

การพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ

The Development of the Model for Thai Way of Catering by Community Participation under the Concept of Four Ethnic Groups Culture, Sisaket Province

ปาริฉัตร พงษ์คละ

Parichat Phongkhla

อาจารย์, คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

Lecturer, Faculty of Business Administration and Accounting, Sisaket Rajabhat University

บทคัดย่อ

การวิจัยในเรื่องการพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจะศึกษาอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยผ่านบริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ ศึกษาความต้องการการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์การจัดงานเลี้ยงวิถีไทยภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่าและเพื่อพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยในจังหวัดศรีสะเกษโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างกับผู้นำชุมชน ชาวบ้าน หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน ประชาชน ชาวบ้าน และผู้นำสถานศึกษา ทดลองจัดงานเลี้ยงวิถีไทยกับกลุ่มตัวอย่างสี่เผ่า คือ เขมร กูย ลาว เยอ และประทุมระดมความคิดเห็นกับหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้แก่ วัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ การท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาคเอกชนและวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดงานเลี้ยง ได้แก่ ผู้แทนสถานประกอบการธุรกิจโรงแรม ผู้แทนผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และนักโภชนาการ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การจัดระเบียบเนื้อหาข้อมูล การแสดงข้อมูลโดยใช้ตารางแสดงข้อมูลและรายงานผลการวิจัยในเชิงพรรณนา

ผลการวิจัยด้านอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยผ่านบริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ พบว่า บริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ) ของจังหวัดศรีสะเกษ เป็นต้นทุนของความเป็นชุมชนที่ล้ำค่าที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ กล่าวคือ ชุมชนสี่เผ่าไทย มีต้นทุนวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกัน ต่างกันเพียงภาษาประจำเผ่าที่ใช้ในการสื่อสาร ทุนทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของเผ่าเขมรนอกจากภาษาและการแต่งกายประจำเผ่าแล้ว ยังมีอาหารประจำเผ่าที่หารับประทานทานได้ยาก เช่น ตำบัก-กระดาด ตำเมี่ยงคเนิน ข้าวลอมเมื่อนดะเจ็ก ละเวียกะตาม เวือระพรอม งานเทศกาลประจำปีของเผ่าเขมร คือ งานเทศกาลดอกฝ้ายบาน การแสดงประจำเผ่าที่ยังหลงเหลือให้เห็น คือ เจริญ ทุนทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของเผ่ากูย นอกจากภาษาและการแต่งกายประจำเผ่าแล้ว ยังมีอาหารประจำเผ่าที่หารับประทานได้ยาก เช่น ตำผลไม้พื้นบ้าน ละแวกะตาม ละแวกะทา ฮนอมโปม ฮนอมไปรกระซัง งานบุญประจำปีของเผ่ากูย คือ งานห้วยบุญเบิกฟ้า การแสดงประจำเผ่า คือ แกลมอกูย ทุนทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของเผ่าลาวนอกจากภาษาลาวและการแต่งกายประจำเผ่าแล้ว ยังมีอาหารประจำเผ่าที่หารับประทานได้ยาก เช่น ตำลาว ซุบหน่อไม้ ลาบหมู แกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง ต้มปลาใส่ผักแขยง ขนมเทียน งานบุญประจำปีของเผ่าลาว คือ งานโฮมบุญแซมชายพี่น้องบองประออน การแสดงประจำเผ่าที่นิยมเล่นในงานจัดเลี้ยง คือ หมอลำซิ่ง ทุนทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของเผ่าเยอนอกจากภาษาและการแต่งกายประจำเผ่าแล้ว ยังมีอาหารประจำเผ่าที่หารับประทานได้ยาก เช่น ส้มตำเยอ น้ำพริกปลาย่างและผักพื้นบ้าน แบดยู-เปรี้ยด ละแวกะตาม หมาน้อย งานประเพณีประจำปี คือ งานแข่งเรือยาว งานสงกรานต์ การแสดงประจำเผ่า คือ การแสดงวงสะโนใจเยอ

