

การฟื้นฟูอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร ของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน*

พงษ์ทอง เกรกอฟท์¹ สิริภัทร สิริบรรสา²

(วันที่รับบทความ: 17 กันยายน 2566; วันที่แก้ไขบทความ: 15 ตุลาคม 2566; วันที่ตอบรับบทความ: 18 ตุลาคม 2566)

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสืบค้นเชิงลึกในเรื่อง 1) สืบค้นรายการและสูตรอาหารของพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีดั้งเดิม และ2) สร้างผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าชุมชนที่มีความโดดเด่นและมีความเป็นอัตลักษณ์สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยือนหรือแวะเลือกซื้ออาหารท้องถิ่นของจังหวัด นครสวรรค์ ในเขตพื้นที่ของ 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง คนไทย คนญวน ชาวมุสลิม และคนไทยเชื้อสายจีน และคนลาวโซ่ง (ไทยทรงดำ) และชาวมอญ ในตำบลบ้านแก่ง ชาวมอญ ในอำเภอมะนัง และอำเภอโคกพระ มีประชากรผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 30 คน ซึ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญประกอบด้วย ประชาชนในแต่ละชาติพันธุ์ นักวิชาการชุมชน ราษฎรชุมชนและผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง เก็บข้อมูลโดยการสนทนากลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึก เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ และบันทึกภาคสนาม ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า วิเคราะห์เนื้อหา เชื่อมโยงและตีความแล้วนำมาสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย

ผลจากการดำเนินงานวิจัย พบว่า 1)จากการสืบค้นพบสูตรอาหารของพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีดั้งเดิมมากกว่า 20 รายการ อีกทั้งค้นพบวัตถุดิบเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น ซึ่งยังคงอยู่ในรายการอาหารและสูตรอาหารของพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาดั้งเดิมจวบจนทุกวันนี้ อาทิ ทอดมันปลาทราย/ปลาเกลื้อ (ชาวไทย), ลูกชิ้นปลา/ปลานึ่ง (ชาวจีน), ข้าวแช่/ขนมจีนน้ำยหยวกกล้วย (ชาวมอญ), ปลา ร้าญวน/บัวลอยญวน (ชาวนญวน), แกงมัสมั่นเนื้อ (ชาวมุสลิม), กบปิ้ง โอ้/ผักจู้บ (ชาวไทยดำ) กล่าวได้ว่าวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์อาหารถิ่น คือ ปลาทราย 2)เมื่อนำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าชุมชนต้นแบบปรากฏว่านักท่องเที่ยวให้ความนิยมกับ ปลาเกลื้อสมุนไพร ปลาทรายขย และเนื้อผอยมุสลิม ตามลำดับ

คำสำคัญ: ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา, อัตลักษณ์วัฒนธรรม, การท่องเที่ยวเชิงอาหารอาหาร

* บทความวิจัย รับทุนจาก กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กองทุน ววน.), 2565

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์, สาขาวิชาการท่องเที่ยวและบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, E-mail: phongthongthonghaycroft@gmail.com

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์, สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์, E-mail: Siraphat.s@nsru.ac.th

The Restoring Food Culture Identity of the Upper Chao Phraya River Community that Lead to Sustainable Tourism*

Phongthong Haycroft¹ Siraphat Siribunsobh²

(Received: September 17, 2023; Revised: October 15, 2023; Accepted: October 18, 2023)

Abstract

The purpose of this research is to conduct an in-depth investigation on 1) search for items and original recipes of the pluralistic food culture of upper Chao Phraya River communities and 2) create community food products that are outstanding and unique that can attract tourists to visit or stop by to shopping the local food products of Nakhon Sawan Province. The areas located in 3 districts are includes; Thais, Vietnamese, Muslims, and Thai-Chinese people who live in the Mueang District, Lao Song (Thai Song Dam) and the Mon people who live in Ban Kaeng Sub District, and Mon people in Chum Saeng District and Krok Phra District. There are groups of 30 key informants, which consists of; which includes people of each ethnicity, community academic, community philosopher and restaurant operators. The population was selected by using a purposive random sampling method. Data were collected through focus group discussions and in-depth interviews. The tools of data collection were interview forms and field notes. Using triangulated data to validate information and also conducted content analysis, data connections as well as interpretations and then draw inductive conclusions.

The results of the research found that: 1) discovering recipes from the pluralistic food culture of the upper Chao Phraya River community, which have more than 20 original items, as well as discovering ingredients that are unique to the local area which remain in the original menu and recipes of the pluralistic food culture until today. Therefore, the menu and food recipes that continue to this day such as; Fish Cakes/Salted Fish (Thais), Fish Balls/Steamed Fish (Chinese), Khao Chae/Kanom Jeen Banana Stalk (Mon), Yuan Pickled Fish/Bualoy Yuan (Vietnamese), Massaman Beef Curry (Muslims), Kob Ping O/Pak Jup (Tai Dam). It can be said that the unique ingredients are Clown Knifefish 2) The result after creating prototype community food products found that the popular items among the tourists in order are; Herbal salt fish, Clown Knifefish Vietnamese Sausage, and Muslims Shredded Meat.

