

อัตลักษณ์อาหารจังหวัดสงขลา
สู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร¹
Food Identity of Songkhla Province
toward Creative City of Gastronomy¹

ศุภลักษณ์ ถาวรสุข^{2*} หทัยรัตน์ มาประณีต² และชลวิทย์ เจียรจิตต์²
Supaluck Thavarasukha^{2*}, Hathairat Marpraneet², and Cholvit Jearajit²



¹ ส่วนหนึ่งของปริญญาานิพนธ์ ตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทางสังคม คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

² สาขาวิชาการจัดการทางสังคม คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ 10900

¹ A Part of Dissertation Proposal Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy (Social Management), Srinakharinwirot University

² Faculty of Social Sciences, Srinakharinwirot University, Bangkok, 10900, Thailand

* Corresponding author: E-mail address: kumonniphut@gmail.com

(Received: January 23, 2025; Revised: April 9, 2025; Accepted: April 11, 2025)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ด้านอาหารประจำจังหวัดสงขลา ค้นหาความโดดเด่นเชิงพื้นที่ไปสู่การยกระดับอาหารสงขลาสู่สากลซึ่งเป็นรากฐานสำคัญในการขับเคลื่อนจังหวัดสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Creative City of Gastronomy) ตามแนวทางขององค์การยูเนสโก ดำเนินการด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจากภาครัฐ เอกชน ธุรกิจ และประชาสังคม มีผู้ให้ข้อมูลหลัก 39 คน ด้วยการเลือกแบบเจาะจง จากชุมชน 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอหาดใหญ่ และ อำเภอสิงหนคร ซึ่งสะท้อนอัตลักษณ์อาหารของจังหวัดได้อย่างเด่นชัด โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) อาหารจังหวัดสงขลาที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและเป็นที่รู้จัก แบ่งออกเป็น 4 ประเภทหลัก ได้แก่ อาหารคาว 31 รายการ อาหารว่างหรือขนมหวาน 22 รายการ วัตถุดิบ 16 รายการ และเครื่องปรุง 8 รายการ 2) อัตลักษณ์อาหารสงขลาสะท้อนถึงความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์ที่เอื้อต่อการใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น การเลือกใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่น อิทธิพลของพหุวัฒนธรรมที่หลอมรวมความหลากหลายทางชาติพันธุ์ คุณค่าและคุณภาพอาหารที่เกินราคา นอกจากนี้อาหารสงขลายังเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวของจังหวัด 3) อัตลักษณ์อาหารสงขลาที่เด่นชัดและบทบาทสำคัญในบริบททางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมทำให้จังหวัดสงขลา มีศักยภาพสูงในการยกระดับเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร อย่างไรก็ตาม ยังมีเงื่อนไขข้ออื่น ๆ ที่จำเป็นต้องนำไปพิจารณาเพื่อวางแผนขับเคลื่อนอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารให้เป็นสากล พร้อมส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาคส่วนต่าง ๆ อย่างเป็นระบบเพื่อให้เกิดการพัฒนาที่มีประสิทธิภาพและยั่งยืน

คำสำคัญ: อัตลักษณ์อาหาร เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร จังหวัดสงขลา ภูมิปัญญาท้องถิ่น

Abstract

This research explored the food identity of Songkhla Province, emphasizing its unique regional characteristics to elevate Songkhla's cuisine to an international standard. This initiative is regarded as a key foundation for positioning the province as a UNESCO Creative City of Gastronomy. A qualitative research approach was employed, with data gathered through document analysis and in-depth interviews with 39 key informants from the government sector, private businesses, and civil society. These informants were selected from three districts—Mueang Songkhla, Hat Yai, and Singhanakhon, which clearly represent the province's food identity. A Semi-structured interview approach was utilized for data collection with the data analyzed through content analysis. The findings revealed that 1) Songkhla's well-known and distinctive foods are categorized into four main groups: 31 savory dishes, 22 snacks or desserts, 16 ingredients, and 8 seasonings. 2) The key features of Songkhla's food identity reflected its geographic advantages in sourcing local ingredients, inherited local wisdom from generation to generation, unique ingredients that distinguish from other regions, and the

influence of multiculturalism, blending different traditions. Additionally, the quality and value of its food surpassed its price, with Songkhla's cuisine playing an important role in driving tourism. 3) Given the cultural and economic significance of its food identity, Songkhla has strong potential to be recognized as a Creative City of Gastronomy. However, other criteria must also be considered, and stakeholders must implement concrete strategies to elevate food standards to an international level. It is essential to foster systematic collaboration across various sectors to ensure effective and sustainable development.

Keywords: Food identity, Creative City of Gastronomy, Songkhla Province, Local wisdom

บทนำ

อัตลักษณ์อาหาร เป็นรากฐานสำคัญทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สืบสานจากรุ่นสู่รุ่นที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้และการใช้ชีวิตในแต่ละสังคมจนสืบทอดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมและประเพณีในการปฏิบัติของสังคมนั้น ทำให้มีความโดดเด่นหรือความแตกต่างจากชุมชนอื่นอย่างชัดเจน ซึ่งอัตลักษณ์ชุมชนนี้ถือเป็นสิ่งสำคัญที่จะนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชนได้อย่างยั่งยืน

แนวคิดการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนในปัจจุบัน จะดำเนินการในลักษณะของการนำฐานความรู้เดิมมาพัฒนาผ่านการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างความหลากหลายทางวัฒนธรรม การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมเข้ากับเทคโนโลยี ทรัพย์สินทางปัญญาและการท่องเที่ยว ซึ่งจะนำไปสู่การกระจายรายได้ การสร้างงาน และสร้างรายได้จากเงินตรา [1] องค์การยูเนสโก (UNESCO) ส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมรดกท้องถิ่นผ่านแนวคิด “เมืองสร้างสรรค์” โดยเน้นการพัฒนาเมืองด้วยทุนวัฒนธรรมควบคู่เทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อผลักดันเศรษฐกิจสร้างสรรค์และอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ในระดับท้องถิ่นและสากล [2] แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มุ่งเน้นการใช้ความรู้ วัฒนธรรม และทรัพย์สินทางปัญญาในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน โดยเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (UNESCO Creative Cities Network: UCCN) ก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปี 2547 ครอบคลุม 7 สาขา ได้แก่ หัตถกรรม การออกแบบ ภาพยนตร์ วิทยาการอาหาร วรรณกรรม สื่อศิลปะ และดนตรี ซึ่งหนึ่งในสาขาที่มีบทบาทสำคัญคือ “วิทยาการอาหาร” (Gastronomy) โดยมุ่งเน้นการใช้อัตลักษณ์อาหารในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมควบคู่กัน อีกทั้งยังสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ 11 ว่าด้วยเมืองและถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน ซึ่งช่วยส่งเสริมการสร้างภาพลักษณ์ของเมืองในระดับนานาชาติและดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก [3]

ภูมิหลังทางประวัติศาสตร์และข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสงขลา

จังหวัดสงขลาเป็นเมืองเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 5,000 ปี มีการย้ายที่ตั้งเมืองถึง 3 ครั้ง ตั้งแต่ฝั่งหัวเขาแดง แหลมสน และฝั่งบ่อภายในปัจจุบัน [4] ด้วยความที่เป็นเมืองท่า ส่งผลให้มีผู้คนหลากหลายเชื้อชาติเข้ามาตั้งถิ่นฐาน ไม่ว่าจะเป็นชาวไทย จีน และมลายู จนเกิดเป็นสังคมพหุวัฒนธรรม ที่ปรากฏอยู่ในโบราณสถาน ชุมชนเมืองเก่า และอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ปัจจุบัน จังหวัดสงขลา มีเขตการปกครอง 16 อำเภอ และมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติสำคัญ เช่น ทะเลสาบสงขลา ที่เป็นทะเลสาบ 3 น้ำ คือ น้ำเค็ม น้ำจืด น้ำกร่อย อันมีลักษณะเฉพาะไม่เหมือนที่ใดในประเทศ [5] ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดสงขลา

ที่มีทั้ง ทะเล ป่าเขา การเป็นเมืองท่า และมีพื้นที่ติดประเทศเพื่อนบ้าน ร่วมกับอิทธิพลของพหุวัฒนธรรมซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะทั้งด้านประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน ทำให้สงขลามีลักษณะโดดเด่น มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่ชัดเจน คือ อาหาร โดยเฉพาะอาหารในย่านเมืองเก่าสงขลา ที่เกิดจากการหลอมรวม ทั้งจากครัวไทย จีน มลายู ผสมครัวฝรั่ง จนเป็นอาหารประจำจังหวัดที่ขึ้นชื่อและเป็นที่รู้จัก อาทิ เต้าคั่ว ข้าวมันแกงไก่ ข้าวยาบาย ข้าวสตูหมู ไช้ครอบ มะม่วงเบา ปลากระพง 3 น้ำ กุ้งก้ามกราม และไก่ทอดหาดใหญ่ อันเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ [6] อาหารเหล่านี้ถือเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่โดดเด่นและมีศักยภาพในการผลักดันสงขลาเข้าสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโกสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์

