้องถิ่นและอาหารระดับโลก คือพื้นที่ที่วัฒนธรรมลูกผสมเกิดขึ้นและพัฒนา ความเปลี่ยนแปลงนี้แสดงให้เห็นบทบาทของอาหารในฐานะ สินค้าทางเศรษฐกิจ (Economic Commodity) โดยผู้ประกอบการสามารถใช้กลยุทธ์หลากหลาย เช่น การปรับเปลี่ยนเมนูอาหาร การส่งเสริมผ่านการโฆษณา และการพัฒนา อาหารลูกผสมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค นอกจากนี้ อาหารลูกผสมยังมีศักยภาพในการเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมและการท่องเที่ยว (cultural and tourism commodities) ซึ่งช่วยสร้างความน่าสนใจและส่งเสริมมูลค่าของวัฒนธรรมอาหารในบริบทสากล (Verbruggen & Havinga 2024)

บทความวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อเปรียบเทียบแนวคิดที่ผิดพลาดเกี่ยวกับการใช้อาหารเป็นเครื่องมือเชื่อมโยงกับการสร้างอัตลักษณ์ทางสังคม ซึ่งมักถูกนำเสนอในบริบทการเคลื่อนไหวทางการเมือง ดังที่ Counihan and Van Esterik (2008) ได้ตั้งข้อสังเกตว่า อาหารมีความหมายมากกว่าเพียงแค่การบริโภค โดยอาหารได้กลายเป็นเครื่องมือในการกีดกันทางการเมือง (political exclusion) และการสร้างชาติ (nation - building) (Counihan & Van Esterik 2008)

ในทำนองเดียวกัน Johan Pottier นักวิชาการด้านอาหารและวัฒนธรรม (food and culture) ได้ชี้ให้เห็นว่า อาหารมีบทบาทสำคัญเกินกว่าที่จะนำมาแสดงในฐานะตัวแทนเอกลักษณ์ของชาติ (national identity representation) เพราะความมั่นคงทางอาหาร (food security) ไม่ได้เท่ากับความมั่นคงของอัตลักษณ์ (identity security) และอัตลักษณ์ทางอาหาร (food identity) มีลักษณะหลากหลายและเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ซึ่งขัดกับแนวคิดของนักชาตินิยมที่มักพยายามสร้างภาพลักษณ์ให้อาหารมีลักษณะคงที่และตายตัว (Pottier 1999; Potter 2012)

บทความนี้จึงวิเคราะห์ว่า อาหารใต้ (Southern Thai cuisine) เป็นอาหารที่มีลักษณะข้ามวัฒนธรรม (cross - cultural cuisine) ซึ่งเกิดจากกระบวนการประกอบและควบรวม (assembling) กับอาหารจากแหล่งอื่น ดังที่ Nonini (2013) ได้เสนอว่าอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้ และไม่มีอาหารถิ่นใดที่แท้จริงและไม่เปลี่ยนแปลง (no true authentic local food) (Nonini 2013)

จากการวิจัยพบว่าอาหารได้มีที่มาหลากหลาย (diverse origins) และกระจัดกระจาย (fragmented) ไม่ได้มีความเป็นเอกภาพในเชิงวัฒนธรรมอาหาร (cultural homogeneity) แต่สะท้อนถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม (cultural diversity) และคุณค่าในเชิงเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสายตาของผู้บริโภคจากต่างถิ่น ความสำเร็จของอาหารได้ไม่ได้มาจากการรักษารสชาติดั้งเดิม (authentic taste preservation) แต่เกิดจากกระบวนการปรับเปลี่ยน (adaptation) เพื่อให้สอดคล้องกับรสนิยมของผู้บริโภคที่หลากหลาย (diverse palates)

สำหรับงานวิชาการในไทยที่เทียบเคียงกับบทความนี้ในเชิงเนื้อหากรอบแนวคิด ไม่ได้กล่าวถึงอาหารได้โดยตรง เช่น ธเนศ วงศ์ยานนาวา ทว่าเป็นงานที่อธิบายอาหารจีน ที่มีความไม่เที่ยงแท้แน่นอนและกลไกการพัฒนาเศรษฐกิจ การย้ายถิ่นทำให้อาหารชั้นสูง “อาหารเหล่า” ของคนจีนเป็นที่นิยมในประเทศไทย จริง ๆ แล้วก็คืออาหารจีนแต่เพิ่มความพรีเมียมของวัตถุดิบ ของหายาก บางสิ่งคนรุ่นปัจจุบันก็อาจจะนึกไม่ถึงว่ารับประทานไปเพื่ออะไร โต๊ะอาหารเหล่าเป็นที่แสดงความมั่งคั่งเพื่อสร้างความแตกต่างและเป็นเครื่องมือทางสังคมสำหรับเชยิบและรักษาสถานะทางชนชั้น แต่ทุกสิ่งไม่จริง อาหารเหล่าเริ่มหายไปเรื่อย ๆ ตามการเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบัน (Wongyannava 2019) ส่วน ชชาติชาย มุกสง “ปฏิบัติที่ปลายถิ่น ปรับรสแต่งชาติ” อธิบายการเมืองของการสร้างชาติไทย คณะราษฎรได้ใช้อาหารนำมาเป็นเครื่องมือสำหรับการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการเมือง ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินของประชาชนไปด้วย (Muksong 2022) และ อาสา คำภา วิเคราะห์ว่า “อาหารไทย” ไม่ใช่สิ่งคงที่ แต่ถูกกำหนดและเปลี่ยนแปลงโดยอำนาจรัฐ ทุน และวัฒนธรรม การนิยามว่าอะไรคือ “ไทยแท้” จึงสะท้อนถึงการต่อสู้ทางการเมืองและอัตลักษณ์ (Kumpha 2022)

## วิธีดำเนินการวิจัย (Methodology)

กลุ่มผู้วิจัยใช้การศึกษาแบบวิจัยเอกสารและชาติพันธุ์นิพนธ์ โดยการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม พวกเขาได้เดินทางไปรับประทานอาหารจากสองแหล่งหลัก คือ ร้านอาหารและบ้านของคนรู้จัก ในหลายจังหวัดของภาคใต้ ซึ่งไม่ครอบคลุมทุกจังหวัด บทความวิจัยนี้ไม่ได้มุ่งหวังที่จะสะท้อนความแท้ของอาหารใต้ แต่เกิดจากการถกเถียงระหว่างผู้ร่วมวิจัยที่ใช้กรอบคิดเดียวกัน จากนั้นจึงนำประสบการณ์ที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์ตามกรอบแนวคิดอาหารและวัฒนธรรม โดยพื้นที่เก็บข้อมูล ได้แก่ นราธิวาส ปัตตานี ยะลา สงขลา นครศรีธรรมราช สตูล พัทลุง สุราษฎร์ธานี พังงา ตรัง และกระบี่ การเรียบเรียงบทความเกิดจากการจัดเรียงข้อมูลและนำเสนอผ่านการวิเคราะห์และสังเคราะห์โดยใช้กรอบแนวคิดทางวิชาการ ซึ่งเป็นแนวทางการเขียนในทางมานุษยวิทยาวัฒนธรรม (social and cultural anthropology) มีทั้งเจาะลึกและขยายกว้าง จึงไม่ให้ความสำคัญกับการอ้างอิงชื่อร้านหรือบุคคลในการเรียบเรียง แต่มุ่งที่สาระสำคัญมากกว่าปริมาณของพื้นที่หรือสถานที่

## ผลการวิจัย (Results)

จากการที่คณะวิจัยมีความหลากหลายในแง่ภูมิวิชาการและวิธีวิทยาทำให้การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์และสังเคราะห์ครอบคลุมหลากหลายสาขาวิชา เช่น มานุษยวิทยา รัฐศาสตร์ ปรัชญา วัฒนธรรมศึกษา จินศึกษา (ในกรณีเปรียบเทียบอาหารต่างถิ่นที่เกิดการควบรวมกับวัฒนธรรมอาหารจีน โดยไม่เน้นอาหารจีนทั่วไปซึ่งจะเกินกว่าขอบเขตการศึกษาในบทความวิจัยนี้) และวัฒนธรรมของผู้นับถือศาสนาอิสลาม (สำหรับการวิเคราะห์อาหารใต้ในกลุ่มประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในยะลา นราธิวาส และปัตตานี) การวิจัยครั้งนี้จึงใช้ประสบการณ์การรับประทานอาหารที่หลากหลาย เมื่อนำมาวิเคราะห์จากข้อมูลที่หลากหลายทำให้เกิดภาพรวมของงานวิจัยที่น่าสนใจ จึงขอเสนอผลการวิจัย ดังนี้

ประการแรก อาหารใต้ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลายแหล่ง เช่น จากการแต่งงานหรือการย้ายถิ่น รวมถึงภูมิศาสตร์ที่ส่งเสริมลักษณะเด่นทางธรรมชาติ ประการที่สอง อาหารใต้มีแหล่งที่มาของวัตถุดิบจากธรรมชาติ ซึ่งแบ่งแบบกว้างที่สุด