Keywords: The Upper Chao Phraya River Community, Cultural Identity, Gastronomic Tourism

* Research Article, Thailand Science Research and Innovation (TSRI), 2022

¹ Assistant Professor, Department of Tourism and Service, Nakhon Sawan Rajabhat University, E-mail: phongthongthonghaycroft@gmail.com

² Assistant Professor, Department of Home Economic, Nakhon Sawan Rajabhat University, E-mail: Siraphat.s@nsru.ac.th

ความสำคัญและปัญหาการวิจัย

การสร้างประสบการณ์ที่ทำให้นักท่องเที่ยวประทับใจในแหล่งท่องเที่ยวนอกเหนือจากสถานที่สวยงามและตื่นใจนั่นคือ “อาหาร” โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้อาหารสามารถสะท้อนถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่วิถีชีวิตชุมชนและวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวผ่านประสบการณ์รับรู้รสชาตินำไปสู่ความจดจำที่ประทับใจได้ อาหารท้องถิ่นจึงกลายเป็นองค์ประกอบในการวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อให้ได้มาซึ่งประสบการณ์การท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบจากแหล่งท่องเที่ยวขึ้น ๆ

จังหวัดนครสวรรค์ ถือว่าเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นพื้นที่ ๆ มีความอุดมสมบูรณ์และในสมัยก่อนแม่น้ำสายนี้ถือว่าเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่มั่งคั่งตลอดลุ่มน้ำ จึงดึงดูดให้หลากหลายชนชาติได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานและก่อให้เกิดเป็นพหุวัฒนธรรมขึ้นมาซึ่งเอกลักษณ์ในแต่ละชุมชนนั้นมีความโดดเด่นรวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร เอกลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยามีความหลากหลายในกลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งมีความแตกต่างกันในหลายหลายมิติ อาทิ ความแตกต่างในวิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อและศาสนา เป็นต้น การอยู่ร่วมกันในสังคมแบบพหุลักษณะทางวัฒนธรรมนี้ที่มีความหลากหลายของประเพณี การดำรงชีวิตและชาติพันธุ์ซึ่งชุมชนต้นน้ำพระยาประกอบด้วย ไทย จีน มอญ ญวน ลาว และมุสลิม นั้นมีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนกันซึ่งถ้าจะเน้นที่วัฒนธรรมอาหารของในแต่ละชาติพันธุ์ก็จะมีลักษณะหรือแตกต่างในเรื่องวัตถุดิบและรสชาติแม้ว่าชาติพันธุ์เดียวกันก็ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมและทรัพยากรที่สามารถพบได้ในแหล่งที่อยู่อาศัยนั้น ๆ จึงเกิดเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารชุมชนขึ้นมา (Saengthong, 2015, pp. 48-70)

อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ อาทิ ไทย จีน มอญ ญวน ไทดำ และมุสลิม ได้มีการปรับเปลี่ยนในเรื่องของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร และรสชาติจนขาดอัตลักษณ์ของความดั้งเดิมบางรายการวัตถุดิบของเมนูอาหารก็เปลี่ยนไป อีกทั้งวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้กำลังจะสูญสิ้นเพราะคนรุ่นใหม่ไม่มีการสืบทอดอีกต่อไป จากประเด็นปัญหาที่กล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงจำเป็นต้องเข้าไปศึกษาค้นคว้าเพื่อฟื้นฟูเอกลักษณ์อาหารชุมชนที่กำลังจะสูญหายและเพื่อให้ได้มาซึ่งอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของแต่ละชาติพันธุ์ทั้ง 6 ของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่อาจเป็นจุดกระตุ้นให้คนรุ่นใหม่สนใจที่จะสืบสานวัฒนธรรมและนำประโยชน์ของอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารนี้ไปพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาให้เกิดความยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสืบค้นรายการและสูตรอาหารของพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีดั้งเดิมใน จังหวัดนครสวรรค์
2. สร้างผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าชุมชนที่มีความโดดเด่นและมีความเป็นอัตลักษณ์สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยือนหรือแวะเลือกซื้ออาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครสวรรค์

กรอบแนวคิดงานวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบงานวิจัยการฟื้นฟูอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา อำเภอเมืองนครสวรรค์ เป็นอำเภอขนาดใหญ่ที่มีความสำคัญในทางเศรษฐกิจ การเมืองและสังคมโดยเป็นเมืองที่มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ตั้งเป็นศูนย์กลางในการคมนาคมขนส่งและศูนย์กลางในด้านเศรษฐกิจการค้า รวมถึงเป็นเมืองที่มีความสำคัญในทางสังคมและวัฒนธรรม มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นและมีชื่อเสียงแห่งหนึ่งในความเป็นชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่ยังคงมีการสืบสานประเพณีและวัฒนธรรมที่หลากหลายอันดั่งมรดกสืบทอดมาในแบบฉบับของวิถีปากน้ำโพที่ประกอบไปด้วย การรวมกลุ่มของผู้คนหลากหลายเชื้อชาติทั้ง ไทย จีน มอญ ญวน ลาว และมุสลิม (Saengthong, 2015, pp. 48-115)

อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม หมายถึง การแสดงออกถึงความเป็นตัวตนที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งทำให้เกิดความยอมรับในเชิงพหุวัฒนธรรมที่สังคมได้ยินยอมในการดำรงอยู่ของปัจเจกอย่างยืนนาน รวมไปถึงการเคลื่อนไหวอย่างเป็นพลวัตรที่ไม่มีการหยุดนิ่งและเป็นไปตามกลไกของวัฒนธรรมในบริบทพื้นที่และอัตลักษณ์เป็นสิ่งที่แสดงตัวตนที่มีความเฉพาะตัว เช่น คำขวัญประจำจังหวัด ประเพณีวัฒนธรรม แต่ละภูมิภาคของประเทศไทย และอาหารพื้นบ้าน (Kongpim, 2020, p. 13)

Danhi (2003, pp. 4-5) ชี้ให้เห็นถึงองค์ประกอบบางประการของอาหารท้องถิ่นที่สามารถทำให้มีความโดดเด่นกว่าอาหารในพื้นที่อื่น อาทิ ส่วนประกอบ เนื้อสัมผัส รสชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุง เทคนิคพิเศษในการปรุง ตลอดจนวิธีการทำอาหารท้องถิ่นที่ได้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งปัจจัยที่ทำให้

อาหารท้องถิ่นมีอัตลักษณ์เฉพาะนั้นมี 6 องค์ประกอบ ได้แก่ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ความหลากหลายของชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร รสชาติ และสูตรเฉพาะท้องถิ่น ดังนั้น อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งอาหารถิ่นแต่ละพื้นที่จะมีลักษณะโดดเด่นและแตกต่างกันไป ถ้าชุมชนนั้น ๆ สามารถนำอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมาพัฒนาในการสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวได้ ก็จะเป็นจุดแข็งในการส่งเสริมประสบการณ์ที่น่าจดจำในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้นักท่องเที่ยวได้