จังหวัดสงขลามุ่งพัฒนาเป็นเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ภายใต้แนวคิด “สงขลาศูนย์กลางเศรษฐกิจภาคใต้ เชื่อมโยงอาเซียน พัฒนาอย่างยั่งยืน” โดยมีแผนยุทธศาสตร์ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา (พ.ศ. 2566–2570) ที่เน้นการท่องเที่ยวยั่งยืนตามเกณฑ์ GSTC และ CBT และได้รับการยอมรับเป็นหนึ่งใน 100 แหล่งท่องเที่ยวยั่งยืนของโลก [7] แผนพัฒนาจังหวัดยังสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี และแผนเศรษฐกิจฯ ฉบับที่ 13 โดยเน้นการมีส่วนร่วมแบบบูรณาการในลักษณะ One Plan และส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น การประกวดสำหรับข้าว เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น [8]

ด้วยเหตุผลที่กล่าวมาจังหวัดสงขลา มีความพร้อมด้านวัตถุดิบและทรัพยากรในท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ ประกอบกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมายาวนาน พร้อมด้วยเทคนิควิธีการปรุงอาหาร อันเกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมทั้ง ไทย จีน และมลายู ซึ่งหล่อหลอมให้เกิดเอกลักษณ์ด้านอาหารเฉพาะถิ่นที่มีคุณค่า โดยสามารถนำมาบูรณาการจัดทำแผนขับเคลื่อนจังหวัดสงขลาในด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อก้าวไปสู่เป้าหมายแห่งเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโกได้ จากความโดดเด่น และความสำคัญดังกล่าว ผู้วิจัยมุ่งที่จะศึกษาอัตลักษณ์อาหารจังหวัดสงขลา อาหารท้องถิ่นของชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่จังหวัดสงขลา เพื่อที่จะนำไปสู่การศึกษาความรู้ และคุณค่าอาหารท้องถิ่นของชุมชนในจังหวัดสงขลา พร้อมนำองค์ความรู้ไปเป็นฐานการสนับสนุนในการขับเคลื่อนให้จังหวัดสงขลาเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก มุ่งสู่การยกระดับให้จังหวัดสงขลาเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจภาคใต้ ที่สามารถเชื่อมโยงเศรษฐกิจของอาเซียนได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

การทบทวนวรรณกรรม

ความหมายของอัตลักษณ์

อัตลักษณ์ (Identity) เป็นคำศัพท์ด้านมานุษยวิทยา เป็นสิ่งประกอบสร้างทางสังคม (Socially Construction) ที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ทางสังคม (Social Interaction) ที่มีมนุษย์สร้างวัฒนธรรมขึ้นมาให้สอดคล้องกับบรรทัดฐานทางสังคมเพื่อตอบสนองความต้องการต่าง ๆ โดยจะส่งผลต่อทัศนคติ ความสนใจ ความเชื่อ และความคิดสร้างสรรค์ให้ไปในทิศทางเดียวกันและเกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน นอกจากนี้ยังเป็นการกำหนด “ความเหมือน” (Similarity) และความต่าง (Difference) ของตัวตน [9] จึงเป็นเหมือนความหมายเชิงสัญลักษณ์ที่ผ่านกระบวนการสร้างตนเองและความเป็นปัจเจกบุคคล ซึ่งศาสตร์ทางสังคมวิทยา กล่าวว่า อัตลักษณ์ถูกสร้างขึ้นจากประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ ชีววิทยา สถาบันการผลิต ความทรงจำ โดยอาจรวมไปถึงจินตนาการส่วนตัว [10] ดังนั้น จึงเป็นคุณลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่นที่สามารถบ่งชี้ลักษณะเฉพาะ

และกำหนดความเป็นตัวตนที่เป็นสิ่งที่บ่งบอกว่าเราเหมือนหรือแตกต่างอย่างไรจากกลุ่มหรือสังคม และส่งผลต่อความสำคัญในระบบสังคมและการดำรงชีวิต

ความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์อาหารและความยั่งยืน

จากการศึกษาของ ลุดวิก ฟอยเออร์บัค (Ludwig Feuerbach) นักปรัชญาชาวเยอรมัน ได้สรุปว่าอาหารมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรม ประเพณี ชาติพันธุ์ อัตลักษณ์ ความจริงแท้ ภูมิศาสตร์ เพศ ชนชั้นทางสังคม การเมือง และเศรษฐกิจ ซึ่งเรียกว่า วิถีทางอาหาร (Food way) โดยเป็นรูปแบบของพฤติกรรมและการผสมผสานของอาหารที่แสดงถึงวัฒนธรรมของชุมชน [11] วัฒนธรรมอาหารถือเป็นรากฐานสำคัญของวัฒนธรรมและเป็นวิธีหนึ่งในการแสดงเอกลักษณ์ของแต่ละกลุ่มชน ไม่ว่าจะ เป็นอาหารมื้อหลัก อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน หรืออาหารเฉพาะในเทศกาล ซึ่งบ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิภาคที่แตกต่างกัน เช่น ชาวจีนหรือชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ออกมกนิยมนับรับประทานข้าวและก๋วยเตี๋ยว อาหารยังทำหน้าที่เป็นเส้นแบ่งระหว่างคนในและคนนอกวัฒนธรรม เช่น การรับประทานอาหารเช้าร่วมกับครอบครัวหรือเพื่อนสนิท แสดงถึงความใกล้ชิดในความสัมพันธ์ อีกทั้งอาหารบางชนิดยังมีบทบาทสำคัญในการเฉลิมฉลอง และเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นช่องทางที่ง่ายและรวดเร็วในการเข้าถึงวัฒนธรรมของพื้นที่ บางครั้งอาหารถูกนำเสนอด้วยการผสมผสานหลากหลายวัฒนธรรม และยังมีอาหารจานเด่นที่สามารถสื่อสารอัตลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นสู่นักท่องเที่ยวได้อย่างชัดเจน [10, 12]

แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์และแนวคิดเมืองสร้างสรรค์

องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) หรือ ยูเนสโก (UNESCO) เห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมรดกท้องถิ่น จึงได้พัฒนาแนวคิดเมืองสร้างสรรค์ขึ้น โดยส่งเสริมความร่วมมือระหว่างชุมชนและภาครัฐในการพัฒนาเมืองผ่านการใช้ทุนทางวัฒนธรรมร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อนำไปสู่การเป็นเมืองที่เอื้อต่อการสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พร้อมส่งเสริมอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ การต่อยอดสู่ธุรกิจสร้างสรรค์ เมืองสร้างสรรค์ ย่านสร้างสรรค์ และการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ [2] โครงการ “เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก” (The UNESCO Creative Cities Network, UCCN) เป็นโครงการเพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศและระหว่างเมือง โดยการนำความคิดสร้างสรรค์มาเป็นปัจจัยเชิงกลยุทธ์สำหรับการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน โดยได้เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ พ.ศ.2547 ควบคู่กับการประกาศแหล่งมรดกโลกทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ในลักษณะการสร้างเครือข่ายการทำงานร่วมกัน เพื่อร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์ การวางความคิดสร้างสรรค์และอุตสาหกรรม การสร้างวัฒนธรรมเพื่อเป็นหัวใจสำคัญของแผนพัฒนาในระดับท้องถิ่น และก่อให้เกิดความร่วมมืออย่างแข็งขันจากภาคประชาคม ประชาชน และธุรกิจเอกชนในระดับนานาชาติ [3]

ปัจจุบันเมืองสร้างสรรค์ตามแนวคิดของยูเนสโก (UNESCO) แบ่งเป็น 7 สาขา ตามลักษณะที่ต่างหากัน ดังนี้ 1) หัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน 2) การออกแบบ (3) ภาพยนตร์ 4) วิทยาการอาหาร 5) วรรณกรรม 6) สื่อศิลปะ และ 7) ดนตรี ทั้งนี้ประเทศไทยได้รับคัดเลือกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์แล้ว จำนวน 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดภูเก็ต เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ วิทยาการอาหาร พ.ศ. 2558 จังหวัดเชียงใหม่ เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ สาขาหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน พ.ศ.2560 จังหวัดสุโขทัย เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ สาขาหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน พ.ศ.2562 กรุงเทพมหานคร ได้เป็นเมืองสร้างสรรค์ สาขาการออกแบบ