คือ จาก “ป่าดิบชื้นและทะเล” จากอิทธิพลทั้งสองประการนี้ทำให้วัฒนธรรมการกิน ถูกกำหนดโดยวัตถุดิบธรรมชาติและวัฒนธรรมที่หลากหลายชนชาติ และประการที่สาม อิทธิพลของโลกาภิวัตน์และกระบวนการกลายเป็นโลก ส่งผลให้วัฒนธรรมต่าง ถิ่นก่อตัวร่วมกับวัฒนธรรมถิ่นอาหารได้ คณะวิจัยขออภิปรายเป็นหัวข้อต่าง ๆ จาก การวิเคราะห์ธรรมชาติและวัฒนธรรมของอาหารได้ ดังหัวข้อต่อไปนี้

### **อาหารใต้: สัญลักษณ์ทางสังคมและความหลากหลายทาง วัฒนธรรม**

ในหัวข้อนี้พยายามมองวัฒนธรรมอาหารใต้ว่าเป็นเครื่องมือสำคัญที่สะท้อนถึง ความสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ระหว่างธรรมชาติ วัฒนธรรม ซึ่งเชื่อมโยงกันอยู่ว่า รสชาติ ในอาหารใต้ที่ถ่ายทอดผ่านวัฒนธรรมการสัมผัส ซึ่งมีความสำคัญทางสัญลักษณ์ใน พิธีกรรมทางศาสนา และเป็นสิ่งแสดงออกถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมของ อาหาร การนำเสนออาหารใต้ในฐานะตัวแทนของความสัมพันธ์เชิงเศรษฐกิจและการ ท่องเที่ยว เนื่องจากอาหารใต้เป็นพื้นที่แห่งการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม การถ่ายทอด องค์ความรู้ และการตอบสนองต่อความเปลี่ยนแปลงทางสังคมในทุกระดับ

### **รสชาติในอาหารใต้: การถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านประสาทสัมผัส**

อิทธิพลจากความหลากหลายทางวัฒนธรรม ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ และการเคลื่อนตัวของโลกเข้าสู่ยุคโลกาภิวัตน์ ส่งผลให้รสชาติในอาหารใต้สะท้อนถึง มิติที่ซับซ้อนซึ่งสามารถวิเคราะห์ได้ผ่านวัตถุดิบและรสสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ กล่าวคือ รสสัมผัสของอาหารใต้มีความสามารถในการกระตุ้นการรับรู้ของผู้บริโภคให้ ตระหนักถึงสิ่งที่ซ่อนเร้นอยู่ในรสชาติและกลิ่นหอม (Counihan & Van Esterik 2008) เช่น กลิ่นหอมจากเครื่องเทศ กลิ่นขมมัน กลิ่นกะปิกุ้ง / กะปิเคียว บูด สะตอ ก็ ถูกนำมาปรุงอาหารและสร้างความทรงจำให้ผู้บริโภคคิดถึง

โดยทั่วไปการรับรู้รสชาติไม่ได้เกิดจากปัจจัยเดียว แต่เป็นผลรวมของ องค์ประกอบหลายประการที่ทำงานร่วมกัน อาทิ ลิ้นซึ่งทำหน้าที่เป็นจุดรับรส จมูกที่ ช่วยดมกลิ่น และกระบวนการถอดความหมายในสมอง ซึ่งทั้งหมดนี้นำไปสู่การรับรู้ถึง

คุณค่าและที่มาของอาหารในมิติวัฒนธรรม อาหารจึงไม่ใช่เพียงสิ่งที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังมีประวัติศาสตร์และความหมายที่ลึกซึ้ง เช่น การจัดเตรียมอาหารในเทศกาลต่าง ๆ พิธีกรรมทางศาสนา การเลี้ยงต้อนรับ หรือการเลี้ยงส่ง ซึ่งล้วนสร้างโอกาสในการพบปะสังสรรค์ทางสังคม อันนำไปสู่การแลกเปลี่ยนข้ามวัฒนธรรมที่ทรงคุณค่า

กรอบแนวคิดเกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมช่วยตอบคำถามสำคัญว่า ความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารในประเทศไทยมีศักยภาพเพียงใดในการสร้างรายได้ และดึงดูดผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน พร้อมทั้งสำรวจองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ทรัพยากร วัตถุดิบ สภาพแวดล้อมทางอาหาร และมิติทางวัฒนธรรม

นอกจากนี้ ประเด็นที่น่าสนใจคือ ชาวได้สามารถสร้างโอกาสในการเป็นผู้พัฒนาอาหาร พร้อมทั้งเสริมสร้างความรู้สึกรักในการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินและทรัพยากรธรรมชาติได้หรือไม่ หากสามารถทำได้สำเร็จ จะช่วยให้การพัฒนาอาหารได้ดำเนินไปบนพื้นฐานของการรักษาความกลมกลืนกับวัฒนธรรมอื่น ๆ ซึ่งไม่เพียงเพิ่มศักยภาพทางการตลาด แต่ยังสร้างความแตกต่างอย่างชัดเจนจากอาหารที่ผ่านกระบวนการอุตสาหกรรม ซึ่งเริ่มพัฒนาขึ้นตั้งแต่ยุคสงครามโลกครั้งที่ 1 และยังคงมีบทบาทจนถึงปัจจุบัน (Goodman et al. 1987; Rabinow 2005)

บทบาทของอาหารได้ในประเพณี พิธีกรรมทางสังคมและศาสนา อาหารได้ของประเทศไทยไม่ได้จำกัดบทบาทเพียงแค่ตอบสนองความต้องการพื้นฐานทางโภชนาการ แต่ยังทำหน้าที่เป็นเครื่องมือสำคัญในการเชื่อมโยงชุมชน ผ่านพิธีกรรมทางสังคมและศาสนา ไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยง การรำลึก หรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา อาหารพิธีกรรม (ritual food) สะท้อนถึงความเชื่อและค่านิยมทางศาสนา พร้อมทั้งส่งเสริมความรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน เช่น การทำอาหารร่วมกันในกิจกรรมทำบุญไม่เพียงช่วยอำนวยความสะดวกในการเชื่อมโยงทางสังคม แต่ยังสร้างและรักษาโครงสร้างทางสังคมที่ซับซ้อน (Counihan & Van Esterik 2008) ผ่านการจำแนกประเภทอาหารตามบริบททางศาสนาและวัฒนธรรม (Douglas 1966, 2008)

นอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการ อาหารได้ยังแสดงบทบาทสำคัญในฐานะเครื่องมือสร้างและรักษาความผูกพันทางสังคม อาหารได้รวบรวมความหลากหลายของวัฒนธรรมที่ส่งเสริมความสามัคคี แม้จะสะท้อนความแตกต่างในกลุ่มทาง

วัฒนธรรม กลิ่นอันโดดเด่นของอาหารได้ ร่วมกับรสชาติ ส่วนผสม วัตถุดิบ เครื่องปรุงรส และวิธีการปรุงอาหาร ทำให้อาหารกลายเป็น ตัวแทนเชิงวัฒนธรรม ที่แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น “การขัดเกลาทางสังคมผ่านอาหาร” (socialization through food) จึงสามารถจำแนกประเภทอาหารและพฤติกรรมการบริโภคตามเชื้อชาติและศาสนา เช่น ชุมชนพื้นเมืองจัดแบ่งอาหารและการปฏิบัติทางการรับประทานอาหารออกเป็นกลุ่มสังคมที่มีความหลากหลาย แต่ยังคงความสัมพันธ์ร่วมกันในมิติของวัฒนธรรมและศาสนา (Boonchan 2022; Tanghirun 2020)

อาหารได้ในพิธีกรรมทางสังคมและศาสนาในบริบทของชุมชนมุสลิม เช่น “ประเพณีการกวนข้าวอาซูรอ” เป็นตัวอย่างสำคัญที่สะท้อนถึงคุณค่าทางศาสนาและความสามัคคีในชุมชน พิธีกรรมนี้เกี่ยวข้องกับการรวบรวมวัตถุดิบจากสมาชิกในหมู่บ้าน การปรุงอาหารร่วมกัน และการแจกจ่ายข้าวอาซูรอให้แก่ทุกคนอย่างเท่าเทียม โดยไม่มีการแบ่งแยกทางศาสนาหรือสถานภาพ กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงการสร้าง ครอบคลุมความคิดความเป็นชุมชน ในระดับที่ลึกซึ้ง โดยการขจัดความแตกแยกและกีดกัน พร้อมทั้งส่งเสริมการรวมตัวในหมู่สมาชิกทุกคน (Boonchan 2022; Tanghirun 2020)