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การเดินทางเพื่อได้สัมผัสถึงประสบการณ์ทางด้านอาหารในแต่ละพื้นที่โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือความบันเทิงและสันทนาการ นอกจากประสบการณ์การรับประทานอาหารแล้ว การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังรวมถึงการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหาร ตลาด งานแสดงและสาธิตการทำอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับอาหาร (Anakepulsuk, 2017, pp. 8-19) สรุปคำจำกัดความโดย Pukdeeksom (2012, pp. 129-146) ที่ว่า การเดินทางเพื่อท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้น นักท่องเที่ยวต้องมีแรงจูงใจหลักในการเดินทางเพื่อแสวงหาเก็บเกี่ยวประสบการณ์เกี่ยวกับกิจกรรมอาหารควบคู่ไปกับการท่องเที่ยวพร้อม ๆ กัน ซึ่ง Sirichotiniasakom (2016, pp. 5-6) พบว่า ความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นอยู่ที่ระดับมากที่สุด คือ ด้านเครื่องปรุงและวัตถุดิบ

ระเบียบวิธีวิจัย

ประเภทของงานวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ในการศึกษาได้ดำเนินการเพื่อสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ เพื่อวิเคราะห์ประเด็นปัญหา ซึ่งผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมโดยศึกษาข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการ ข้อมูลจากสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ รวมถึงผลงานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยมีรายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

ประชากรกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งประกอบด้วย กลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มเด็กเยาวชนในแต่ละชาติพันธุ์ จำนวน 21 คน กลุ่มนักวิชาการภาครัฐ จำนวน 3 คน กลุ่มปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 3 คน และกลุ่มภาคเอกชน อาทิ ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 4 คน รวมทั้งสิ้น 30 คน จากนั้นใช้วิธีรวบรวมข้อมูลแบบลูกโซ่ (Snowball Sampling) โดยใช้เกณฑ์การคัดเลือก ดังนี้

1. ต้องเป็นประชาชนผู้อาศัยในเขตพื้นที่การศึกษางานวิจัย อันได้แก่ 1) อำเภอเมือง 2) อำเภอชุมแสง และ 3) อำเภอโกรกพระ และต้องอยู่อาศัยในเขตพื้นที่การวิจัยตั้งแต่ 20 ปี ขึ้นไป
2. ต้องเป็นประชาชนผู้มีเชื้อสายใน 6 กลุ่มชาติพันธุ์ อันได้แก่ ไทยจีน มอญ ฉวน ลาว และมุสลิม
3. ต้องเป็นปราชญ์ชุมชน หรือผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่การค้าดั้งเดิม
4. ภาครัฐต้องเป็นนักวิชาการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

เครื่องมือที่ใช้วิจัย

การศึกษครั้งนี้ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และการสนทนากลุ่ม (Group Interview) เป็นการสัมภาษณ์รายบุคคลที่ต้องการข้อมูลเชิงลึกหรือข้อมูล ที่เป็นรายละเอียดในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง เช่น องค์ความรู้ การให้ความหมาย กิจกรรม การกระทำหรือ องค์ความรู้ต่าง ๆ ซึ่งผู้วิจัยจะมีการกำหนดประเด็นไว้ล่วงหน้า โดยเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวม (Babbie, 2011, pp. 390-420) ข้อมูลที่ได้แก่แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือจากผู้ทรงที่ปรึกษางานวิจัย แบบสัมภาษณ์ในงานวิจัยครั้งนี้นอกจากกำหนดข้อคำถามแล้ว ผู้วิจัยมีการร่างข้อคำถามอย่างหลวม ๆ จากคำสำคัญ (Keywords) ที่ผู้วิจัยต้องการค้นหาคำตอบให้เหมาะสมในแต่ละชาติพันธุ์ ทั้งนี้ข้อคำถามต่าง ๆ จะมีความยืดหยุ่นและสามารถปรับเปลี่ยนถ้อยคำให้สอดคล้องกับการสัมภาษณ์ในแต่ละครั้ง (Nontapattamadol, 2011) โดยข้อคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้จากการทบทวนวรรณกรรม ทฤษฎีเกี่ยวกับอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร ในรูปแบบตารางรายการและมีข้อคำถามปลายเปิดในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลมีทั้งขั้นปฐมภูมิเพื่อทำให้ทราบถึงแหล่งที่อยู่อาศัยและขอบเขตแหล่งประวัติศาสตร์ของประชากรได้อย่างแม่นยำ จากนั้นก็ลงเก็บข้อมูลในพื้นที่การศึกษา (Field Study) การเก็บข้อมูลใช้วิธีจากนั้นใช้วิธีแบบลูกโซ่ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกลุ่มตัวอย่างเฉพาะและการสนทนากลุ่ม ซึ่งในการศึกษครั้งนี้มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญทั้งสิ้น 30 คน จากนั้นนำข้อมูลมาเรียบเรียง ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า จัดกลุ่มวิเคราะห์ สังเคราะห์ และตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าอธิบายเชิงพรรณนา ซึ่งการดำเนินการเก็บข้อมูลในแต่ละพื้นที่มีขั้นตอน การกำหนดผู้ที่จะสัมภาษณ์ ทำการนัดหมาย อธิบายวัตถุประสงค์งานวิจัย ขออนุญาตอัดคลิป การสัมภาษณ์ อนุญาตถ่ายภาพ อนุญาตเผยแพร่ข้อมูล และทำการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่ต่าง ๆ ดังนี้