พ.ศ.2562 และจังหวัดเพชรบุรี เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ สาขาวิทยาการอาหาร พ.ศ.2564 โดยประโยชน์ของการเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโกนั้น นอกจากจะทำให้เมืองเป็นที่รู้จักมากขึ้นแล้วยังสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (The Sustainable Development Goals : SDGs) โดยเฉพาะเป้าหมายที่ 11 เมืองและถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน (Sustainable Cities and Communities) คือ การทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิทัศน์ทางานและยั่งยืน อีกทั้งยังดึงดูดนักท่องเที่ยวจากเมืองที่เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์จากทั่วโลก ให้เดินทางมาเยือนเพิ่มมากขึ้นได้อีกด้วย [3] ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเมืองสร้างสรรค์มาใช้เป็นกรอบแนวคิดหลักในการวิเคราะห์ศักยภาพของจังหวัดสงขลา โดยเฉพาะในด้านอัตลักษณ์อาหารซึ่งถือเป็นทุนวัฒนธรรมสำคัญของพื้นที่ เพื่อพัฒนาแนวทางการขับเคลื่อนเมืองสงขลาไปสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารในอนาคต

แนวคิดอัตลักษณ์อาหารสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก

แนวคิดอัตลักษณ์อาหาร เป็นสิ่งสำคัญที่แสดงถึงตัวตนของชุมชน และเป็นพื้นฐานในการพัฒนาพื้นที่ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น Lawrence & Tushman กล่าวว่า อาหารเป็นทั้งผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมและเรื่องเล่าของกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งเชื่อมโยงกับความทรงจำ ประสบการณ์ และอัตลักษณ์ของคนในสังคม [13] ในมิติของการพัฒนาอย่างยั่งยืน อัตลักษณ์อาหารมีบทบาทสำคัญในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ลดการพึ่งพาทรัพยากรจากภายนอก และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน งานวิจัยของ Park et al. พบว่า ประสบการณ์ด้านอาหารที่แท้จริงและมีวัฒนธรรมรองรับ ช่วยสร้างความประทับใจระยะยาวและกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวซ้ำ ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่เชื่อมโยงกับแนวคิดความยั่งยืนทั้งในด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสังคม [14] จากแนวคิดดังกล่าวมีความสอดคล้องกับการพัฒนาเมืองตามแนวทางของ ยูเนสโก (UNESCO) ซึ่งได้จัดตั้ง เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (UNESCO Creative Cities Network: UCCN) โดยหนึ่งใน 7 สาขาหลักของเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร (Gastronomy) มีความโดดเด่นในการใช้อาหารท้องถิ่นสู่การพัฒนาเมือง ทั้งเรื่องการอนุรักษ์อัตลักษณ์ การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การถ่ายทอดภูมิปัญญา และการพัฒนานวัตกรรมอาหารให้สอดคล้องกับพื้นที่นั้น ๆ [15]

ในต่างประเทศมีการศึกษาจาก เมืองจอนจู ประเทศเกาหลีใต้ ซึ่งได้รับการยอมรับจากยูเนสโก ในฐานะเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารใน ค.ศ.2012 เมืองจอนจูมีการอนุรักษ์สูตรอาหารดั้งเดิม เช่น บิบิมบับ และอาหารราชสำนัก ผ่านระบบการศึกษา การวิจัย และการพัฒนาเซฟท้องถิ่น โดย Carpio, Napod & Do ระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจอนจูเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างชัดเจน ซึ่งช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์เมืองในระดับนานาชาติ [16] ในกรณีของ เมืองกาเซียนเทป ประเทศตุรกี ซึ่งขึ้นทะเบียนเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารใน ค.ศ.2015 ได้เน้นการอนุรักษ์สูตรอาหารที่มีประวัติยาวนาน เช่น เคบับ พิस्ताซิโอ ขนมอบ และอาหารเมดิเตอร์เรเนียนหลากหลายชนิด Karsavuran & Dirlik พบว่า ความสำเร็จของกาเซียนเทปอยู่ที่การบูรณาการนโยบายของรัฐกับความร่วมมือของภาคประชาชนผ่าน 5 แนวทางหลัก ได้แก่ การพัฒนาโครงการตามเป้าหมาย SDGs, การประสานผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง, การสร้างแบรนด์อาหารเมือง, การจัดเทศกาลอาหาร และการส่งเสริมการศึกษาเรื่องอาหารอย่างยั่งยืน [17]

ในส่วนของประเทศไทย มีตัวอย่างการใช้แนวคิดอัตลักษณ์อาหารเป็นส่วนสำคัญในการขับเคลื่อนเมืองได้อย่างชัดเจน ได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี และ จังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้รับการรับรองจากองค์การยูเนสโกให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ใน พ.ศ.2558 และ พ.ศ. 2564 ตามลำดับ กลายเป็นต้นแบบ

สำคัญของการพัฒนาเมืองผ่านวัฒนธรรมอาหารในระดับประเทศ กรณีศึกษาของ จังหวัดภูเก็ต ได้ใช้อัตลักษณ์อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์บาบ๋า-เพอรานากัน เป็นศูนย์กลางในการขับเคลื่อนเมือง โดย พัชรีย์ ตั้งตระกูล อธิบายว่าเมนูอาหารท้องถิ่นอย่างหมี่หุ้น หมี่ฮ้อง และขนมพื้นเมืองต่าง ๆ สะท้อนวัฒนธรรมระหว่างจีนและมลายูได้อย่างมีเอกลักษณ์ แนวทางการพัฒนาภูเก็ตเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในทุกกระบวนการ [18] ในขณะที่ จังหวัดเพชรบุรี จากการศึกษาวิจัยของ ประสพชัย พสุนนท์ และคณะ ได้เสนอแนวทางการพัฒนาอย่างเป็นระบบ โดยเริ่มจากการพัฒนาสูตรอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิตในพื้นที่ เช่น ขนมหม้อแกง น้ำตาลโตนด และอาหารพื้นบ้านอื่น ๆ พร้อมกับการออกแบบภาชนะใส่อาหารจากศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับวัด ตลาด และแหล่งผลิตอาหารพื้นบ้าน ส่งเสริมเพชรบุรีในฐานะ “เมืองแห่งรสชาติ” และมีการจัดตั้งกองทุนชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืน [19]

จากกรณีศึกษาทั้งในและต่างประเทศ ดังกล่าว จะเห็นได้ว่า อัตลักษณ์อาหารสามารถเป็นองค์ประกอบสำคัญในการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมทั้ง ไทย จีน และ มลายู อย่างจังหวัดสงขลา ที่มีทุนวัฒนธรรมทางอาหารอันโดดเด่น หากได้รับการส่งเสริมและวางแผนเชิงนโยบายอย่างเหมาะสมตามกรอบแนวคิดของเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก พร้อมทั้งความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการขับเคลื่อนซึ่งสามารถนำไปสู่การยกระดับสงขลาให้เป็น “เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร” อันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และมีศักยภาพแข่งขันในระดับนานาชาติได้

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ด้านอาหารประจำจังหวัดสงขลา เพื่อค้นหาความโดดเด่น ความหลากหลายของภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นที่แตกต่างจากชุมชนอื่น ซึ่งสามารถสร้างเอกลักษณ์และเป็นที่ยึดเหนี่ยวไปสู่การยกระดับสู่สากล เพื่อขับเคลื่อนจังหวัดสงขลาสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารตามแนวทางของยูเนสโก

ระเบียบวิธีการศึกษา

วิธีการศึกษา ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยการรวบรวมข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์อาหารของจังหวัดสงขลา ร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจากทั้งภาคราชการ ภาคธุรกิจเอกชน รวมถึงภาคประชาสังคม ด้วยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยพิจารณาจากศักยภาพเชิงพื้นที่ เลือกอำเภอที่มีชุมชนเข้มแข็ง ผลิตภัณฑ์ชุมชนหรืออัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรวัตถุดิบในกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา และมีอาหารที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์พื้นถิ่น ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน วัตถุดิบและเครื่องปรุงจึงเลือกพื้นที่ศึกษา โดยศึกษาจากชุมชนในจังหวัดสงขลา ครอบคลุม 3 อำเภอ ดังนี้ 1) อำเภอเมืองสงขลา 2) อำเภอหาดใหญ่ 3) อำเภอสิงหนคร **ผู้ให้ข้อมูลหลัก** เป็นกลุ่มบุคคลที่มีบทบาทหรืออาชีพที่เกี่ยวข้องกับการขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ในพื้นที่จังหวัด สงขลา จำนวน 39 คน โดยแบ่งเป็น 3 กลุ่มหลัก ดังนี้ 1) ภาคราชการ เก็บข้อมูลจากผู้นำทางการในพื้นที่จังหวัดสงขลา ได้แก่ ข้าราชการประจำท้องถิ่นและจังหวัด ตัวแทนเทศบาลและองค์การบริหารการท่องเที่ยวในพื้นที่ ผู้ทรงคุณวุฒิจากมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษา รวมจำนวน 13 คน มีลักษณะ ดังนี้ อายุอยู่ระหว่าง 31 - 65 ปี โดยมีอายุเฉลี่ยที่ 52 ปี มีประสบการณ์ทำงานในภาคราชการเฉลี่ย 23 ปี ประสบการณ์ด้านอาหารเฉลี่ยที่ 6 ปี ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับเมือง

สร้างสรรค์ เฉลี่ยที่ 3 ปี ซึ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจากภาคราชการ มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการดูแลประชาชน ในท้องถิ่น การบริหารท้องถิ่น การจัดทำแผนงานของจังหวัด ดูแลด้านการท่องเที่ยวของจังหวัด รวมถึงเป็นผู้เชี่ยวชาญในการสอนวิชาการอาหารและโภชนาการ 2) ภาคธุรกิจเอกชน เก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ตัวแทนหอการค้า ตัวแทนสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัด ตัวแทนสมาคมสมาพันธ์ธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัด นายกสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว และเจ้าของแพลตฟอร์มอาหารในพื้นที่ รวมจำนวน 13 คน มีลักษณะ ดังนี้ เป็นนักธุรกิจ เจ้าของร้านอาหาร และการทำงานในสมาคมการท่องเที่ยวของจังหวัด มีอายุเฉลี่ยที่ 52 ปี ประสบการณ์การทำงานเฉลี่ย 15 ปี มีประสบการณ์ด้านอาหารเฉลี่ย 15 ปี ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับเมืองสร้างสรรค์เฉลี่ยที่ 2 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักกลุ่มนี้ มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจร้านอาหาร เป็นเชฟ เป็นผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การเป็นสมาชิกกลุ่มชุมชนที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร รวมไปถึงการเป็นคณะกรรมการขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัด และการทำงานส่งเสริมวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสงขลา และ ภาคประชาสังคม เก็บข้อมูลจากปราชญ์ชุมชน 11 หมู่บ้าน สมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนสงขลา รวมจำนวน 13 คน มีลักษณะ ดังนี้ อายุเฉลี่ยที่ 56 ปี มีประสบการณ์ในการทำงานในภาคธุรกิจเอกชน เฉลี่ยที่ 15 ปี มีประสบการณ์ด้านอาหารเฉลี่ยที่ 14 ปี ประสบการณ์เกี่ยวกับเมืองสร้างสรรค์เฉลี่ยที่ 2 ปี ซึ่งมีประสบการณ์ในการรวมกลุ่มประชาชนในพื้นที่จังหวัดสงขลาเพื่อทำผลิตภัณฑ์ชุมชน การทำการท่องเที่ยวชุมชนและมัคคุเทศก์ การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญาท้องถิ่น **เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา** เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi- Structured interview Form) กำหนดประเด็นข้อความแบบปลายเปิด (Open Ended Question) ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์การศึกษา **วิธีการเก็บข้อมูล** ผู้วิจัยส่งหนังสือขอความร่วมมือในการให้สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) โดยประสานงานเพื่อนัดหมายกับผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยตนเอง โดยผู้วิจัยจะชี้แจงวัตถุประสงค์การศึกษาและขอความยินยอมในการร่วมดำเนินการวิจัยและแจ้งระยะเวลาในการสัมภาษณ์แต่ละราย ไม่เกิน 60 นาที และทุกครั้งก่อนการสัมภาษณ์ จะขออนุญาตบันทึกเสียงและถ่ายภาพทุกครั้ง ซึ่งผู้ให้ข้อมูลหลักสามารถปฏิเสธและตอบรับการเข้าร่วมวิจัยได้โดยอิสระ **การจัดทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล** ผู้วิจัยจะดำเนินการถอดข้อความ เรียบเรียง และสรุปเนื้อหาจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) เพื่อเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูล ด้วยการใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และจะนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบความเรียงเชิงพรรณนา

ผลการศึกษา

อัตลักษณ์ด้านอาหารประจำจังหวัดสงขลา

จากการศึกษาอัตลักษณ์ด้านอาหารประจำจังหวัดสงขลา พบประเด็นที่สำคัญ ดังนี้

1. อาหารประจำจังหวัดสงขลา

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลทั้ง 3 กลุ่ม พบว่า เมื่อกล่าวถึงเมนูอาหารทั้ง อาหารคาว อาหารหวานหรืออาหารว่าง รวมไปถึงวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่เป็นอาหารท้องถิ่น ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและแตกต่างจากที่อื่น ซึ่งสามารถสร้างชื่อเสียงและดึงดูดนักท่องเที่ยว ในพื้นที่จังหวัดสงขลาได้ สามารถแบ่งเป็น 4 ประเภทหลัก ดังนี้

Table 1 List of Unique Dishes of Songkhla Province

Food Type	Amount	List
Savoury Food	31 items	Tao Kua (Songkhla Noodle Salad), Stew Rice, Chicken Curry Rice, Yum Sai or Koh Yor Seaweed Salad, Palmyra Palm Salad, Spicy Rice Salad with Vegetables, Sweet Shrimp, Roasted Shrimp Paste, Sweet and Sour with Mullet Fish Soup, Hakka Noodles, Noodles with Red Sauce or Auan, Sour Curry with Songkhla Lake Seabass Fish, Sour Curry with Songkhla Lake Seabass Fish and Ma-Muang Baw, Sour Curry with Songkhla Lake Seabass Fish and Virginia Creeper, Sour Curry with Catfish and Virginia Creeper, Sour Curry with Garcinia, Sour Curry with Spotted Scat Fish, Sour Curry with Snakehead Fish, The-pha Fried Chicken, Hat Yai fried chicken, Red Curry with Chicken and Banana Stalk, Deep Fried Sand Whiting Fish with Yellow Turmeric, Stir-fried Eggs with Shrimp Paste, Bak Kut Teh, Fermented Fish with Red Yeast Rice, Fermented Pork with Red Yeast Rice, Boiled Shrimp with Ma-Muang Baw (Songkhla Mini Mango), Hat Yai Chicken Biryani Rice, Steamed Rice with Chicken, Stir-Fried Spicy Lagoon Catfish or Sea Catfish, Mixed Vegetables Curry
Snack and Dessert	22 items	Triangular Steamed Sticky Rice in Mangrove Fan Palm Leaf with Salted Egg and Pork (Sticky Rice, Coconut Milk, Salted Egg, Pork), Triangular Steamed Sticky Rice in Mangrove Fan Palm Leaf (Sticky Rice, Coconut Milk), Triangular Steamed Sticky Rice in Mangrove Fan Palm Leaf with Black Bean (Tupat), Pickled Songkhla Mini Mango, Ma-Muang Baw Juice, Toddy Palm, Toddy Plam in Coconut Milk, Kanom Du (Glutinous Rice Flour with Palm Sugar and coconut), Kanom- Sung (Sticky Rice covered with Bamboo Leaves),

Table 1 List of Unique Dishes of Songkhla Province (continue)

Food Type	Amount	List
Snack and Dessert	22 items	Kanom Mo-Chi (Songkhla Mochi with Sesame), Kanom Khaofang (Millet with Coconut Milk and Palm Sugar), Kanom Thong-Aek (Wheat Flour Dumplings with Egg Yolks), Kanom Sampannee (Thai Coconut Milk Cookies), Kanom-Tian Sod (Stuffed Dough Pyramid Dessert) Kanom-Jark (Glutinous Rice Flour with Coconut Milk, Grated Coconut, Coconut Sugar), Kanom-Pum (Rice Flour with Palm Sugar), Kanom KangKow (Fried Glutinous Flour Stuffed with Grated Coconut, Palm Sugar, Shrimps and Black Pepper), Kanom-Tarn (Rice Flour with Toddy Palm and Coconut Milk), Tua Mun Deuay (Mixed Bean, Pineapple, Cassava, Job’s Tears in Syrup and Coconut Milk), Cempedak Cake, Cempedak Sticky Rice (Sticky Rice, Coconut Milk with Cempedak),
Raw material	16 items	Songkhla Lake Seabass Fish, Sand Whiting Fish, Large-scaled Goby Fish, Spotted Scat Fish, Lagoon Catfish or Sea Catfish, Mullet Fish, Koh Yai Freshwater Prawn, Red-tailed Songkhla Lake Shrimp, Dried Shrimp, Gracilaria Fisheri (Koh Yor Seaweed), Duck egg, Khlong Ngae Tofu, Fish with Red Yeast Rice Ma-Muang Baw (Songkhla Mini Mango), Neck Orange Chana or Som Jook Chana, Khuanlang Aromatic Pamelon,
Seasoning	8 items	Palm Sugar, Palm Vinegar, Koh Yor Shrimp Paste, Na Thap Shrimp Paste, White Soy Sauce, Sweet Soy Sauce or Black Soy Sauce, Fermented Bean Curd, Salted Bean Paste

From the table above, the list of dishes unique to Songkhla province, along with the first-mentioned information provider, can be used to map the locations of raw materials and seasonings in each area, as shown in Figure 1.