ในทางกลับกัน ชุมชนพุทธยังคงรักษาพิธีกรรมที่เชื่อมโยงความเชื่อและสร้างความผูกพันในครอบครัว เช่น “ประเพณีบุญสารท” หรือ “ประเพณีชิงเปรต” ซึ่งสะท้อนถึงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษและการส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว การเตรียมอาหาร เช่น ขนมลาและขนมพอง ทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ของบุญ ความสัมพันธ์ในครอบครัว และการให้ (Sappanyo (Thonggen) et al. 2020) กิจกรรมเหล่านี้ไม่เพียงแต่ตอบสนองข้อปฏิบัติทางศาสนา แต่ยังถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น เน้นย้ำถึงบทบาทของอาหารในฐานะสื่อกลางทางวัฒนธรรม (cultural medium)

ทั้งนี้ อาหารได้ในฐานะตัวเร่งความสัมพันธ์ในชุมชน แสดงให้เห็นว่ามีบทบาทที่เหนือกว่าความต้องการทางโภชนาการ โดยทำหน้าที่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาสำหรับความสามัคคีของชุมชน ผ่านพิธีกรรมที่สะท้อนความเชื่อมโยงทางศาสนาและวัฒนธรรมในหลากหลายมิติ อาหารได้ช่วยเชื่อมโยงอดีตและปัจจุบัน ในขณะที่รักษา

เอกลักษณ์ของชุมชนในภาคใต้ไว้อย่างแข็งแกร่ง ทั้งในระดับครอบครัวและระดับชุมชน

อาหารใต้ยังมีบทบาทสำคัญในการสะท้อนและเชื่อมโยงอิทธิพลทางวัฒนธรรมที่หลากหลายในภูมิภาค นับเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาในการแลกเปลี่ยนและแสดงออกทางวัฒนธรรมข้ามพรมแดน (catalyst for cross-cultural exchange and expression) โดยเฉพาะในกิจกรรมที่ใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นเครื่องมือ เช่น การต้อนรับแขกหรือการจัดงานเลี้ยง ซึ่งแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์และการต้อนรับที่อบอุ่น อาหารจึงทำหน้าที่สำคัญในการเชื่อมโยงความคุ้นเคย เสริมสร้างสายสัมพันธ์ และกระชับความสัมพันธ์ทางสังคม ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่วัฒนธรรมอาหารใต้ยังคงทำหน้าที่ดังกล่าวอย่างต่อเนื่องตลอดประวัติศาสตร์ (Counihan & Van Esterik 2008; Weismantel 1988)

วัฒนธรรมอาหาร เปลี่ยนให้อาหารกลายเป็น “ตัวแทนแนวหน้า” (frontline representation) ของสังคม โดยสะท้อนถึงการแลกเปลี่ยนและการปรับตัวขององค์ประกอบทางวัฒนธรรมจากภูมิภาคต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงหรือโปรไฟล์รสชาติ อาหารใต้จึงเป็นแหล่งข้อมูลที่ทรงคุณค่า (valuable resource) สำหรับการศึกษาประเด็นวัฒนธรรมข้ามพรมแดน นอกจากนี้ อาหารใต้ยังให้ความสำคัญกระจ่างเกี่ยวกับประวัติศาสตร์และบทบาทของอาหารในฐานะสัญลักษณ์ที่ถ่ายทอดความหลากหลายในรสชาติและส่วนผสม นักวิจัยสามารถค้นพบมิติใหม่ของอาหารใต้ที่ซ่อนเร้นอยู่ ซึ่งสะท้อนทั้งวัฒนธรรมท้องถิ่นและการปรับตัวที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในยุคปัจจุบัน

การศึกษาวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะในแง่ของความหมายเชิงสัญลักษณ์ (symbolic significance) ของอาหารในแต่ละสำหรับ เช่น บทบาทในความสัมพันธ์ของชุมชนหรือประเพณีที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น แสดงให้เห็นว่าการรับประทานได้กลายเป็นรูปแบบการสื่อสารที่ไร้ถ้อยคำ (communication beyond verbal language) ตามที่ Counihan and Van Esterik (2008) รวมถึง Weismantel (1988) ชี้ให้เห็นว่า “อาหารสามารถพูดกับผู้คนได้อย่างลึกซึ้ง”

เมื่อมองอาหารในฐานะ “เสียง” (voice) ที่ถ่ายทอดความหมายและประสบการณ์ อาหารใต้แสดงให้เห็นถึง ลักษณะพลวัต (dynamic characteristics)

เช่นเดียวกับภาษามนุษย์ กระบวนการปรุงอาหารในยุคปัจจุบันไม่ได้หยุดเพียงแค่การหยิบยืมแนวคิดจากวัฒนธรรมอื่น แต่ยังสร้างสรรค์เมนูใหม่เพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่เปลี่ยนแปลงของผู้บริโภค กระบวนการนี้สะท้อนถึง “เสียงสะท้อนเชิงสัญลักษณ์” (symbolic echoes) ของวัฒนธรรม ทั้งในบริบทของวัฒนธรรมเดียวกัน (intracultural context) และวัฒนธรรมข้ามพรมแดน (intercultural context) ผู้ปรุงอาหารได้ยังคงรักษาความคิดสร้างสรรค์และถ่ายทอดคุณค่าเหล่านี้ไปยังคนรุ่นหลัง เพื่อให้อาหารได้ยังคงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ดังนั้น อาหารได้สามารถถูกมองว่าเป็น “กุญแจสำคัญสู่ความเข้าใจในวัฒนธรรม” การสำรวจมิติต่าง ๆ เหล่านี้ก่อให้เกิดคำถามที่น่าสนใจว่า “อาหารได้ต้องการสื่อสารอะไรกับนักวิจัย” การตีความดังกล่าวถือเป็นโอกาสที่จะเปิดเผยเรื่องราวลึกซึ้งเกี่ยวกับอาหารได้ในมิติที่กว้างและลึกซึ้งยิ่งขึ้น

จากความหลากหลายของอาหารได้ สู่การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวท่องเที่ยว อาหารได้มีบทบาทสำคัญทั้งในมิติทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว โดยเฉพาะเมื่อพิจารณาจากระดับจุลภาค (micro - level) เช่น ร้านอาหารในท้องถิ่น ไปจนถึงระดับมหภาค (macro - level) ในการส่งออกวัฒนธรรมอาหารไปยังตลาดโลก ข้อมูลจากร้านอาหารข้าวแกงและร้านขายหัดสะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารและการสร้างเอกลักษณ์ที่ปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของผู้บริโภค (MacRae 2018; Potter 2012)

นอกจากนี้ การปรับสูตรอาหารให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวต่างถิ่นยังสะท้อนถึง ธุรกรรมในรสชาติ (transactions in taste) ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์และวัฒนธรรม

การพัฒนาวัฒนธรรมอาหารได้ควรคำนึงถึงภูมิทัศน์นิเวศน์ของอาหาร (foodscape) และความมั่นคงด้านอาหาร (food security) ในระดับท้องถิ่นและระดับโลกเพื่อส่งเสริมอธิปไตยทางอาหาร (food sovereignty) และความยั่งยืนของชุมชน

ในหัวข้อแรกนี้ต้องการเกริ่นให้เห็นภาพว่าอาหารได้มีความเป็นท้องถิ่นจากเหตุผลของรสชาติสัมผัส อาหารสำหรับประเพณี ความหลากหลายทางวัฒนธรรมการ

รับประทาน และการถูกนำมาถ่ายทอดในบริบทของเศรษฐกิจทำให้เกิดการเน้นย้ำความสำคัญของการสร้างกลุ่มที่มีลักษณะเฉพาะที่สังเกตเห็นได้โดดเด่น

### การเดินทางของรสชาติ: การเชื่อมโยงวัฒนธรรมการกินในบางพื้นที่สำคัญของภาคใต้

อาหารใต้เป็นภาพสะท้อนของกระบวนการผสมผสานวัฒนธรรมที่หลากหลายจากอดีตจนถึงปัจจุบัน การเดินทางของผู้คนจากภูมิภาคต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกประเทศไทยมาสู่ภาคใต้ และในทางกลับกัน การเดินทางของคนใต้ไปยังถิ่นอื่น ได้สร้างพลวัตทางวัฒนธรรมที่ลึกซึ้ง ส่งผลให้เกิดการแลกเปลี่ยนและการปรับตัวทางอาหารที่สำคัญ

อาหารใต้ในบริบทโลกาภิวัตน์ ยังสะท้อนถึงการพัฒนาในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจและวัฒนธรรมระดับโลก (Kuensman et al. 2002) การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมนี้กระตุ้นให้อาหารใต้มีความหลากหลายและเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารโลกอย่างต่อเนื่อง