1. เริ่มจากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากปราชญ์ชุมชนซึ่งเป็นผู้ก่อตั้ง “พิพิธภัณฑสถานรอยอดีตเมืองปากน้ำโพ” และลงพื้นที่ใน อำเภอเมือง บริเวณต้นแม่น้ำเจ้าพระยาตั้งแต่ ศาลเจ้าหน้าผา ตลาดบ่อนไก่ ตลาดซุนหงส์จนถึงบริเวณตึกเงินทุนหลักทรัพย์เดิม ซึ่งในสมัยก่อนบริเวณนี้เป็นย่านธุรกิจของชาวปากน้ำโพ ดังนั้น จะได้ข้อมูลของชุมชนเชื้อสายไทย จีน และญวน ส่วนใหญ่เก็บข้อมูลจากคนเก่าแก่ที่ยังทำมาค้าขายในเขตพื้นที่เป็นผู้บอกเล่าเรื่องราวในอดีต

2. จากคำบอกเล่าจึงได้ข้อมูลในการย้ายถิ่นฐานของคนญวนที่อพยพจากเกาะญวนไปใช้ชีวิตหลังวัดคาทอลิก บนถนนสวรรค์วิถีใกล้กับสะพานเดชาติวงศ์ ซึ่งเป็นชุมชนญวนกลุ่มสุดท้าย เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึกข้อมูลเกี่ยวกับอาหารญวนได้จากญวนรุ่นที่ 3 หญิงชราวัย 85 ที่เคยอาศัยบนเกาะญวนคนสุดท้าย และการสนทนากลุ่มของลูกหลานคนในชุมชนช่วยบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ

3. จากข้อมูลที่ได้จาก เอกสารวิชาการทางวัฒนธรรม โดย Saengthong (2015) ได้บอกถึงการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมใน เขตอำเภอเมือง บริเวณโรงเรียนนวมินทราชูทิศ มัชฌิม นครสวรรค์ ซึ่งรอบ ๆ มัสยิด จะเป็นที่อยู่อาศัยของชุมชนชาวมุสลิม บริเวณนี้ผู้วิจัยสามารถรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและสนทนากลุ่มจาก ผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิม ผู้อาวุโสชาวมุสลิม ผู้นำชุมชนชาวมุสลิม และลูกหลานชาวมุสลิม

4. จากข้อมูลที่ได้จาก เอกสารวิชาการทางวัฒนธรรม โดย Saengthong (2015) ได้บอกถึงการตั้งถิ่นฐานของชาวมอญ และชาวไทดำ (ลาวโซ่ง) ที่ตั้งถิ่นฐานใน อำเภอเมือง ตำบลบ้านแก่ง หรือที่ทราบกันทั่วไปว่า “บ้านมอญ” ที่นี้สามารถรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์และประเพณีชาวมอญ จากการสัมภาษณ์เชิงลึกนักวิชาการประจำท้องถิ่นที่ประจำ “ศูนย์แสดงเครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ” และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์และประเพณีชาวไทดำ (ลาวโซ่ง) จากนักวิชาการประจำท้องถิ่นที่ “ศูนย์วัฒนธรรมไทดำบ้านวังหยา” ได้อีกด้วย ในเขตพื้นที่ ตำบลบ้านแก่งนี้ยังสามารถรวบรวมข้อมูลแบบสนทนากลุ่มที่ได้จาก ผู้นำชุมชนและชาวบ้าน ผู้เฒ่าผู้แก่และลูกหลานเชื้อสายมอญและไทดำที่อาศัยอยู่หลายครัวเรือน

5. จากคำบอกเล่าของนักวิชาการประจำท้องถิ่นที่ ตำบลบ้านแก่ง ประกอบกับเอกสารวิชาการทางวัฒนธรรมทำให้ทราบว่า ชุมชนชาวมอญมีวัฒนธรรมการกินข้าวแช่ที่ อำเภอเมือง ตำบลบางมะฝ่อ คนมอญกับประเพณีไหว้ผีที่ อำเภอชุมแสง และสำหรับอาหารไทยต้อนรับการเสด็จประพาสต้นที่ ตำบลพระปรารักษ์เหลือง เป็นที่ ๆ ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา จึงเป็นการรวบรวมข้อมูลแบบสัมภาษณ์เชิงลึกจากปราชญ์ชาวบ้าน และการสนทนากลุ่มจากผู้นำชุมชน ผู้อาวุโส และผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร เพื่อให้ได้ถึงข้อมูลสูตรอาหารของพหุชาติพันธุ์ของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาอย่างเต็มพื้นที่การศึกษา

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยตีความหาความหมายที่ซ่อนเร้นในเนื้อหา (Latent Code) และ ค้นหาคำตอบจากเนื้อหาที่ชัดเจน (Manifest Code) โดยนำข้อมูลเรียบเรียง จัดกลุ่มวิเคราะห์ สังเคราะห์ และ อธิบายเชิงพรรณนาเป็นผลที่ได้จากการวิจัยให้ตรงกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยและเป็นโครงสร้างข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์โดยจำแนกข้อมูลเพื่อสรุปเชิงพรรณนาเป็นประเด็น ดังนี้

ประเด็นที่ 1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับรายการและสูตรที่เป็นคุณลักษณะและอัตลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมในแต่ละ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อเป็นแนวทางตามวัตถุประสงค์ที่ 1 สืบค้นสูตรอาหารดั้งเดิม

ประเด็นที่ 2 ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบที่เป็นและอัตลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมในแต่ละ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา ตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อเป็นแนวทางการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ

ประเด็นที่ 3 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับอาหารที่สะท้อนประเพณีและวัฒนธรรมความเชื่อในแต่ละ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อเป็นแนวทางตามวัตถุประสงค์ที่ 1 สืบค้นสูตรอาหารดั้งเดิม

ประเด็นที่ 4 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับด้านการสืบสานอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารจากฐานผู้รู้ของ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา ตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อเป็นแนวทางการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบ

สรุปผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อสืบค้นรายการและสูตรอาหารของพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีดั้งเดิมใน จังหวัดนครสวรรค์ สรุปในตารางที่ 1-6 แสดงชื่ออาหาร วัตถุดิบ และความสัมพันธ์ระหว่าง ประเพณี ความเชื่อและการคงอยู่ในแต่ละชาติพันธุ์ของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาสามารถสรุปเชิงพรรณนา ดังนี้