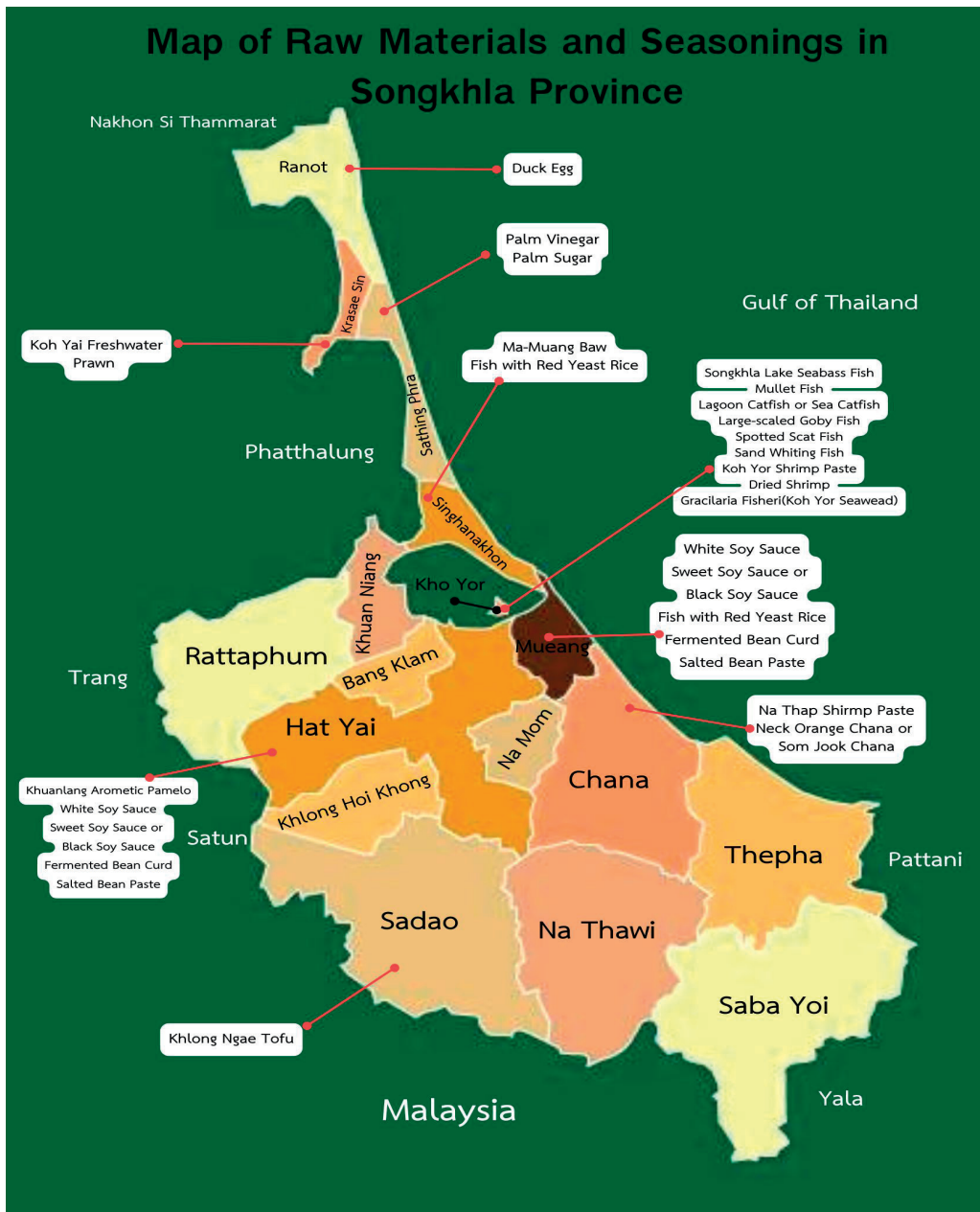


Figure 1. Map of raw materials and seasonings in Songkhla province

Source: Processed by the researcher

2. อัตลักษณ์อาหารจังหวัดสงขลา

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลทั้ง 3 กลุ่ม พบว่า อัตลักษณ์อาหารของจังหวัดสงขลา ได้สะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์และลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นที่โดดเด่น ทั้งนี้การวิเคราะห์ดังกล่าวสามารถสะท้อนเอกลักษณ์ทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมท้องถิ่น 6 ประการ โดยมีลักษณะสำคัญ ดังนี้

2.1 ลักษณะเฉพาะที่เกิดจากความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความเห็นว่า เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสงขลามีภูมิประเทศตั้งอยู่ระหว่าง 2 ทะเล ประกอบด้วย ทะเลอ่าวไทยและทะเลสาบสงขลา โดยทะเลทั้งสองทำให้มีทรัพยากรแหล่งน้ำที่มีความอุดมสมบูรณ์ โดยแตกต่างจากแหล่งน้ำอื่นที่ไม่เหมือนที่ใดในโลก คือ น้ำจืด น้ำเค็มและน้ำกร่อย ซึ่งลักษณะดังกล่าวทำให้วัตถุดิบมีความแตกต่างอย่างเด่นชัด โดยส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล เช่น ปลา กะพงสามน้ำ ปลากะบอก ปลาหมี่หลัง ปลาชั้ง รวมทั้ง สหรัยผมนาง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ต่างจากพื้นที่อื่น และส่งผลให้อาหารมีรสชาติที่โดดเด่น ไม่เหมือนใคร และเป็นจุดดึงดูดที่สำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวต้องการเข้ามาท่องเที่ยวหรือเดินทางมาเพื่อรับประทานอาหารในพื้นที่นี้โดยตรง โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่มี 2 ทะเลมีทั้งทะเล อ่าวไทยและทะเลสาบสงขลา มีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์จากแหล่งน้ำที่ไม่เหมือนที่ใดในโลก คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย”

(ผู้ให้ข้อมูล 1)

“สภาพแวดล้อมของบ้านเรา ก็คือเป็นเอกลักษณ์เลยเพราะบ้านเราติดทะเล เป็นทะเลสาบสงขลาฝั่งแหลมสน เมืองเก่ายุคสอง”

(ผู้ให้ข้อมูล 14)

2.2 สืบทอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความเห็นว่า มีการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่นเป็นสิ่งที่ทำให้อาหารพื้นถิ่นของสงขลาเป็นเอกลักษณ์ สูตรอาหารดั้งเดิมที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นถึงปัจจุบันยังคงรักษาไว้ แม้ว่าจะมีการพัฒนาและปรับปรุงตามสมัย แต่ส่วนสำคัญของสูตรอาหารยังคงเหมือนเดิม การสืบทอดนี้ทำให้มีการปรุงอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและสะท้อนถึงวิถีชีวิตและความเชื่อของคนในท้องถิ่น ยกตัวอย่างเช่น การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูง และการปรุงรสที่มีลักษณะเฉพาะไม่เหมือนที่อื่น โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“กระบวนการผลิต ส่วนใหญ่จะเป็นสูตรจากดั้งเดิม นำมาพัฒนาเพื่อให้เข้ากับยุคสมัย แต่สิ่งสำคัญยังคงอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นเพื่อนำเสนอต่อผู้บริโภค”

(ผู้ให้ข้อมูล 22)

“เราดันไข่ครอบให้เป็นจีไอตอนนี้ ... พื้นที่อื่นเค้าก็อ้างว่าเป็นไข่ครอบ มันผิดคือ เขาไม่รู้ความเป็นมาของเรว่ามันมาจากภูมิปัญญาที่เมื่อก่อนชาวเล ชาวประมงเขาเอาไข่ขาวไปย้อมแพลอนที่ทำจากด้าย เพราะว่ามันมีเรื่องราวกระบวนการผลิตของเราใช้ภูมิปัญญา ”