จากการศึกษาพบว่าอาหารใต้ได้รับอิทธิพลจากแหล่งวัฒนธรรมทางอาหารในอดีต เช่น การค้าโบราณ เมืองท่าที่สำคัญ การผลิตแร่ และการเผยแผ่ศาสนาจากเอเชียใต้และตะวันออกกลาง อาหารใต้จึงสะท้อนถึงการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทย ท้องถิ่น ชาวตะวันตก จีน อินเดีย และชาวมุสลิมในภูมิภาค (Hall 2002) การเดินทางของอาหารนี้ยังถูกกระตุ้นโดยกระแสโลกาภิวัตน์ ทำให้อาหารใต้ไม่เพียงแต่คงอัตลักษณ์ในรสชาติแบบดั้งเดิม แต่ยังปรับตัวให้เข้ากับวัฒนธรรมการกินของพื้นที่อื่น

ร่องรอยการผสมผสานวัฒนธรรมที่ปรากฏในอาหารใต้สามารถพบได้ในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นผสมผสานกับเทคนิคการปรุงอาหารที่หลากหลายจากต่างวัฒนธรรม ความหลากหลายนี้ยังสะท้อนผ่านภาษาสถาปัตยกรรม และการแสดงออกทางวัฒนธรรม เช่น พิธีกรรมทางศาสนาและเทศกาลในท้องถิ่น ทั้งนี้ ความสัมพันธ์ที่แนบแน่นระหว่างวัฒนธรรมและอาหารใต้ยังเชื่อมโยงกับการพัฒนาเศรษฐกิจในภูมิภาคและการท่องเที่ยวในบริบทสมัยใหม่

ประวัติศาสตร์ของอาหารได้ยังแสดงถึงพัฒนาการที่ซับซ้อนในการรับศาสนา และวัฒนธรรมต่างถิ่น จากความเชื่อในจิตวิญญาณและธรรมชาติ (animism) มาสู่ศาสนาฮินดู พุทธ และอิสลาม อิทธิพลจากการขยายอาณานิคมของตะวันตกเสริมให้วัฒนธรรมอาหารได้มีลักษณะเฉพาะตัวที่เป็นการผสมผสานระหว่างความคล้ายคลึงและความแตกต่าง ทำให้อาหารได้กลายเป็นพื้นที่ที่สะท้อนอัตลักษณ์และความหลากหลายทางวัฒนธรรมในบริบททางสังคมและเศรษฐกิจ (Kuensman et al. 2002)

## ความท้าทายและยุทธศาสตร์ในการจัดการปัญหาการขาดแคลนอาหารระดับโลก

ปัจจุบัน ความมั่นคงทางอาหารเป็นประเด็นสำคัญที่ได้รับความสนใจอย่างมากในเวทีโลก การระบาดของโรคโควิด - 19 ได้เพิ่มความเปราะบางให้กับระบบอาหารโลกและทวีความรุนแรงของวิกฤตที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศก่อนหน้านี้ ข้อมูลจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization, 2020) ระบุว่า ประชากรโลกเกือบ 690 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 8.9 ของประชากรทั้งหมด กำลังประสบปัญหาความหิวโหย ตัวเลขนี้เพิ่มขึ้น 10 ล้านคนในปีเดียว และเพิ่มขึ้นเกือบ 60 ล้านคนในช่วงเวลาเพียง 5 ปีที่ผ่านมา

แม้ประเทศไทยจะเป็นหนึ่งในผู้ผลิตอาหารและวัตถุดิบทางธรรมชาติที่สำคัญของโลก แต่กลับถูกประเมินว่าอยู่ในสถานะ “ความเสี่ยงสูง” ต่อความมั่นคงทางอาหาร เนื่องจากโครงสร้างที่ไม่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของประชากรในประเทศได้อย่างเต็มที่ (Imdee 2004; Songsiri et al. 2014) สถานการณ์นี้ผลักดันให้ผู้คนหันมาปลูกผักในครัวเรือน เพื่อเป็นแหล่งอาหารเสริมในช่วงเศรษฐกิจชะลอตัว

อาหารใต้ได้รับการยอมรับในระดับสากล ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและความหลากหลาย ความนิยมในอาหารใต้ได้กระตุ้นให้เกิดการบริโภคในภูมิภาคและสร้างความตื่นตัวในตลาดอาหารโลก ความสนใจนี้ได้

ส่งเสริมการจัดกิจกรรม เช่น เทศกาลอาหาร และการโปรโมทการบริโภคอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะในแพลตฟอร์มออนไลน์ที่ช่วยเพิ่มการมองเห็นและสร้างชื่อเสียงระดับสากล (Kuensman et al. 2002)

หากนโยบายสามารถผสมผสาน “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” (gastronomic tourism) เข้ากับ “การพัฒนา” เพื่อสนับสนุนการตอบสนองความต้องการอาหารสดและปลอดภัยในกลุ่มคนเมือง พร้อมทั้งส่งเสริมการผลิตอาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่ที่มีศักยภาพสูง นโยบายดังกล่าวจะช่วยให้พื้นที่เหล่านี้สามารถรองรับความต้องการอาหารของครัวเรือนที่ขาดแคลนอาหารปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ การส่งเสริมผู้ผลิตให้เพิ่มการผลิตที่สอดคล้องกับความต้องการอาหารที่ยังขาดแคลน จะยิ่งสนับสนุนระบบอาหารที่ยั่งยืน และเมื่อผนวกกับระบบบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ ย่อมสามารถนำไปสู่การแก้ไขปัญหาความขาดแคลนอาหารในระยะยาวได้อย่างเป็นรูปธรรม (Chen & Huang 2016)

กิจกรรมที่หลากหลาย เช่น การจัดเทศกาลอาหาร การจัดแสดงในพิพิธภัณฑ์อาหาร (food museum) และชั้นเรียนทำอาหาร ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว อีกทั้งยังเน้นย้ำความสัมพันธ์ระหว่างการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและธรรมชาติอีกด้วย

เป็นเรื่องที่ทำทนายอย่างยิ่ง แม้ว่าการท่องเที่ยวจะช่วยเชื่อมโยงวัฒนธรรมต่าง ๆ แต่หากการจัดการ “การท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์” (ethnotourism) ไม่ได้รับการควบคุมอย่างเหมาะสม อาจส่งผลให้เกิดการครอบงำทางวัฒนธรรมและความเป็นอื่น (the Other) ในพื้นที่ท้องถิ่น (Brzyski 2008) อย่างไรก็ตาม การจัดการที่มีประสิทธิภาพสามารถเปลี่ยนให้การท่องเที่ยวเป็นกลไกสำคัญในการสร้างแรงจูงใจและการพัฒนาร่วมกัน โดยไม่ละเลยความท้าทายที่ต้องเผชิญ เช่น การหลีกเลี่ยงความรู้สึกไม่สบายใจในกลุ่มชุมชนท้องถิ่น

นักมานุษยวิทยาเสนอว่า การท่องเที่ยวช่วยกระตุ้นการแลกเปลี่ยนองค์ประกอบทางวัฒนธรรมระหว่างภูมิภาค (Smith 1977; Spier 1985) ซึ่งอาหารได้สะท้อนการเปลี่ยนแปลงผ่านการปรับสูตรเพื่อให้เข้ากับรสนิยมที่หลากหลายของนักท่องเที่ยว แต่ยังคงรักษาอัตลักษณ์ในความเป็นท้องถิ่นไว้ได้ เช่น เมนูแกงไตปลา ข้าวยา แกงเหลือง และไก่ทอดขมิ้น การปรับเปลี่ยนเหล่านี้ไม่เพียงแต่ตอบโจทยความ

พึงพอใจของผู้บริโภค แต่ยังมีถึงความสำคัญของอาหารใต้ในฐานะตัวแทนทางวัฒนธรรมที่ยืดหยุ่นและมีชีวิตชีวา

อาหารใต้ไม่เพียงแต่เป็นตัวแทนของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม แต่ยังเป็นเครื่องมือที่ทรงพลังในการส่งเสริมเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาความมั่นคงทางอาหาร การใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นกลยุทธ์หลัก ช่วยขยายบทบาทของอาหารใต้ในระดับสากล พร้อมกับสร้างความมั่นคงในระดับชุมชนและประเทศอย่างยั่งยืน

## แนวคิดการผสมผสานทางอาหารและการเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์

ผู้ที่มุ่งหวังจะอนุรักษ์อาหารถิ่นของตนเองให้มีลักษณะเฉพาะ ซึ่งทำให้เกิดการชักจูงให้คนจำนวนมากเกิดสนใจในอัตลักษณ์ของอาหารใต้ บทความนี้ต้องการเปลี่ยนแนวทางการพิจารณาเป็น “กระบวนการผสมผสานทางวัฒนธรรม” ที่เกิดขึ้นในวิธีการปรุง วัตถุดิบ และเครื่องปรุงรส รวมถึงบริบททางสิ่งแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อวิวัฒนาการของอาหารที่มาจากหลากหลายถิ่น เมื่อพิจารณาในแง่มุมนี้ อาหารท้องถิ่นไม่ได้เป็นสิ่งที่ยึดถือหรือบริสุทธิ์ หากแต่เป็นอาหารผสมพันธุ์ทาง (hybrid food) ตามที่บทความได้นำเสนอมาแล้วว่า อาหารใต้แท้ที่จริงแล้วคืออาหารผ่านการเดินทางข้ามเวลา สะท้อนถึงความสัมพันธ์ข้ามวัฒนธรรม อาหารเหล่านี้ไม่มีความ “แท้” ให้ค้นหา แต่สิ่งที่สามารถสำรวจได้คือ รากเหง้าของการเดินทางทางวัฒนธรรม ซึ่งรวมถึงอาหารพลัดถิ่น (diaspora food) ที่เปลี่ยนแปลงไปตามรุ่นของผู้พลัดถิ่นในยุคต่าง ๆ (Nonini 2013)