ตารางที่ 1 เอกลักษณะอาหารชาติพันธุ์ไทยที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
ไทย	ทอดมันปลากราย	ปลากราย	ตลอดปี	-	✓	บดเนื้อปลากับพริกแกงแล้วทอด
	ปลาเกลือ	ปลาช่อน	ตลอดปี	-	✓	คลุกเกลือแล้วตากแดด
	ปลาเสื่อทอด กระเทียมพริกไทย	ปลาเสื่อทอด	ตลอดปี	-	-	คลุกเกลือเกลือ, กระเทียมพริกไทยแล้วทอด
	แกงปลาเนื้ออ่อน	ปลาเนื้ออ่อน	ตลอดปี	-	✓	แกงกับพริกแกงแดง
	ข้าวกระยา	ข้าว/กะทิ	งานมงคล	-	-	กวนข้าวที่บดละเอียดกวนกับน้ำตาลแล้วราดด้วยกะทิ

ชาติพันธุ์ไทย ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 1 พบว่า อาหารชนชาวไทยในท้องถิ่นบริเวณศาลเจ้าหน้าผาเลื่อยมาถึงต้นแม่น้ำเจ้าพระยา ณ จุดที่แม่น้ำ 4 สาย ปิง วัง ยม น่าน รวมกัน ตลอดจนถึงอำเภอพยุหะคีรี นั้น อาหารของชนชาติไทยของชุมชนต้นแม่น้ำ เจ้าพระยาอุดมสมบูรณ์อย่างยิ่ง วัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ประกอบอาหารที่เอกลักษณ์ อาทิ ปลากราย ปลาช่อน ปลาสดทั้ง ปลาเนื้ออ่อน ปลาน้ำ และแม่น้ำอีกมากมาย วัฒนธรรมอาหารชนชาติไทยที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ อาทิ การเสด็จประพาสต้นของ รัชกาลที่ 5 ณ วัดพระปรางค์เหลือง เมื่อ 116 ปี ผ่านมา (2449) ปัจจุบันปลาร้าที่อร่อยและมีชื่อเสียงใน อำเภอพยุหะคีรี อาทิ ปลาร้าจำรัส และ ปลาร้าทิดเที่ยง จนกลายเป็นของฝาก จังหวัด นครสวรรค์ในปัจจุบันนี้

ตารางที่ 2 เอกลักษณ์อาหารชาติพันธุ์จีนที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
จีน	ลูกชิ้นปลานึ่ง	ปลากราย	ตลอดปี	อุดมสมบูรณ์	√	บดปลากับคั้นน้ำใส่เกลือพริกไทยแล้วนึ่ง
	ปลานึ่งบ๊วย	ปลาบู่	ตรุษจีน	อุดมสมบูรณ์	√	วางปลาบนผักใส่บ๊วยแล้วนึ่ง
	ลูกชิ้นปลากราย	ปลากราย	ตลอดปี	-	√	บดปลาใส่เกลือแล้วต้ม
	ก้วยเตี๋ยวและ	ปลาแม่น้ำ	ตลอดปี	-	√	บดปลาใส่เกลือแล้วต้ม
	พระรามลงสรง	น้ำซอสพริกถั่ว	ตลอดปี	-	√	ลวกผักบุ้ง หมูและตับ ราดด้วยน้ำซอสพริกแกงถั่ว
	บัวเกี๋ยง	เส้นบัวเกี๋ยง	ตลอดปี	-	√	ใส่เส้นบัวเกี๋ยง ผักไม้อ่อนและน้ำแข็งแล้วราดน้ำเชื่อม

ชาติพันธุ์จีน ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 2 พบว่า ประเภทอาหารในท้องถิ่นมีที่เป็นที่นิยมมีทั้งอาหารที่รับประทานกับข้าวสวยและก้วยเตี๋ยว ซึ่งวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ประกอบอาหารจะเป็นปลาที่ได้มาจากแม่น้ำเจ้าพระยา ที่เป็นที่นิยมและยังคงอยู่ถึงปัจจุบัน อาทิ ลูกชิ้นปลากราย ที่คนจีนส่วนใหญ่นำปลากรายมาทำลูกชิ้นจนมีชื่อเสียงและเอกลักษณ์ให้กับ จังหวัดนครสวรรค์ ร้านลูกชิ้นปลากรายครอบครัวนายดีทำให้ข้อมูลเกี่ยวกับการค้นพบสูตรลูกชิ้นปลา “บัวลอย” ที่ใช้น้ำปลากรายอย่างเดียวนำมาบดใส่ผงชูรสเท่านั้นและได้ทำการค้าขายมากกว่า 70 ปี รวมถึงวัฒนธรรมการบริโภคชนชาติจีนมักจะมีวิถีการบริโภคอาหารแบบให้ความสำคัญในความหมาย ดังนั้น การบริโภคปลา มีความเป็นมงคลในด้านธุรกิจการค้า ด้านสุขภาพ และความความสัมพันธ์อันเหนียวแน่นของครอบครัว ดังจะเห็นได้จากประเพณีต่าง ๆ ซึ่งที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร อาทิ ประเพณีตรุษจีน ที่มีปลานึ่งมาประกอบพิธีกรรมไว้เจ้า

ตารางที่ 3 เอกลักษณ์อาหารชาติพันธุ์มอญที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
มอญ	ข้าวแช่	ข้าว/ น้ำดอกมะลิ	ขึ้นปีใหม่	ร่มเย็นเป็นสุข	√	หุงข้าวแล้วแช่ในน้ำดอกมะลิกินกับไข่ม้วนผัดหวานและกะปิทอด
	แกงบอน	บอน	ตลอดปี	-	√	นำบอนมาแกงในพริกแกงแดงและกะทิ

ตารางที่ 3 (ต่อ)