(ผู้ให้ข้อมูล 38)

2.3 วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นและทำให้มีความต่างจากถิ่นอื่น

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความเห็นว่า สิ่งที่ทำให้อาหารสงขลามีความแตกต่างจากอาหารในภูมิภาคอื่น ๆ คือการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพสูงและรสชาติที่ไม่เหมือนใคร วัตถุดิบเหล่านี้ไม่เพียงแต่มีความสดใหม่จากธรรมชาติ แต่ยังมีคุณลักษณะเฉพาะที่เกิดจากสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่แตกต่าง เช่น ปลากะพงสามน้ำ, ปลากะบอก, และมะม่วงเบา รวมถึงเครื่องปรุงเฉพาะถิ่น เช่น ซีอิ๊วขาว, ซีอิ๊วดำ, น้ำตาลโตนด และน้ำส้มโหนด วัตถุดิบเหล่านี้ทำให้อาหารสงขลามีรสชาติที่โดดเด่นและมีความหลากหลาย ซึ่งสร้างความแตกต่าง

จากอาหารท้องถิ่นในพื้นที่อื่นอย่างชัดเจน โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“เรามีของดีมีทั้งอาหารคาวอาหารหวาน และเครื่องปรุงที่มีคุณภาพดี รวมถึงมีลักษณะภูมิประเทศที่มีทะเลสาบมีทะเลอ่าวไทยซึ่งสามารถเป็นแหล่งวัตถุดิบทรัพยากรวัตถุดิบที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีรสชาติไม่เหมือนที่อื่น”

(ผู้ให้ข้อมูล 11)

“สงขลาเป็นแหล่งวัตถุดิบที่อุดมสมบูรณ์ที่สามารถนำไปประกอบอาหารได้ สงขลาจะโดดเด่นได้เรื่องของวัตถุดิบที่มีความสดอร่อยรสชาติไม่เหมือนที่อื่น เช่น ปลากระพง 3 น้ำ มะม่วงเบา ประกอบกับเครื่องปรุงที่มีเฉพาะถิ่น ซี่อ้วขาว ซี่อ้วดำ ซี่อ้วหวาน น้ำส้มโหนด น้ำตาลโหนด”

(ผู้ให้ข้อมูล 30)

2.4 สะท้อนความเป็นพหุวัฒนธรรม โดยผสมผสานระหว่างเชื้อชาติ

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความเห็นว่า สงขลาเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรม ด้วยประชากรจากหลายเชื้อชาติ เช่น ชาวไทยพุทธ, ชาวมุสลิม, และชาวจีนฮากกา ทำให้มีการผสมผสานของอาหารจากหลายชาติ ซึ่งสะท้อนถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมในพื้นที่ เช่น การปรุงอาหารของชาวจีนอย่างก้วยเตี้ยวและบะกุ๊ดเต้, อาหารของชาวมุสลิม เช่น ข้าวหมกไก่ และอาหารของชาวไทยพุทธ เช่น ข้าวยาและแกงส้มปลากระพง สิ่งเหล่านี้ทำให้อาหารสงขลาเป็นการผสมผสานที่ลงตัวระหว่างวัฒนธรรมต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนถึงลักษณะของพหุวัฒนธรรมในพื้นที่ จนทำให้มีเมนูอาหารหลายเมนูเกิดเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของอาหารในจังหวัดสงขลา โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“สิ่งที่สะท้อนความเป็นสงขลาได้ชัดเจนและเป็นเอกลักษณ์ คือ พหุวัฒนธรรม โดยย่านเมืองเก่าสงขลา ซึ่งมีส่วนของสังคมที่เป็นสังคมพหุวัฒนธรรม”

(ผู้ให้ข้อมูล 13)

“ส่วนใหญ่จะสะท้อนออกมาในแนวของอาหารพหุวัฒนธรรม เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างชาวไทยพุทธ จีน และมุสลิม อาหารชาวจีน เช่น ก้วยเตี้ยว บะกุ๊ดเต้ ชาวไทยพุทธ เช่น ข้าวแกง แกงส้มปลากระพง เต้าคั่ว ข้าวมันแกงไก่ ข้าวยา ชาวมุสลิม ได้แก่ ไก่ทอด ข้าวหมกไก่ ข้าวมันแกงไก่”

(ผู้ให้ข้อมูล 29)

2.5 อาหารที่มีคุณภาพเกินราคา

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ให้ความเห็นว่า อาหารในสงขลาได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศในแง่ของคุณภาพที่คุ้มค่ากับราคา เมนูอาหารท้องถิ่นมีรสชาติอร่อยและมักมีราคาที่ไม่สูงจนเกินไป โดยเฉพาะอาหารริมทางหรือ Street Food ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่นสงขลาเหล่านี้เป็นที่รู้จักกันดีในกลุ่มนักท่องเที่ยวและถือเป็นส่วนสำคัญของการท่องเที่ยวที่สร้างความประทับใจโดยที่ไม่สามารถหาประสบการณ์ได้จากที่อื่น อาหารที่มีคุณภาพและราคาคุ้มค่าช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาสัมผัสความเป็นท้องถิ่นและทำให้พวกเขาต้องการกลับมาเยือนจังหวัดสงขลาอีกครั้ง โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“ร้านค้าในเมืองหาดใหญ่ ที่เป็นร้านธรรมดาเน้นเรื่องรสชาติอาหารและราคาของอาหารที่ไม่แพงมากกว่าส่วนใหญ่จะเป็น Street Food ที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ”
(ผู้ให้ข้อมูล 15)

“ความคุ้มค่าต่อราคาและคุณภาพ ถ้าพูดถึงความคุ้มค่ามันก็ไม่ได้คุ้มค่า ถ้าเราเทียบกับอาหารที่มาจากห้าง ของเราชาวบ้านราคามันถูกแต่เราทำออกมาดี มีคุณภาพคุณภาพที่ลูกค้าได้ไปมากกว่าราคาที่จ่ายมา”
(ผู้ให้ข้อมูล 37)

2.6 อาหารเป็นจุดดึงดูดสำคัญของการท่องเที่ยวในพื้นที่

ผู้ให้ข้อมูลหลักให้ความเห็นว่า ด้วยลักษณะภูมิประเทศที่เอื้ออำนวย ทำให้จังหวัดสงขลามีความโดดเด่นด้านวัตถุดิบทางอาหารที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น อาหารสงขลาจึงไม่เพียงเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังเป็น กลไกสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวสู่พื้นที่ สงขลาเป็นจุดเชื่อมต่อสำคัญระหว่างประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้านในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เช่น มาเลเซียและสิงคโปร์ นักท่องเที่ยวจากภูมิภาคเหล่านี้มักมองหาประสบการณ์ใหม่ ๆ โดยเฉพาะอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ความหลากหลายทางวัฒนธรรมของสงขลา ซึ่งได้รับอิทธิพลจากอาหารไทย จีน และมลายู ทำให้อาหารพื้นถิ่นของจังหวัดกลายเป็นจุดขายสำคัญที่ช่วยเสริมสร้างอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว อาหารสงขลาไม่เพียงสะท้อนเอกลักษณ์ท้องถิ่น แต่ยังมีบทบาทสำคัญในการกระตุ้นเศรษฐกิจและเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาสัมผัสรสชาติอาหารในพื้นที่ โดยความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลัก มีดังนี้

“หาดใหญ่เป็นเมืองท่องเที่ยวของชาวมาเลเซียนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะมีความรู้สึกที่ว่ามารับประทานอาหารที่หาดใหญ่รสชาติอร่อย หลากหลายราคาไม่แพงและคุ้มค่า”

(ผู้ให้ข้อมูล 1)