ผลการวิจัยด้านความต้องการการมีส่วนร่วมของชุมชนในการสร้างสร้งงานจัดเลี้ยงวิถีไทยพบว่า ชุมชนมีความต้องการให้มีการออกแบบการจัดเลี้ยงสากลที่ถูกต้องทั้ง 6 แบบ คือ แบบแบงแคร์ท แบบบุฟเฟต์ แบบค็อกเทล แบบโต๊ะจีน แบบปิกนิก และแบบน้ำชาและอาหารว่าง เพราะมีความเห็นว่าเป็นการจัดเลี้ยงที่แปลกใหม่และแตกต่างจากแบบเดิมกับที่ชาวบ้านปฏิบัติกันมา เพื่อที่ชุมชนจะได้นำไปใช้ในการรับงานจัดเลี้ยงเอง จะได้ประหยัดต้นทุนในการจ้างบริษัทรับจัดเลี้ยงภายนอก เนื่องจากอุปสรรคของการจัดเลี้ยงในงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีในแต่ละครั้งนั้นได้รับงบประมาณน้อย ซึ่งส่งผลต่อการจัดงานและให้บริการแก่แขกที่มาร่วมงานไม่ทั่วถึง รวมถึงปัญหาแรงงานในชุมชนที่ขาดความรู้และขาดทักษะที่เชี่ยวชาญด้านการให้บริการจัดเลี้ยง

ผลการวิจัยในด้านการพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงแบบวิถีไทย ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษพบว่า การพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่าจังหวัดศรีสะเกษ เป็นการประยุกต์เอาทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นของสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ คือ ภาษา การแต่งกายประจำเผ่า วิถีชีวิตท้องถิ่น เช่น วัฒนธรรมอาหาร ออซิป ที่อยู่อาศัย ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ความเชื่อหรือความศรัทธาของคนในชุมชน มาบูรณาการกับงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีของชุมชน เพื่อสร้างสรรคเป็นงานจัดเลี้ยงที่แปลกใหม่ ตั้งแต่การตกแต่งงานอาหาร การตกแต่งสถานที่ กิจกรรมภายในงาน ที่สามารถมอบประสบการณ์อันแปลกใหม่แก่ผู้เยี่ยมชมหรือนักท่องเที่ยว และเพื่อสนองความต้องการตลาดการท่องเที่ยวสมัยนิยม คือ เผ่าเขมร มีรายการอาหารประจำเผ่าที่หลากหลาย จึงเหมาะที่จะพัฒนาให้เป็นการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบบุฟเฟต์ ในงานเทศกาลดอกฝ้ายบาน เผ่ากูย มีรายการอาหารประจำเผ่าที่ไม่ค่อยหลากหลาย จึงเหมาะที่จะพัฒนาให้เป็นการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบค็อกเทล ในงานหว่านบุญเบิกฟ้า และในการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบน้ำชาและอาหารว่าง โดยการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบแบงแคร์ท ในงานรับรองแขกผู้ใหญ่คนสำคัญ เผ่าลาว มีรายการอาหารประจำเผ่าที่หลากหลายและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวอยู่แล้ว จึงเหมาะที่จะพัฒนาให้เป็นการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบโต๊ะจีน เผ่าเยอ มีรายการอาหารประจำเผ่าที่หลากหลาย จึงเหมาะที่จะพัฒนาให้เป็นการบริการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบแบงแคร์ท และการจัดเลี้ยงวิถีไทยแบบปิกนิกในงานประเพณีปีใหม่ไทย ซึ่งรายการอาหารมีความสำคัญเป็นอย่างมากในการกำหนดรูปแบบการให้บริการจัดเลี้ยงวิถีไทย ทั้ง 6 แบบ ส่วนภาษา การแต่งกาย ที่อยู่อาศัย ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ความเชื่อหรือความศรัทธาของคนในชุมชน เป็นองค์ประกอบหลักในการพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ ให้มีความโดดเด่น สามารถมอบประสบการณ์ที่ประทับใจให้แก่ผู้เยี่ยมชมหรือนักท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ : การพัฒนารูปแบบ, การจัดเลี้ยงวิถีไทย, ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า, การมีส่วนร่วมของชุมชน

ABSTRACT

The research “The development of the model for Thai way of catering by community participation under the concept of four ethnic groups culture, Sisaket province” had 3 objectives of the study: 1) to study the Thai way of identity through the cultural context of the four ethnic groups of Sisaket province; 2) to study the need for participation in the creation of the Thai way of catering under the concept of four ethnic groups culture; and 3) to develop the model for Thai way of catering in Sisaket province by engaging of community based on the four ethnic groups culture. The research collected data by using In-depth interview and Semi-structured interview to interview community leader, villagers, housekeeper head, villager philosopher and school leader. Trying out catering operation with four ethnic groups culture sample. Focus group discussion with government officer pertaining to push tourism institute for example Sisaket culture institute, tourism and sport office, the professor from the educational institution, private sector institute and community pertaining to arrangement catering business such as establishment business hotel representative, entrepreneur food and beverage representative and nutritionist. The

research was done by using analysis quality data from data arrangement, data table and research result by applying descriptive analysis.