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
มอญ	ขนมจีนแกง หวกกล้วย	หวกกล้วย	ขึ้นปีใหม่	ความสัมพันธ์ ยืนยาว	√	นำหวกกล้วยแกงในพริกแกงแดง และกะทิแล้วราดบนขนมจีน
	ขนมแป้งทอด	แป้งข้าวเหนียว	ไหว้ผี บรรพบุรุษ	สืบทอด ตระกูล	√	แป้งข้าวเหนียวคลุกกับน้ำใส่เกลือ แล้วปั้นจากนั้นทอด
	ชาสะเปียง	ข้าว/งาคำ	ขึ้นปีใหม่	-	√	ข้าวเหนียวหนึ่งมำดากับงาใส่เกลือ แล้วปั้น จิ้มกับน้ำตาลทราย

ชาติพันธุ์มอญ ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 3 พบว่า อาหารในท้องถิ่นที่ชาวมอญอาศัยอยู่ ก่อนข้างเรียบง่ายและวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ประกอบอาหาร อาทิ ขี้เหล็ก หน่อไม้ ไก่บ้าน ปลา เป็นต้น อาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่ อาทิ แกงขี้เหล็ก ไก่ต้มมะนาวดอง ที่นับว่าเป็นอาหารคู่โต๊ะชนชาวมอญ ประเพณีที่สืบทอดจากอดีตจนถึงปัจจุบัน คือ ประเพณีงานบุญเลี้ยงผี (ปู่ย่าตายาย) เป็นการเลี้ยงผีบรรพบุรุษหรือผีประจำตระกูลของชุมชนมอญ ในตำบลเนินสะเคา อำเภอชุมแสง ที่มีในเดือนกรกฎาคมของทุกปี การไหว้จะต้องเตรียมอาหารคาวหวาน อาทิ ขนมไหว้ที่ปั้นเป็นรูป ตะขบ ปู ปลา ที่ปั้นจากแป้งแล้วนำไปทอด ส่วนวัฒนธรรมการกิน "ข้าวแช่" ของคนตำบลบางมะฝ่อ อำเภอโกรกพระ ที่มีต้นกำเนิดจากชุมชนชาวมอญ ในจังหวัดปทุมธานีที่จัดในวันสงกรานต์ ซึ่งเป็นเทศกาลที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ตารางที่ 4 เอกลักษณ์อาหารชาติพันธุ์ไทดำ (ลาวโซ่ง) ที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
ไทดำ	ปลาปิ้งดิบ	ปลาช่อน/ มะเข็ญ	ตลอดปี	อุดมสมบูรณ์	√	ปลาช่อนผ่าแล้วขัดใส่ด้วยแจ่วญวน นำไปนึ่งแล้วห่อใบตองปิ้ง
	อับโอ	กบนา/มะเข็ญ	ตลอดปี	อุดมสมบูรณ์	√	กบผ่ำท้องแล้วขัดใส่ด้วยแจ่วญวน นำไปนึ่งแล้วห่อใบตองปิ้ง
	ยำผักจู้บ	มะเข็ญ	ตลอดปี	-	√	ลวกผักใส่แจ่วญวนแล้วบีบมะนาว คลุกเคล้า
	แจ่วญวน	มะเข็ญ	ตลอดปี	-	√	ตำเครื่องสมุนไพรและมะเข็ญ แล้วใส่เกลือ
	ขนมอ่องอ่าง	แป้งข้าว/ กล้วยบด	ขึ้นปีใหม่	อุดมสมบูรณ์	√	กล้วยบดใส่เกลือใส่แป้งแล้วปั้น แล้วชุบแป้งทอด

ชาติพันธุ์ไทดำ (ลาวโซ่ง) ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 4 พบว่า อาหารในท้องถิ่นของชุมชนไทดำ (ลาวโซ่ง) เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นส่วนใหญ่จะหาได้จากแหล่งน้ำ แม่น้ำปิง และแหล่งทำนา อาทิ ปลาไหล กบ ปลาต่าง ๆ พืชผักสมุนไพร และหน่อไม้เป็นต้น วัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ประกอบอาหารที่ชนชาวไทดำขาดไม่ได้คือ มะแข่น ปลาร้า หน่อไม้ (ไผ่ลวก) คนไทดำไม่กินแกงกะทิและจะนิยมกินแกงส้มเป็นส่วนใหญ่ ส่วนวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับการไหว้บรรพบุรุษคือ ปลาบั้งดิบ (ปลาชดใส่พริกแกงย่าง) กบปิ้งโอ้ (กบชดใส่ พริกแกงย่าง) เชื่อว่าให้เกิดเป็นมงคลแก่ลูกหลาน และเมนูนี้ก็ต้องมีในวันขึ้นปีใหม่ของชาวลาวไทดำอีกด้วย

ตารางที่ 5 เอกลักษณะอาหารชาติพันธุ์ญวนที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	วัตถุดิบหลัก	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
ญวน	ปลาหม่า	ปลาร้าญวน	ตลอดปี	-	√	ปลาหั่นบางหมักเกลือ 2 เดือนแล้วหมักกับสับปะรดและน้ำอ้อยอีก 6 เดือน
	เอ๋มสา	ปลาร้าญวน	ตลอดปี	-	-	นำปลามาคลุกกับพริกเกลือแล้วทอด
	จิ้งจ้อ	ปลาแดง	ตลอดปี	-	-	นำปลาไปต้มกับมะขามเปียกและน้ำตาล ตักขึ้นแล้วโรยด้วยหอมเจียว
	ขนมบัวลอยญวน	แป้ง/ไส้จาดำ	ตลอดปี	-	-	กวนน้ำตาลและงาบดทำไส้ ห่อด้วยแป้งที่ทำจากแล้วต้ม จากนั้นต้มกะทิกับน้ำตาลแล้วเอาขนมใส่ลงไป