ในโลกปัจจุบัน ผู้คนที่มีความเป็นชนชั้นนำในกระแสโลกาภิวัตน์ต่างให้ความสนใจในอาหารลูกผสมและอาหารที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมหรือชาติพันธุ์ บุตรหลานของชาวจีนและชาวตะวันออกกลางพยายามคงวิถีปรุงและรสชาติเดิมไว้ แต่แรงกดดันจากสังคมที่พวกเขาเข้าไปอยู่อาศัยมักส่งผลให้สูตรอาหารดั้งเดิมเกิดการเปลี่ยนแปลง

แม้ว่าอาหารในแต่ละท้องถิ่นมักถูกนิยามว่าเป็นอาหารชาติพันธุ์ อันมีลักษณะเฉพาะที่เชื่อมโยงกับกลุ่มสมาชิกในชาติพันธุ์นั้น แต่ในความเป็นจริง

อัตลักษณ์ของอาหารชาติพันธุ์เป็นผลมาจากการปฏิสัมพันธ์และการยอมรับระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์และภูมิภาคต่าง ๆ (Nonini 2013) เช่นเดียวกับแนวคิด “ชาติ” ที่เกิดจากจินตนาการร่วมของคนในอาณาบริเวณหนึ่ง อาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่สร้างความคุ้นเคยในลิ้นและการบริโภคที่ถูกกำหนดโดยบริบททางสังคมและวัฒนธรรม

เมื่อวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น เช่น อาหารใต้ จะพบว่าไม่สามารถแยกออกจากอาหารของภูมิภาคอื่นได้อย่างเด็ดขาด เช่น แกงเขียวหวาน ซึ่งภาคใต้เติมขมิ้น ส่วนภาคกลางไม่ใส่ หรือ หมูฮ้อง ซึ่งเป็นที่นิยมในภาคใต้ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับอาหารจีน / ไทยในภาคอื่น ๆ เช่น แกงฮังเลในภาคเหนือ การเปรียบเทียบนี้ชี้ให้เห็นว่าอาหารหลายประเภทเป็นผลผลิตของการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมและการปรับตัวตามบริบทท้องถิ่นที่เมื่อเน้นสำรวจความต่างก็จะพบว่าแตกต่าง แต่หากสำรวจการมีวัฒนธรรมร่วมกันก็จะเห็นวัฒนธรรมร่วมทางอาหาร

การเดินทางของอาหารยังสะท้อนถึงความไม่ตายตัวของ “อาหารถิ่น” และความท้าทายในการกำหนดกรอบแนวคิดที่ชัดเจนเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหาร เช่น สะเต๊ะ ซึ่งนิยมในชุมชนมลายูปัตตานี มีที่มาจาก ซาเต ของอินโดนีเซียและอินเดีย ไม่ใช่อาหารที่มีรากฐานจากไทยโดยตรง แสดงให้เห็นว่าอาหารเกิดจากการปรับตัวของวัตถุดิบและข้อกำหนดในสังคมต่าง ๆ

นอกจากนี้ ความสัมพันธ์ในยุคโลกาภิวัตน์ยังสร้าง “ท้องถิ่นใหม่” ขึ้นมาเสมอ เช่น แต่เตี้ยมในร้านอาหารจำนวนมากของภาคใต้ก็มีความแตกต่างจากกันไป เช่น เบตง หรือหาดใหญ่ และกรุงเทพฯ การเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ชี้ให้เห็นว่าอาหารถิ่นไม่ได้มีความคงที่ แต่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาตามบริบททางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ

อาหารในยุคปัจจุบันเป็นผลผลิตของการเปลี่ยนแปลงและการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่ซับซ้อน การเข้าใจถึงความหลากหลายและความไม่คงที่ของอาหารเป็นกุญแจสำคัญในการสำรวจอัตลักษณ์ของอาหาร ไม่ว่าจะในระดับชาติ ชาติพันธุ์ หรือท้องถิ่น

## การเดินทางของอาหารลูกผสม: อาหารมลายูมุสลิมในสามจังหวัดภาคใต้

อาหารมลายูมุสลิมในสามจังหวัดภาคใต้ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนเอกลักษณ์ของพื้นที่ อย่างไรก็ตาม การวิจัยพบว่าหลายเมนูในอาหารมลายูมุสลิมไม่ได้มีต้นกำเนิดในพื้นที่โดยตรง แต่เป็นผลผลิตจากกระบวนการแลกเปลี่ยนและการผสมผสานทางวัฒนธรรม (cultural exchange and hybridization) ที่เกิดขึ้นจากการเคลื่อนย้ายของผู้คนในอดีต พื้นที่สามจังหวัดภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลางของเมืองท่าชายฝั่งทะเลที่มีบทบาทสำคัญในภูมิภาคมานานหลายร้อยปี ผู้คนจากหลากหลายถิ่นฐานเดินทางเข้ามาเพื่อค้าขาย ตั้งถิ่นฐาน หรือผ่านไปยังที่อื่น นำไปสู่การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมในทุกมิติ รวมถึงวัฒนธรรมอาหาร

หนึ่งในปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่คือการเดินทางไปประกอบพิธีฮัจญ์ที่เมืองเมกกะฮ์ ประเทศซาอุดีอาระเบีย ซึ่งส่งเสริมให้เกิดการรับและส่งต่อวัฒนธรรมทางอาหาร อาหารมุสลิมอาหารที่ปรุงในสามจังหวัดภาคใต้จึงมีการปรับเปลี่ยนตามข้อกำหนดของวัตดูติบที่หาได้ในพื้นที่ เครื่องมือการปรุง และรสนิยมของคนในชุมชน

การเปรียบเทียบตัวอย่างอาหารช่วยเน้นย้ำถึงกระบวนการผสมผสานนี้ เช่น เมนู “อีแก - รือบูห์ - มานีฮ์” หรือปลาต้มหวาน ซึ่งนิยมรับประทานคู่กับข้าวเหนียวหนึ่ง เมนูนี้เกิดจากการนำปลาหลังเขียวมาต้มกับเครื่องเทศพื้นบ้าน เช่น ตะไคร้ ข่า และสั้มแขก ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลปีบ มีลักษณะคล้ายกับ “ปลาทุซาเตียะ” ของภาคกลาง แต่แตกต่างในรายละเอียดการใช้วัตดูติบ เช่น ปลาหลังเขียวที่มีเนื้อแน่นกว่าและเหมาะกับการต้มยาวนานจนกระดูกเปื่อย นอกจากนี้ เมนูปลาต้มหวานยังนิยมทำเป็นอาหารเข้ากับข้าวเหนียวหนึ่งโรยมะพร้าวขูด หรือปรุงเป็นปลาต้มหวานทอดสำหรับการเดินทาง ซึ่งเก็บไว้ได้นานหลายวัน

เมนูนี้สะท้อนถึงการปรับตัวของชาวมลายูมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ที่ตึงวัตดูติบในท้องถิ่นมาผสมผสานกับวิธีการปรุงจากต่างถิ่นจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น การบริโภคอาหารเหล่านี้มิได้บ่งบอกเพียงความอุดมสมบูรณ์ของวัตดูติบใน

ภูมิภาค แต่ยังคงสะท้อนประวัติศาสตร์การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ซึ่งแฝงอยู่ในรสชาติและวิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่นี้

อาหารที่ได้รับความนิยมในงานเลี้ยงอย่างมาก คือ “ซอเลาะลาดอ” ซึ่งใช้พริกหยวกเป็นตัวชูโรง นำมาผ่าไส้ออกแล้วยัดด้วยมะพร้าวขูดผสมเนื้อปลาและหอมแดง โขลกจนเข้ากันดี จากนั้นนำไปนึ่งจนสุกแล้วราดด้วยหัวกะทิ เมื่อนึ่งสะท้อนการผสมผสานวัตถุดิบที่หลากหลาย ทั้งพริกหยวกซึ่งไม่ใช่พืชพื้นถิ่นแต่ถูกนำเข้ามาประกอบกับมะพร้าวและปลา ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นถิ่นที่หาได้ง่ายในพื้นที่ชายแดนได้ ก่อนหน้าที่พริกหยวกจะถูกใช้ในการปรุงอาหารชนิดนี้ เคยมีการนำหัวปลาหรือหนังปลามายัดไส้ หรือแม้แต่ปั่นเป็นก้อนโดยไม่ยัดไส้เลย ซึ่งเรียกว่า “ซอเลาะอีแก” คำว่า “ซอเลาะ” หมายถึงชื่อเมนู ส่วน “อีแก” หมายถึงปลา และ “ลาดอ” แปลว่าพริกหยวก อันเป็นที่มาของชื่อในปัจจุบัน