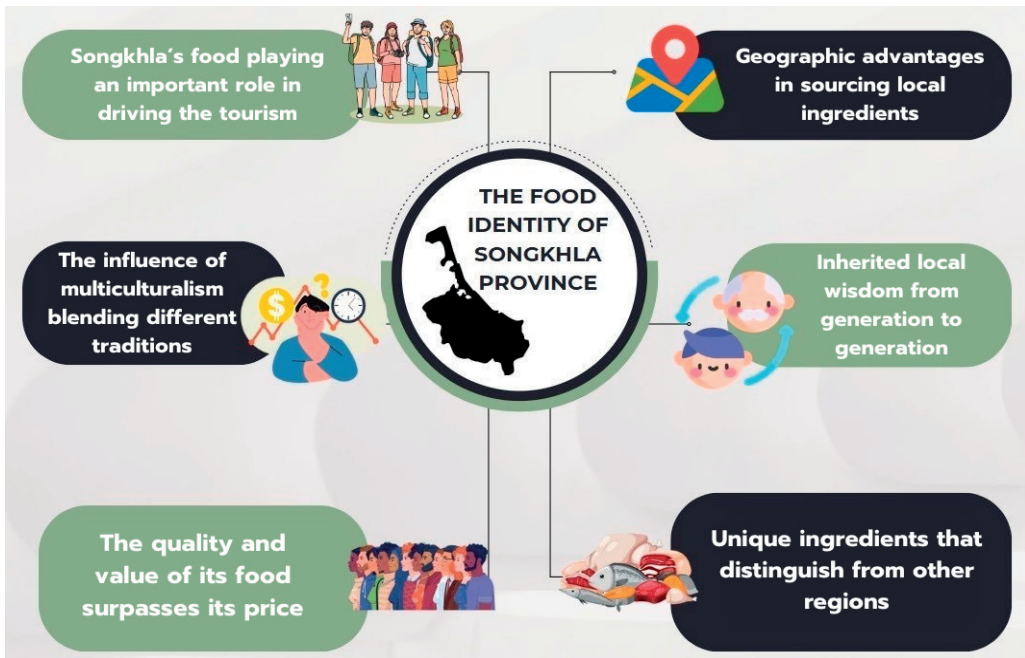
“อาหารที่มาคู่กับการท่องเที่ยวและราคาไม่แพง”

(ผู้ให้ข้อมูล 15)

“เมนูไก่ทอดหาดใหญ่ที่เป็นที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว”

(ผู้ให้ข้อมูล 35)

โดยสรุป อัตลักษณ์อาหารของจังหวัดสงขลาเกิดจากปัจจัยหลายด้านที่ส่งเสริมซึ่งกันและกัน โดยสามารถนำเสนอลักษณะสำคัญของอัตลักษณ์อาหารจังหวัดสงขลา ได้ดังแผนภาพ



ภาพที่ 2 The food Identity of Songkhla Province

Source: Processed by the researcher

อัตลักษณ์อาหารจังหวัดสงขลากับการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

จากผลการศึกษาเชิงคุณภาพ พบว่า อัตลักษณ์อาหารของจังหวัดสงขลามีความโดดเด่นและแตกต่างจากที่อื่น ซึ่งเกิดจากปัจจัยหลายด้านที่ส่งผลร่วมกัน ทั้งจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่มีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่คงไว้จากรุ่นสู่รุ่น การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพ และการผสมผสานของพหุวัฒนธรรม จึงทำให้อาหารของสงขลาเป็นจุดดึงดูดสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเสริมสร้างภาพลักษณ์ของจังหวัดให้เป็นที่รู้จักในระดับสากล และนำไปสู่การเชื่อมโยงให้เกิดการท่องเที่ยว ซึ่งจุดแข็งและโอกาสใหม่ที่จะนำไปสู่การยกระดับเมืองให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารได้ในอนาคต เนื่องจากเกณฑ์ในการเป็นเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหาร (Creative City of Gastronomy) ตามแนวคิดขององค์การศึกษาวិทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization: UNESCO) หรือ ยูเนสโก ที่กำหนดว่า จังหวัดนั้นต้อง เป็นเมืองที่มีอาหารที่เป็นมรดกวัฒนธรรมมีการสานต่อสายสัมพันธ์จากรุ่นสู่รุ่น มีอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และมีการให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นดั้งเดิม มีการใช้ส่วนผสมพื้นเมืองในการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม มีวิธีปรุงอาหารแบบท้องถิ่น และยังมีตลาดอาหารแบบดั้งเดิมและอุตสาหกรรมอาหารแบบดั้งเดิม ชุมชนมีการทำอาหาร พร้อมร้านอาหารและ เซฟแบบดั้งเดิมมากมาย มีประเพณีการเป็นเจ้าของภัตตาคารอาหาร รางวัล การแข่งขัน และวิธีการรับรู้ที่กำหนดเป้าหมายในวงกว้างอื่น ๆ เศรษฐกิจแวดล้อมและส่งเสริมผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่นที่ยั่งยืน มีการส่งเสริมโภชนาการในสถาบันการศึกษา และการรวมโครงการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร และมีการคิดสร้างสรรค์ต่อยอดเมนูอาหารเพื่อให้เกิดความยั่งยืน [3]

ด้วยจังหวัดสงขลามีศักยภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์ดังกล่าวหลายข้อ และมีโอกาสที่จะยกระดับเมืองสงขลาให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Creative City of Gastronomy) อย่างไรก็ตาม ยูเนสโกยังพิจารณาเกณฑ์เพิ่มเติม 7 ประการ เช่น การมีสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อความคิดสร้างสรรค์ โครงสร้างพื้นฐานอุตสาหกรรมอาหารที่ทันสมัย ชุมชนมีอาชีพด้านอาหารที่เข้มแข็ง รวมถึงเวทีแสดงผลงาน ประสบการณ์จัดงานระดับนานาชาติ สถาบันการศึกษาด้านอาหาร และการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างยั่งยืน [2] แม้ว่าสงขลาจะมีจุดเด่นด้านอัตลักษณ์อาหารและบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ แต่ยังมีความท้าทายในเรื่องโครงสร้างพื้นฐาน การจัดเวทีส่งเสริมอาหาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น การบูรณาการจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นภาคราชการ เอกชน และประชาสังคม จึงเป็นสิ่งสำคัญในการขับเคลื่อนให้สงขลาสามารถพัฒนาองค์ประกอบเหล่านี้ให้เป็นรูปธรรม หากสามารถดำเนินการพัฒนาในด้านต่าง ๆ ได้อย่างครบถ้วน สงขลาจะมีโอกาสก้าวสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโกได้อย่างแท้จริง และสามารถใช้จุดแข็งด้านวัฒนธรรมอาหารเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของจังหวัดนำไปสู่การพัฒนาเมืองและประเทศด้วยความยั่งยืน

สรุปและการอภิปรายผล

เนื่องจากความโดดเด่นและความเป็นเอกลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดสงขลา ที่เกิดจากการมีลักษณะภูมิประเทศที่เอื้อและสนับสนุนให้เกิดวัตถุดิบที่มีคุณลักษณะโดดเด่นในพื้นที่ ประกอบกับสถานที่ตั้งของจังหวัดสามารถเชื่อมโยงกับประเทศใกล้เคียง ทำให้การเคลื่อนย้ายประชากรและการอพยพย้ายถิ่นเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้เกิดสังคมแบบพหุวัฒนธรรม และทำให้เกิดการถ่ายทอดเอกลักษณ์ประจำชาติจากรุ่นสู่รุ่น สร้างเป็นความโดดเด่นผ่านเมนูและรายการอาหารประจำท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของ [4] ที่พบว่า เมืองสงขลามีความเจริญรุ่งเรืองมาก เนื่องจากเป็นเมืองท่าและเป็นจุดศูนย์กลางในการติดต่อค้าขายตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ทำให้มีชนชาติต่าง ๆ แวะเวียนเข้ามาตั้งรกรากเพื่ออยู่อาศัยหลากหลาย โดยมีทั้งชาวมุสลิม ซึ่งได้สร้างวัฒนธรรมที่ยิ่งใหญ่ไว้ในยุคแรก ประกอบกับการที่สงขลาเป็นเมืองท่าค้าขายกับจีนจึงได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมแบบจีนในการสร้างเมือง และด้วยเหตุของการเคลื่อนย้ายประชากรที่มีความหลากหลายทั้งจากชาวไทย ชาวเชื้อสายจีน ชาวเชื้อสายมลายู ทำให้สงขลาเกิดสังคมแบบพหุวัฒนธรรม ระหว่างไทยพุทธ ไทยจีน และไทยมุสลิม จึงเอื้อให้เกิดการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่น และจากการที่พบว่า วัตถุดิบในการทำอาหารของสงขลาที่มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะนั้น สอดคล้องกับ ข้อมูลของจังหวัดสงขลา [5] ที่กล่าวว่า ลักษณะทางภูมิประเทศที่ติดอ่าวไทย และมีทะเลสาบสงขลา ทำให้มีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่า ที่มีลักษณะพิเศษไม่เหมือนใคร โดยทะเลสาบสงขลาเป็นลากูน หรือแหล่งน้ำ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย ขนาดใหญ่ จึงทำให้มีทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ที่มีลักษณะเด่นและแตกต่างจากพื้นที่อื่น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดอัตลักษณ์ของ Manuel Castells ที่กล่าวว่า อัตลักษณ์จะถูกสร้างขึ้นจากประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ ชีววิทยา สถาบันการผลิต ความทรงจำ โดยอาจรวมไปถึงจินตนาการส่วนตัว [11] โดยจะเป็นคุณลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น ที่สามารถบ่งชี้ลักษณะเฉพาะและกำหนดความเป็นตัวตน ที่เป็นสิ่งที่บ่งบอกว่าเราเหมือนหรือแตกต่างอย่างไรจากกลุ่มหรือสังคม และส่งผลต่อความสำคัญในระบอบสังคมและการดำรงชีวิต ซึ่งอาหารสงขลาได้แสดงลักษณะนั้นออกมาได้อย่างชัดเจน