ชาติพันธุ์ญวน ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 5 พบว่า อาหารในท้องถิ่นชาวญวนจะใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นต้นแม่น้ำเจ้าพระยา เช่น ปลา ผักสวนครัว มะเขือ ผักบุ้ง กระถิน กระเจ็ด เป็นวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหารของชาวญวนเหมือนกันในทุกประเพณีแต่จะไม่กินของที่เป็นเส้นในงานศพ อาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่ เช่น กวยจั๊บญวน (ก้วยเตี่ยว) ส่วนอาหารท้องถิ่นที่หายไป อาทิ เอ๋มสา (ปลาร้า ทรงเครื่อง) จิ้งจ้อ (ปลาแดงคลุกพริกเกลือทอด) ขนมบันดุก บันดึก หรือ มั่นดุก (ขนมเปียกปูนขาว) ขนมพันตอง (ขนมใส่ไส้) เป็นต้น

ตารางที่ 6 เอกลักษณ์อาหารชาติพันธุ์มุสลิมที่อาศัยในชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เชื้อชาติ	ชื่อรายการอาหาร	อัตลักษณ์วัตถุดิบ	ประเพณี	ความเชื่อ	คงอยู่	สูตรอาหารและวิธีปรุงอาหาร (รายละเอียดในภาคผนวกฉบับสมบูรณ์)
มุสลิม	แกงมัสมั่นเนื้อ	เนื้อวัว	ตลอดปี	-	√	เคี้ยวเนื้อวัวกับพริกแกงเครื่องเทศปรุงรส แล้วเติมกะทิและมันฝรั่ง
	บาเยย	ถั่ว	ตลอดปี	-	-	นำถั่วมาคั่ว ใส่เกลือ ปั่นแล้วทอด จิ้มน้ำจิ้มรสเผ็ดเปรี้ยวหวาน

ชาติพันธุ์มุสลิม ข้อมูลที่ได้ดังปรากฏใน ตารางที่ 6 พบว่า อาหารอิสลามในท้องถิ่นต้นแม่น้ำเจ้าพระยาจะไม่เหมือนชนชาติพันธุ์อื่น ๆ เพราะความเคร่งครัดที่เกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนา ดังนั้นวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารก็จะเป็นเครื่องเทศที่มีความนิยมมาจากถิ่นเดิมคือจากปากีสถาน และเนื้อสัตว์ก็นิยมเนื้อวัวต้องฆ่าเองโดยคนมุสลิม วัฒนธรรมการบริโภคจากอดีตจนถึงปัจจุบันที่เป็นเอกลักษณ์คือ แกงมัสมั่น ซุปเนื้อโรตีสานม ซุชิ ขนมบาเยย และ น้ำชา และจะรับประทานได้อาหารอื่นได้โดยที่แน่ใจว่าผู้ประกอบอาหารเป็นชาวมุสลิมเท่านั้น อาหารที่กินมาตั้งแต่ปู่ย่า คือแกงมัสมั่นเนื้อ ส่วนขนมบาเยยที่เมื่อก่อนเคยมีขายหน้าสุเหล่าแขกในเมืองก็ไม่มีขายอีกแล้วจึงต้องทำเองในครัวเรือนและนับวันก็น้อยลง

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 สร้างผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าชุมชนที่มีความโดดเด่นและมีความเป็นอัตลักษณ์สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยือนหรือแวะเลือกซื้ออาหารท้องถิ่นของจังหวัด นครสวรรค์ จากข้อมูลด้านวัตถุดิบที่ได้จากการสืบค้นจากข้อมูลเชิงลึก ทีมวิจัยดำเนินการออกแบบสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบและให้ผู้ทรงคุณวุฒิเข้ามาแนะนำปรับปรุงแก้ไข จนในที่สุดออกมาเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยารวมทั้งสิ้น 9 ผลิตภัณฑ์ และนำสินค้าไปทดลองให้กับนักท่องเที่ยวที่มาร่วมงานเทศกาลประเพณีตรุษจีนประจำปี 2565 ทีมวิจัยได้เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวจำนวน 175 คน และผู้ประกอบการขายของฝากอีกจำนวน 5 คน เกี่ยวกับ 1) รสชาติอาหาร 2) รูปแบบบรรจุภัณฑ์ 3) แสดงเอกลักษณ์ของจังหวัดนครสวรรค์ และ 4) ความโดดเด่นด้านอัตลักษณ์อาหารพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารถิ่น ข้อมูลที่ได้รับจากการสัมภาษณ์จัดอันดับความนิยมเรียงตามลำดับ ดังนี้ 1) ปลาเกลื่อสมุนไพร 2) ปลาทรายขอ 3) เนื้อฟอยมุสลิม 4) ปลาเกลื่อเจ้าพระยา 5) ขนมไข่มังกร 6) วนมะนาวดอง 7) ลูกชิ้นเนื้อ 8) แก้วไทดำ และ 9) ปลาร้าญวน

อภิปรายผลการวิจัย

เมื่อศึกษาพหุลักษณะวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา พบว่า อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารถิ่นของ จังหวัดนครสวรรค์ มีอยู่จริง จากการข้อมูลที่ได้นำมาเรียบเรียง จัดกลุ่มวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสามารถอธิบายเป็นข้อสรุปเชิงพรรณนาในแต่ละประเด็น ดังนี้

ประเด็นที่ 1 พบว่า ชื่อของรายการแสดงถึงคุณลักษณะและอัตลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมได้อย่างโดดเด่น โดยเฉพาะในกลุ่มเชื้อสายญวนและไทดำ รวมถึงสูตรอาหารก็เรียบง่ายโดยเฉพาะวิธีการประกอบอาหาร สอดคล้องกับทฤษฎีอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารที่มีความโดดเด่นอันประกอบด้วยอาทิ ส่วนประกอบ เนื้อสัมผัส รสชาติ การเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุง เทคนิคพิเศษในการปรุง ตลอดจนวิธีการทำอาหารท้องถิ่นที่ได้ สืบทอดกันมาจากรบรรพบุรุษ ซึ่งสอดคล้องกับปัจจัยที่ทำให้อาหารท้องถิ่นมีอัตลักษณ์ เฉพาะประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ ของ Danhi (2003)