การพัฒนาด้านการขนส่ง นับเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ช่วยเพิ่มความหลากหลายของวัตถุดิบในอาหารท้องถิ่น เช่น แกงเหลืองปลา ซึ่งในอดีตเมื่อ 70 - 80 ปีก่อน จากคำบอกเล่าของผู้อาวุโสในราวีวาส พวกเขาเคยใช้ฟักหั่นเป็นส่วนประกอบหลัก เนื่องจากแตงกวายังไม่เป็นที่รู้จักในตลาดท้องถิ่น แต่เมื่อแตงกวาถูกนำเข้ามาและเริ่มแพร่หลาย ทั้งในสามจังหวัดภาคใต้และรัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซีย จึงถูกนำมาแทนฟักจนกลายเป็นมาตรฐานของแกงเหลืองปลาในปัจจุบัน ทั้งในการทำขายและทำรับประทานในครัวเรือน

ขนมอาเคาะ ซึ่งเป็นขนมโบราณ ทำจากแป้งสาลีผสมไข่แดงของไข่เป็ด มีรสชาติคล้ายคัสตาร์ดหรือสังขยา และมีกลิ่นหอมจากใบเตยที่ใส่ลงไปในส่วนผสม รสหวานมาจากน้ำตาลแว่นหรือตาลโตนด กรรมวิธีการทำใช้แม่พิมพ์ทองเหลืองที่มีฝาปิดวางบนเตาถ่านและใช้กาบมะพร้าวหรือถ่านไฟสุบบนฝาทองเหลือง ทำให้ขนมได้รับความร้อนทั้งด้านบนและด้านล่าง ซึ่งเลียนแบบการทำงานของเตาอบในวัฒนธรรมตะวันตก

อีกตัวอย่างหนึ่งคือขนมบูเวาะห์ฮูลู ซึ่งมีลักษณะคล้ายขนมเค้ก ใช้แป้งสาลีผสมไข่แดงเช่นเดียวกับอาเคาะ แต่ไม่มีการผสมสีใด ๆ กรรมวิธีก็คล้ายคลึงกัน โดยใช้อการอบแบบเดียวกัน

โรตีสี่ ซึ่งกลายเป็นที่นิยมในฐานะอาหารเช้าหรืออาหารว่างยามดึกในปัจจุบัน มีลักษณะเฉพาะของมลายูมุสลิม แต่หากย้อนกลับไป 40 - 50 ปีก่อน โรตีสี่ยังไม่เป็นที่รู้จักหรือแพร่หลายในพื้นที่ การเปลี่ยนแปลงนี้แสดงถึงกระบวนการปรับตัวของอาหารในพื้นที่ทั้งในแง่รสชาติและวัฒนธรรมการบริโภค

“ซูลาปือซาร์” หรือที่แปลตรงตัวได้ว่า “แกงใหญ่” เป็นแกงเนื้อที่มีลักษณะเฉพาะ โดยนิยมใช้เนื้อห่านชิ้นใหญ่ หนาประมาณครึ่งฝ่ามือ แตกต่างจากแกงเนื้อทั่วไปที่เนื้อจะถูกหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ แกงชนิดนี้ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอินเดีย และแท้จริงแล้วก็คือแกงมัสมั่นในรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับบริบทท้องถิ่น ซูลาปือซาร์ มีความแตกต่างจากมัสมั่นทั่วไปอย่างชัดเจน ไม่เพียงแต่ไม่นิยมทำจากไก่เท่านั้น แต่ยังมีรสชาติที่หวานกว่า และแม้ว่าบางสูตรอาจใส่มันฝรั่ง แต่โดยทั่วไปมักปรุงด้วยส่วนผสมเพียงเนื้อ กะทิ และเกลือ วัตถุดิบสำคัญส่วนใหญ่มาจากท้องถิ่น จึงสะท้อนถึงการรับและปรับอิทธิพลทางวัฒนธรรมผ่านอาหาร

แกงชนิดนี้มักปรากฏในงานเลี้ยงสำคัญ โดยเฉพาะงานแต่งงาน ซึ่งแทบทุกบ้านนิยมปรุงเพื่อรับรองแขก อีกทั้งยังมีจำหน่ายในร้านข้าวแกงทั่วไป แต่เนื้อที่ใช้ในร้านมักถูกหั่นให้มีขนาดเล็กลง เพื่อสะดวกต่อการรับประทานแบบข้าวราดแกง แกงซูลาปือซาร์จึงเป็นตัวอย่างที่ชัดเจนของการผสมผสานทางวัฒนธรรมและการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่

อีกเมนูหนึ่งของชาวมลายูมุสลิมสามจังหวัดภาคใต้ที่มักสร้างความสับสนว่าเป็นของควาหรือของหวาน คือ ตูปะซูดง หรือปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว บางคนอาจจะคิดว่าเป็นของหวาน ไม่เคยเห็นมีใครเอาตูปะซูดงไปทานเป็นกับข้าวมาก่อน ตูปะซูดงนิยมทานเป็นของว่างเสียมากกว่า กรรมวิธีการทำตูปะซูดงนั้นไม่ซับซ้อนอะไร ใช้ปลาหมึกสดขนาดตัวย่อม ๆ แกะหัวปลาหมึกออก แล้วจึงกรอกข้าวเหนียวที่แช่น้ำมาก่อน จากนั้นจึงใส่หัวปลาหมึกมัดด้วยเชือกมะพร้าว เอาไปต้มในทางกะทิใสใบเตยและน้ำตาลแว่น ก็เสร็จสิ้นกระบวนการ ตูปะซูดงอาจพอจะนับได้ว่าเป็นเมนูพื้นถิ่นจริง ๆ ด้วยที่ไม่เห็นการเอาปลาหมึกสดหรือวัตถุดิบที่ทำอาหารความาทำเป็นของหวานทานเล่นในพื้นที่อื่น อาจเป็นเพราะสามจังหวัดภาคใต้มีอาหารทะเลที่อุดมสมบูรณ์และสด จึงมีการนำวัตถุดิบที่มีมากมาย หาง่าย มาปรุงเป็นของทานเล่นในครอบครัว

อาหารมลายูมุสลิมหลายชนิดสะท้อนถึงอิทธิพลจากวัฒนธรรมการปรุงอาหารแบบจีน โดยเฉพาะในกลุ่มอาหารว่างและขนม อิทธิพลดังกล่าวปรากฏชัดในการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีและวัตถุดิบให้เหมาะสมกับบริบทท้องถิ่น ตัวอย่างสำคัญคือ “ละแซ” อาหารว่างประเภทเส้นที่มีบทบาทในวัฒนธรรมการกินของชาวมลายูมุสลิม เส้นละแซทำจากแป้งข้าวเจ้าหนึ่งเป็นแผ่นบาง ๆ ก่อนนำมาม้วนและซอยเป็นเส้น เวลารับประทานนิยมโรยด้วยผักซอยหลากชนิด และราดด้วยน้ำกะทิที่ผสมเนือปลา ซึ่งก็มีลักษณะคล้ายกับขนมจีน แต่ปรุงในแบบเฉพาะของท้องถิ่น อีกตัวอย่างหนึ่งคือ “รอเยาะ” ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับอาหารจีนอย่าง “เต้าคั่ว” รอเยาะใช้เส้นหมี่หู้หรือหมี่ขาว โรยด้วยผักและเพิ่มแป้งทอดผสมกุ้งแห้งเป็นลูกเต๋า ราดด้วยน้ำที่มาจากถั่วลิสง ในขณะที่วัฒนธรรมการกินของชาวกะเหรี่ยงก็มีเมนูที่เรียกว่า “รอเยาะยาว” ซึ่งเปลี่ยนจากการใช้เส้นหมี่มาเป็นผลไม้หลากชนิดและราดด้วยน้ำปรุงแทน ตัวอย่างเหล่านี้แสดงถึงพลวัตทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการปรับและผสมผสานวัฒนธรรมอาหารต่างถิ่นเข้าสู่วิถีชีวิตของชาวมลายูมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ไก่ / เนื้อสะเต (sate) กับหมูสะเต๊ะ ของชาวจีน สำหรับคนที่เคยรับประทานสะเต๊ะเมื่อมาเยือนถิ่นมุสลิมก็ต้องมาลองชิม โดยมาตรฐานแล้วนอกจากเนื้อหรือไก่สะเต๊ะหลายร้านจะมีสลัดผักพร้อมข้าวอัด ซึ่งก็คือข้าวสุกนำมาอัดเป็นแท่งแน่น ๆ แล้วหั่นเป็นลูกเต๋า ร้านสะเต๊ะนี้เองที่แสดงถึงความกลมกลืนข้ามวัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี วิวัฒนาการของอาหารมลายูมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ไม่เพียงสะท้อนการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบที่ใช้ แต่ยังเกี่ยวข้องกับการปรับเปลี่ยนเครื่องใช้ในครัวอย่างชัดเจน