ด้วยอาหาร เป็นสิ่งหนึ่งที่สะท้อนออกมาให้เห็นถึงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่ชัดเจนของสงขลา นั้นมีความสอดคล้องกับ ที่พบว่า อาหารย่านเมืองเก่าสงขลาเกิดจากการหลอมรวมเทคนิคทั้งจากครัวไทย จีน

มลายู ผสมครัวฝรั่ง จนเป็นอาหารประจำจังหวัดที่ขึ้นชื่อ โดยมีเมนูมากมายที่เป็นที่รู้จัก นอกจากนี้ ยังมีเมนูลับประจำตระกูลที่อาจกลายเป็นเพียงตำนานของเมืองสงขลา [6] ซึ่งเป็นข้อค้นพบที่แสดงให้เห็นว่าอาหารเป็นอัตลักษณ์พื้นถิ่นของสงขลา สิ่งโดดเด่นดังกล่าวจะเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เป็นจุดแข็งของจังหวัดในการที่จะยกระดับสงขลาให้กลายเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโกได้ แต่อย่างไรก็ตามเนื่องจากเกณฑ์ในการเป็นเมืองสร้างสรรค์ ไม่ใช่มีเพียงแค่การนำเสนออัตลักษณ์พื้นถิ่นผ่านการถ่ายทอดทางวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่น แต่จำเป็นต้องมีองค์ประกอบพื้นฐานอีกหลายประการในการขับเคลื่อนร่วมกันจากทุกภาคส่วน ดังนั้น อัตลักษณ์อาหารของสงขลาจึงเป็นเพียงส่วนประกอบหนึ่งที่สำคัญที่จะทำให้การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร แต่หากจะเกิดขึ้นได้จริงจำเป็นต้องสร้างความร่วมมือจากภาคประชาสังคมซึ่งเป็นเจ้าของอัตลักษณ์อาหารที่แท้จริงในมิติอื่น ๆ เพิ่มเติมด้วย

ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

1. อาหาร เป็นอัตลักษณ์พื้นถิ่นของสงขลาที่ส่งต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น แต่เนื่องจากสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงเป็นครอบครัวเดี่ยว การย้ายถิ่นไปทำงานในเมืองใหญ่ของลูกหลาน อาจทำให้การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาจขาดช่วงและสูญหายเหลือเพียงตำนาน ดังนั้น ควรพัฒนาระบบจัดเก็บภูมิปัญญาและองค์ความรู้ของสูตรอาหารไว้อย่างเป็นระบบ เพื่อป้องกันการสูญหาย

2. แม้เมืองสงขลาจะพัฒนาเมืองในหลายประการเพื่อเพิ่มความสอดคล้องกับเกณฑ์ความเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารแล้ว แต่ยังมีเกณฑ์อีกหลายข้อ อาทิ การพัฒนาสภาพแวดล้อมให้เดิมเต็มด้วยความคิดสร้างสรรค์ การปรับโครงสร้างพื้นฐานเพื่อรองรับการผลิตสมัยใหม่และการจัดจำหน่าย การจัดเวทีเพื่อเพิ่มประสบการณ์จัดงานหรือกิจกรรมในสาขาอาหาร ซึ่งยังไม่ปรากฏและเห็นเด่นชัดนัก ดังนั้นหากต้องการยกระดับเมืองสงขลาสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารได้ ส่วนงานที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมควรต้องเร่งบูรณาการเพื่อวางแผนจัดกิจกรรมเพื่อขับเคลื่อนประเด็นดังกล่าวร่วมกัน และควรมีการศึกษารูปแบบการส่งเสริมภาคประชาสังคมในการขับเคลื่อนจังหวัดสงขลาสู่เมืองสร้างสรรค์ที่ชัดเจน เพื่อให้มีแนวทางในการยกระดับและพัฒนาจังหวัดสงขลาให้ก้าวสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ได้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ได้ต่อไป

References

- [1] Ministry of Tourism and Sports, (2020). *Tourism Economic Report*. 1st Review. Tourism and Sports Economics Division, Ministry of Tourism and Sports.
- [2] UNESCO Creative Cities Network. (2023). UNESCO Creative Cities Network. Retrieved on July 30,2024 from <http://www.unesco.org/en/unesco-creative-cities-network>
- [3] Creative Economy Promotion Agency (Public Organization). (2022). Guidelines for proposing cities to join the UNESCO Creative Cities Network. Retrieved on July 30, 2024 from <https://www.tcdc.or.th/th/all/service/resource-center/e-book/33199-UNESCO-Creative-Cities-Network-Application-Guideline>

- [4] Songkhla Provincial Cultural Office. 2022. Songkhla: from the past to the present. Retrieved on July 30, 2024 from <https://www.finearts.go.th/storage/contents/2023/03/file/sbay4b8dzMD6D1bNJucMc2DL0nQWhVhaylYPzBDr.pdf>
- [5] Songkhla Province. (2020). Songkhla Province information 2020. Retrieved on July 30,2024 from https://www.songkhla.go.th/files/com_news_guarantee/2020-10_7c186e7dc0a64d4.pdf
- [6] Nokkaew, S. (2023). The Last Recipe, a written version of “*The Last Songkhla Food*” that may be left, Just a legend. Retrieved on July 30,2024 from <https://www.sarakadeelite.com/lite/songkhla-the-last-recipe/>
- [7] *Special Area Development Administration for Sustainable Tourism (Public Organization)*. (2023). *About Creative City*. Retrieved on July 30,2024 from <https://tis.dasta.or.th/stisdasta/creative-cities>
- [8] Integrated Provincial Administrative Committee. (2022). *Songkhla Provincial Development Plan 2023-2027 (Revised Edition 2024)* Retrieved on July 30,2024 form https://www.songkhla.go.th/files/com_news_develop_plan/2023-04_8732ff463c5987f.pdf
- [9] Maneerat Sukkasem and Phitak Siriwong. (2017). *Phuan Identity Existence of Bandong Homestay through sustainable creative tourism context*, 19(1), 92-102.
- [10] Rachele H. Saltzman. (2015). *Identity and Food*. In, *The SAGE Encyclopedia of Food Issues*. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc.
- [11] Castells, M. (2009). The Information Age, Vol. 2: *The Power of Identity*. (Online) https://www.researchgate.net/publication/243787620_The_Information_Age_Vol_2_The_Power_of_Identity
- [12] Krimanorote, K., & Disatapundhu, S. (2018). Gastronomy Tourism through Identity Cuisine in 4 Regions. *Journal of the Institute of Culture and Arts, Srinakharinwirot University*, 25(2), 139-151. (In Thai)
- [13] Lawrence, B., & Tushman, M. (2020). *Food traditions and its national identity*. Department of Food Science, Delta University for Science and Technology, Mansoura, Egypt.
- [14] Park, E., Muangasame, K., & Kim, S. (2023). ‘We and our stories’: Constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Management Perspectives*, 40, 100901.
- [15] UNESCO. (2004). *UNESCO Creative Cities Network: Mission Statement*. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Retrieved on July 30,2024 from <https://en.unesco.org/creative-cities/>
- [16] Carpio, N. M., Napod, W., & Do, H. W. (2021). *Gastronomy as a factor of tourists’ overall experience: A study of Jeonju, South Korea*. *International Hospitality Review*.

- [17] Karsavuran, Z., & Dirlik, O. (2019, October). *Gastronomy as a tourism resource: The case of Gaziantep*. In 4th International Tourism Congress, Eskisehir, Turkey (pp. 86–94).
- [18] Tangtrakool, P. et al. (2018). *Promoting Tourism of Creative Local Food in Phuket*. Research project under the Tourism and Service Industry Cluster, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University.
- [19] Pasunon, P. et al. (2020). *Community Development Model with Creative and Sustainable Tourism to Phetchaburi Province as a Creative City*. Silpakorn University.