ประเด็นที่ 2 พบว่า อาหารที่รับประทานในท้องถิ่นชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยาได้รับการถ่ายทอด มาจากรบรรพบุรุษและใช้วัตถุดิบมีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดที่ว่าด้วยคุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น ของ Kongpim (2020) คือ อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารถิ่นควรเป็นอาหารที่คนท้องถิ่นรับประทานในชีวิตประจำวัน รวมถึงงานบุญ งานแต่งอีกด้วย

ประเด็นที่ 3 พบว่า อาหารของ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยามีความเกี่ยวข้องใน เรื่องของ ความเชื่อ (Ritual) เช่น ชาวมอญมีอาหารใช้ไหว้ผีเป็นประจำทุกปีในเดือน 6 ข้อมูลดังกล่าวได้มาจากการลงพื้นที่ ณ ศูนย์วัฒนธรรมไทดำ ตำบลบ้านแก่ง และสัมภาษณ์เชิงลึกจากนักวิชาการประจำชุมชน

ประเด็นที่ 4 การรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับด้านการสืบสานอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ของ 6 ชาติพันธุ์ชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา พบว่า การสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นในชนชาติฉวน จังหวัดนครสวรรค์ กำลังจะสูญสิ้น เนื่องจากลูกหลานชาวญวนไม่สามารถพูดภาษาญวนได้และเมื่อสัมภาษณ์แบบสนทนากลุ่ม ยังพบอีกว่า คนในชุมชนชาติญวนที่เหลือซึ่งมีแค่คนอายุ 50 ปีขึ้นไป ที่สามารถจำชื่อและเคยกินอาหารญวน มีจำนวนไม่ถึง 10 คน ซึ่งผลการศึกษาที่กล่าวมานี้เป็นการค้นพบครั้งแรกที่ไม่เคยมีในผลการวิจัยใด ๆ เลย ดังนั้น นักวิชาการและผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของ จังหวัดนครสวรรค์ควรพัฒนา กระบวนการสืบสานวัฒนธรรมชาติพันธุ์ชุมชนชาวญวนให้คงไว้สืบไป

การศึกษานี้แสดงให้เห็นว่า การฟื้นฟูอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา มีความสำคัญ เพราะ “อาหารถิ่น” นอกจากจะสร้างภาพลักษณ์ที่ส่งผลให้เกิดการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน สำหรับการท่องเที่ยว ยังสามารถใช้ในการประชาสัมพันธ์และนำไปสู่การสร้างสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยว เกิดความต้องการเดินทางไปยังจุดหมายปลายทาง ซึ่งผลการศึกษานี้มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของ Relph (1996); Sirichotinisakorn (2016); Anakepulsuk (2017) ว่าด้วยอาหารถิ่นสามารถส่งผลประโยชน์ ต่อการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นการสร้างสื่อในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ได้อีกด้วย ดังนั้น การนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งมีเอกลักษณ์จะทำให้จุดหมายปลายทางมีอัตลักษณ์ และมีความแตกต่างจนกลายเป็นจุดหมายที่สามารถส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน ได้ในอนาคต

ข้อเสนอแนะ**ข้อเสนอแนะทั่วไป**

1. ภาครัฐการศึกษาพัฒนาอาหารถิ่นเพื่อขายนักท่องเที่ยวที่มาเยือน จังหวัดนครสวรรค์ รวมถึงสถาบันการศึกษาควรให้นักศึกษาที่เรียนเกี่ยวกับการท่องเที่ยวมีความรู้ด้านอาหารถิ่นของ จังหวัดนครสวรรค์ และเมื่อออกไปฝึกงานที่ควรนำความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา ไปนำเสนอให้นักเที่ยวได้

2. ภาคเอกชน อาทิ ผู้ประกอบการร้านอาหารควรจัดรายการอาหารวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา ไว้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง และจัดทำการเผยแพร่อย่างเป็นรูปธรรม หรือสนับสนุนให้เป็นสินค้าชุมชนประจำจังหวัด

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ผลจากการวิจัยสามารถต่อยอดการศึกษารั้งต่อไป อาทิ การศึกษาเกี่ยวกับรายการอาหารของชาติพันธุ์ที่กำลังจะสาบสูญไป หรือเกี่ยวกับการศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา

เอกสารอ้างอิง

- Anakapulsuk, B. (2017). Food on the Move. *Tourism Review Magazine*, 3(1), 8-19.
- Babbie, E. (2015). *Basic Research of Social Research*. (7th ed.). Boston: Cengage Learning, 390-420.
- Danhi, R. (2003). What Is Your Country's Culinary Identity?. *Culinology Currents*, Winter, 4-5.
- Kongpim, N. (2020). *Study of Cultural Identity for Bankraw Community of Ranod District Songkra Province to Conduct Creative Tourism Route*. Master thesis, M.Sc., Prince of Songkra University.
- Nontapattamadul, K. (2011). *Focus Group Study*. Retrieved February, 12, 2022, from http://www.priv.nrct.go.th/ewt_dl.php?nid=896
- Pukdeeaksorn, P. (2012). Food Tourism Tourism Motivation Concepts and Theory. *Songklanakarin Journal of Management Sciences*, 29(2), 129-148.
- Relph, E. (1996). Place. In I. Douglas, R. Huggett, & M. Robinson (Eds.), *Companion Encyclopedia of Geography: The Environment and Humankind*. Routledge, 909-910.
- Saengthong, S (2015). *Concepts for Researching the History and Culture of Chao Phraya River Communities*. Nakhon Sawan: Art and Culture of Nakhon Sawan Rajabhat University, 48-115.
- Sirichotinisakorn, C. (2016). *The Development of Creative Local Food Innovation for Tourism Products in Petchaburi And Prachuap Khiri Khan Provinces*. Doctoral dissertation, Ph.D., Silpakorn University, 5-6.