ก่อน พ.ศ. 2500 อุปกรณ์ครัวที่ชาวมลายูมุสลิมใช้ส่วนใหญ่เป็นหม้อดินและเครื่องครัวทองเหลือง กระทะเหล็กและเครื่องครัวอะลูมิเนียมซึ่งเป็นที่แพร่หลายในปัจจุบันยังไม่มีการใช้งานในพื้นที่ ส่งผลให้อาหารส่วนใหญ่มักปรุงด้วยวิธีที่ใช้ไฟไม่ร้อนจัด เช่น เผา ปิ้ง ย่าง ต้มหรือนึ่ง มากกว่าการทอดหรือผัด ซึ่งแม้จะไม่ได้หายไปโดยสิ้นเชิง แต่ก็นับว่าน้อยมากในช่วงเวลานั้น

ตัวอย่างหนึ่งที่สะท้อนถึงเครื่องมือและอุปกรณ์การปรุงในอดีตคือ ทำให้ “ไข่เจียว” มีลักษณะแตกต่างไป เดิมทีนั้นไข่ไข่เปิดตีผสมกับมะพร้าวขูดและผงขมิ้นก่อนนำไปทอดในหม้อทองเหลืองใบย่อม ไข่เจียวที่ได้จึงมีลักษณะหนานุ่มจาก

มะพร้าวขูด ไม่ใช่ฟูหนาเพราะทอดในน้ำมันร้อนแบบในปัจจุบัน ปัจจุบันเมนูไข่เจียวมะพร้าวขูดนี้แทบจะสูญหาย ไม่ปรากฏในร้านอาหาร และแม้แต่ในครัวเรือนก็แทบไม่มีใครปรุงอีกต่อไป การเปลี่ยนแปลงของเครื่องครัวและวิธีการปรุงอาหารเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงพลวัตของวัฒนธรรมอาหาร ที่พัฒนาตามเทคโนโลยีและวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป

หากถอดรหัสอาหารมลายูมุสลิม ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส ก็จะสามารถตีความในแง่มุมของการเมืองของวัฒนธรรมอาหาร (politics of food culture) ได้ กล่าวคือ อาหารสามารถถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือทางการเมือง ซึ่งเกี่ยวข้องกับการต่อรองเชิงอำนาจในการกำหนดคุณค่าของอาหารและการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมลายูมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ เช่น การจัดหมวดหมู่ใหม่ในรูปแบบ “อาหารชาววัง” คือการสร้างลำดับชั้นทางวัฒนธรรมผ่านอาหาร ซึ่งเป็นการควบคุมความหมายของ “ความเป็นท้องถิ่น”

แม้จะอ้างถึงการรักษาเอกลักษณ์ของรสชาติและวัฒนธรรมพื้นถิ่น แต่การปรับอาหารให้เข้ากับความต้องการของตลาดสะท้อนถึงการเมืองของการนำเสนอความเป็นท้องถิ่น (politics of locality) ซึ่งมีการเลือกสรรและปรับเปลี่ยนองค์ประกอบของอาหารเพื่อรองรับรสนิยมของกลุ่มเป้าหมาย โดยอัตลักษณ์ท้องถิ่นถูกนำมาแสดงในลักษณะเชิงพาณิชย์

การนำเสนออาหารในรูปแบบที่แตกต่างกันไม่เพียงสร้างความรู้สึกถึงความพิเศษหรือสถานะที่สูงกว่า ในปัจจุบันยังถูกนำมาเชื่อมโยงกับกระแสการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งผลักดันให้เกิดการปรับตัวในเชิงเศรษฐกิจ แต่ถึงแม้ว่าชื่อเรียกจะแตกต่าง แต่ความจริงแล้วอาหารชาววังและอาหารชาวบ้านล้วนเป็นเมนูเดียวกัน ความแตกต่างเกิดขึ้นจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงกว่า กรรมวิธีการปรุงที่พิถีพิถัน และการตกแต่งอาหารให้สวยงามน่ารับประทาน ความแตกต่างระหว่าง “อาหารชาววัง” และ “อาหารชาวบ้าน” ยังชี้ให้เห็นถึงการเมืองของชนชั้นผ่านอาหาร (politics of class through food) เช่น การใช้วัตถุดิบคุณภาพสูงกว่า และมีกรรมวิธีการปรุงที่พิถีพิถันถูกใช้เป็นเครื่องมือแสดงสถานะทางสังคมและความหรูหรา อาหารจึงกลายเป็นสัญลักษณ์ที่สะท้อนถึงความเหลื่อมล้ำทางฐานะและทรัพยากร ซึ่งสะท้อนถึงความพร้อมด้านฐานะและมีเวลาว่างมากกว่าที่จะนำมาใช้ในการปรุง เช่น เมนูซูป

เนื้อ ซึ่งรวมถึงซูปหางวู้และซูปเนื้อเปื่อย ล้วนเป็นอาหารที่ไม่ได้แยกชัดเจนในเชิงชนชั้น แต่เมื่อปรับให้เป็น “อาหารชาววัง” จะเน้นการเลือกส่วนผสมที่คัดสรรอย่างดี และการนำเสนอที่ดูหรูหรายิ่งขึ้น การจัดหมวดหมู่เช่นนี้จึงเป็นการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดในปัจจุบัน และยังก่อให้เกิดความเข้าใจผิดว่าการรักษาอาหารชาววังกลายเป็นการรักษาเอกลักษณ์ของรสชาติและวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไม่ใช่เพียงกระบวนการปรับตัวของอาหาร แต่เป็นกระบวนการที่สะท้อนถึงการต่อรองอำนาจในเชิงวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และชนชั้น ผ่านการอบคิดเรื่องอาหารที่มีนัยยะทางการเมืองแฝงอยู่ในทุกชั้นของกระบวนการ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวส่งผลให้อาหารมุสลิมในภาคใต้พัฒนารูปแบบไปอย่างต่อเนื่อง สะท้อนให้เห็นถึงพลวัตทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจที่ได้รับอิทธิพลจากการเดินทางออกนอกพื้นที่ ชนชั้น รวมถึงอิทธิพลของชาวต่างชาติและชนต่างถิ่น ซึ่งหลอมรวมเข้ากับวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น ความคิดสร้างสรรค์ในการปรับเปลี่ยนสูตรอาหารจึงนำไปสู่การเกิดขึ้นของอาหารลูกผสมที่แทรกซึมในวิถีชีวิตจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของท้องถิ่นในที่สุด

ท่ามกลางกระแสของ “ท้องถิ่นนิยม” ที่เกิดขึ้นไปทั่วในขณะนี้ ทำให้เกิดมายาคติในวัฒนธรรมทางด้านอาหารได้ไม่ต่างจากด้านอื่น มีการอ้างถึงความแท้ของอาหาร การเป็นอาหารเฉพาะถิ่น อาหารชาววัง ตำรับหรือสูตรลับประจำตระกูล ประหนึ่งว่าอาหารเหล่านั้นไม่มีความเชื่อมโยงสัมพันธ์กับพื้นที่อื่น ทั้งที่ในความเป็นจริงแล้ว หากเราขำมมายาคติเหล่านี้ก็จะเห็นความเชื่อมโยง การดัดแปลง การพัฒนาของอาหารพื้นถิ่นที่มีตามวัตุดิบ การรับรู้เรื่องราวโลกภายนอก เทคโนโลยีใหม่ การแก้ปัญหา และการสร้างสรรค์ที่ผ่านการทดลอง ผ่านกาลเวลาในประวัติศาสตร์ของอาหารได้ไม่ยากนัก

## บทสรุป

อาหารและอาหารได้มีคุณค่าการแนะนำการท่องเที่ยวหลายประเภท มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวภายในประเทศและต่างประเทศมาท่องเที่ยวในภูมิภาคนี้และการรับประทานอาหาร เนื่องจากมีจุดเด่นในเรื่องทรัพยากรวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติทางทะเลและวัตถุดิบทั่วไปของพืชและสัตว์จากท้องถิ่น นอกจากนี้ยัง

เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีพัฒนาการมาจากการผสมวัฒนธรรมที่หลากหลาย การผสมข้ามวัฒนธรรมซึ่งทำให้วัฒนธรรมการกินมีทั้งความเด่นและแปลกไปด้วย ชาวใต้อาจจะคุ้นเคยกับอาหารของตนเองแล้ว แต่สำหรับคนต่างถิ่นอาหารใต้ นอกจากจะรับประทานได้ทั่วไปแล้ว ยังมีอีกหลายรายการอาหารที่นับว่าแปลก ถึงแม้จะมีนักชิมต่างถิ่นรู้จักและชอบความแปลก เช่น แกงส้ม สะตอ และไตปลา แต่ก็ยังมีจำนวนหนึ่งที่ชาวต่างชาติไม่ประทับใจ แต่ไม่เป็นปัญหาเพราะอาหารใต้มีความหลากหลายให้เลือกมากมาย นอกจากนี้อาหารใต้ยังเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีความสัมพันธ์กับอาหารอาหารโลก จึงมีคุณค่ามากที่สามารถนำมาแสดงให้เห็นว่า อาหารสามารถเป็นตัวแทนในการแลกเปลี่ยนข้ามวัฒนธรรมจากประวัติศาสตร์สู่ปัจจุบัน คณะผู้วิจัยขอเสนอแนะว่าควรวางนโยบายด้านอาหารโดยการสนับสนุนการท่องเที่ยวทางทะเลและธรรมชาติ โดยมีการจัดวางเส้นทางการท่องเที่ยวที่มีความสัมพันธ์กับการชิมอาหารท้องถิ่น เช่น การทำแอปพลิเคชันที่ระบุร้านอาหารท่ามกลางสถานที่ท่องเที่ยว มีการตรวจสอบ ยกระดับ เพื่อให้อาหารใต้เหมาะสมสำหรับคนจำนวนมากทั้งภายในประเทศและชาวต่างชาติ นอกจากนี้ควรให้มีคำอธิบายว่าวัฒนธรรมอาหารได้นอกจากเป็นวัฒนธรรมร่วมของประเทศไทยแล้ว อาหารใต้ยังเป็นวัฒนธรรมของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ต่อเนื่องกับวัฒนธรรมอินเดีย จีน ตะวันออกกลาง ซึ่งมีคุณค่าในทางอาหารและวัฒนธรรมโลก หากสามารถเชื่อมโยงคุณค่าทางวัฒนธรรมอาหารและรสชาติได้ ประเทศไทยก็จะสามารถใช้อาหารเป็นทูตทางวัฒนธรรม ที่สามารถสร้างความน่าสนใจด้านการมีมรดกวัฒนธรรมทางอาหารร่วมกันในสังคมนานาชาติที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม

## References

- Boonchan, N. (2022). การพัฒนาตัวแบบกิจกรรมกีฬาและนันทนาการเพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของนักศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี [Sports and Recreation Activities Development Model For Enhancing Participation of Students At Prince of Songkla University Pattani Campus]. *Academic Journal of Thailand National Sports University*, 6(3), 145 - 156.
- Brzyski, A. (2008). The Paradox of the Ethnographic Superaltern: Ethnonationalism and Tourism in the Polish Tatra Mountains at the Turn of the Nineteenth Century. *RES: Anthropology and Aesthetics*, 53 - 54, 282 - 292. <https://doi.org/10.1086/RESvn1ms25608822>.
- Chen, Q. & Huang, R. (2016). Understanding the Importance of Food Tourism to Chongqing. *Journal of Vacation Marketing*, 22(1), 42 - 52. <https://doi.org/10.1177/1356766715589427>.
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (2008). *Food and culture: a reader* (2nd ed.). Oxford: Routledge.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M. (2008). Deciphering a Meal. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: a reader* (44 - 53). Oxford: Routledge.
- Feldman, C. H. & Wunderlich, S. (2023). Cultural food distancing: A conceptual discourse on the evolution of seminal to present and future models of traditional food practices. *British Food Journal*, 125(5), 1936 - 1952. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2021-1337>.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: Transforming Food Systems for Affordable Healthy Diets*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/ca9692en>
- Goodman, D., Sorj, B. & Wilkinson, J. (1987). *From Farming to Bio Technology: A Theory of Agro - Industrial Development*. Oxford: Blackwell.
- Hall, D. G. E. (2002). *History of Southeast Asia: Suvarnabhumi - South Eastern Baroque Region*. Bangkok: The Foundation for the Promotion of Social Sciences and Humanities.
- Imdee, P. (2004). *ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนชนบท: ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านป่าคาหมูที่ 2 ตำบลบ่อสวก อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน* [Food security of rural communities]. (Master of Community Development Faculty of Social Work Thammasat University, Thammasat University).
- Kumpha, A. (2022). *รสไทย (ไม่) แท้* [Thai (Not) Authentic Flavors]. Bangkok: Matichon.
- Kritmanote, K. & Suppakorn, D. (2019). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค [Gastronomy tourism through identity food in all 4 regions]. *Institute of Culture and Arts Journal Srinakharinwirot University*, 20(2), 139 - 51.
- Kuensman, W., Visetprapa, P. & Phuripanik, P. (2002). ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ [Potential of Local Foods for Tourism Promotion through Local Food: A Case Study of Trang Province Meuang Kon Chang Gin]. *Management Science Review*, 24(3), 117 - 132.

- Levi - Strauss, C. (1968). *The Origin of Table Manners*. Chicago: University of Chicago Press.
- Levi - Strauss, C. (1969). *The Elementary Structures of Kinship*. Boston: Beacon Press.
- MacRae, G. (2018). Food Sovereignty and the Anthropology of Food: Ethnographic Approaches to Policy and Practice. *Anthropological Forum*, 26(3), 277 - 232.
- Mintz, S. W. et al. (2022). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99 - 119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>.
- Muksong, C. (2022). *ปฏิวัติที่ปลายลิ้น: ปรับรสแต่งชาติอาหารการกินในสังคมไทย หลัง 2475* [Revolution at the Tip of the Tongue: Adjusting Flavors, Shaping the Nation - Food Culture in Thai Society after 1932]. Bangkok: Matichon.
- Naksawat, N. (2020). การประยุกต์สื่อดิจิทัลแบบมัลติมีเดียออนไลน์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี [The Adaptation of Digital in Online Multimedia for Promoting Gastronomy Tourism in SuratThani Province]. *Sisaket Rajabhat University Journal*, 14(3), 107 - 20.
- Nonini, D. M. (2013). The Local - Food Movement and the Anthropology of Global Systems. *American Ethnologist*, 40(2), 267 - 275. <https://www.jstor.org/stable/24027331>.
- Potter, J. (2012). Transactions in Taste: The Collaborative Lives of Everyday Bengali Food - By Manpreet K. Janeja. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 18(3), 721 - 722. <https://doi.org/10.1111/j.1467-96>.
- Pottier, J. (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Cambridge: Polity.

- Rabinow, P. (2005). Artificiality and Enlightenment: From Sociobiology to Biosociality. In J. X. Inda (ed.), *Anthropologies of Modernity: Foucault, Governmentality, and Life Politics* (179 - 193). Oxford: Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9780470775875.ch7>.
- Sappanyo (Thonggen), P. A., Kosolattthakit, P. & Eksaphang, U. (2020). ศึกษาวิเคราะห์สัญลักษณ์ที่ปรากฏในประเพณีบุญสารทเดือนสิบ เมืองนครศรีธรรมราช [An Analytical Study of Signs Appeared in Bunsat Monthan Tradition of Nakhon Si Thammarat]. *Journal of MCU Nakhondhat*, 7(8), 244 - 256.
- Shalini, D. & Duggal, S. (2015). A review on Food Tourism quality and its associated forms around the world. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 4(2), 1 - 12. [https://doi.org/http://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article4vol4\(2\)special\\_edition\\_2015.pdf](https://doi.org/http://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article4vol4(2)special_edition_2015.pdf).
- Smith, V. L. (1977). *Hosts and guests: the anthropology of tourism*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Songsiri, W., Potjane, B. & Jongthip, A. (2014). วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารภาคใต้ [Way of Life and Security in Local Southern Food]. *RMUTP Research Journal*, 8(1), 94 - 107.
- Spier, R. F. G. (1985). Hosts and Guests. *The Anthropology of Tourism by Valene L. Smith (Review)*, 17(1), 70 - 72.
- Tanghirun, P. (2020). ความหมายและความสำคัญของชูรอในอิสลาม [The Meaning and Significance of Shura in Islam]. *Poly Magazine*, 17(1), 529 - 542.
- Verbruggen, P. & Havinga, T. (2024). *Hybridization of food governance: Trends, challenges, and results*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781785361708>.

- Weismantel, M. (1988). The children cry for bread: Hegemony and the transformation of consumption. In H. J. Rutz & B. S. Orlove (Eds.), *The social economy of consumption No 6: Monographs in Economic Anthropology* (105 - 124). Lanham: University Press of America.
- Wongyannava, T. (2019). ความเป็นอนิจจัง ของอาหารจีนชั้นสูง ในกรุงเทพฯ [The Impermanence of High - Class Chinese Cuisine]. *Silpawattanatham*, 24(4), 132 - 144.