The results of the research on the Thai way of identity through the cultural context of the four ethnic groups of Sisaket province revealed that the Thai way identity of the four ethnic groups' culture; Khmer, Kui, Lao and Yer in Sisaket province was the precious identity of communities that inherited from the ancestors. These four ethnic groups were similar in culture, nevertheless, there used different language in communication. Beside language and tribal identity costume of Khmer, the ethnic foods named "Tum-bokadad", "Tum-meang-ka-nuen", "Sum-lao-meun-da-jek", "La-vie-ka-dam" and "Wue-ra-prom" were outstanding culture of Khmer. Moreover, the tribal show as "Ja-rieng" and annual festival called "Dok-fai-ban" were also outstanding culture of Khmer. Beside language and tribal identity costume of Kui, the ethnic foods such as local papaya, "La-va-ka-dam", "La-va-thao", "Hnom-prai-kra-sang" were outstanding culture of Kui. Moreover, the tribal show as "Kla-mao-Kui" and annual festival called "Whau-boon-berk-fha" were also outstanding culture of Kui. Beside language and tribal identity costume of Lao, the ethnic foods such as "Tum-lao", "Sup-nao-mai", "Lab-mhu", "Kang-nao-mai-sai-bai-ya-nang", "Tum-pla-sai-phuk-kha-ngang", "Kha-nom-thean" were outstanding culture of Lao. Moreover, the tribal show as "Mho-lum-sing" and annual festival called "Hom-bun-sam-sai Phe-ngong-bong-pra-oun" were also outstanding of Lao. Beside language and tribal costume of Yer, the ethnic foods such as "Som-tum-yer", "Num-phrek-pla-yang", "Bad-u-preid", "La-va-ka-tam", "Ma-noi" were outstanding culture of Yer. Moreover, the tribal show as "Sa-nai-jai-yer" and annual festival as "Long boat race" and "Song-kran" festival were also outstanding culture of Yer.

The results of the research on the need for participation in the creation of the Thai way of catering revealed that four communities wanted to have training in six types of international catering; banquet, buffet, cocktail, Chinese, picnic and coffee break. The barriers of catering organized at an annual festival were limited budget and villagers lacked of skills in catering services. These affected catering management as well as could not service guests properly and thoroughly. They thought that the international caterings were different from the original catering that villagers did. If they could organize catering themselves, they could save more budget than hiring outside catering.

The results of the research on the model for Thai way of catering based on the four ethnic groups culture revealed that the development of the model for Thai way of catering by community participation under the concept of four ethnic groups' culture in Sisaket province was the application of four ethnic groups cultural in Sisaket province such as local language, tribal costume, local lifestyle, local cuisine, local performance, occupation, original ethnic house, and villagers' faith integrated with the annual festival of the community to create new catering. These creating activities, decorating place and decorating food and drinks could give new experience to visitors or tourists also to meet the needs of the tourism market. Khmer had a variety of food items. It was a suitable to develop the Thai way of catering in buffet style for the annual festival called "Dok-fai-ban". Kui had not a variety of food items. It was a suitable to develop the Thai way of catering in cocktail style for the annual festival called "Whau-boon-berk-fha". Additionally, to develop the Thai way of catering in coffee break style for greeting important guests. Lao had a variety of food items. Many menus were well known for tourists, therefore it was a suitable to develop the Thai way of catering in Chinese style. Yer had a variety of

food items. It was a suitable to develop the Thai way of catering in banquet style and picnic style for “Song-kran festival” or Thai New Year. However, menus were very important in selecting the style of the six types of Thai way of catering. Local language, tribal costume, original ethnic house, local performance and villagers’ faith were the main element in developing Thai way of catering under the concept of four ethnic groups of Sisaket province to be an outstanding and could provide an impressive experience for visitors or travelers.

Keywords : Model, Thai way of catering, Four Ethnic Groups Culture, Community Participation

บทนำ

ศรีสะเกษเป็นจังหวัดที่มีวิถีวัฒนธรรมพิเศษที่มีความหลากหลายของชนเผ่าต่างๆ ได้แก่ เผ่าเขมร เผ่ากูย เผ่าลาว และเผ่าเยอ จึงถูกเรียกขานกันอีกชื่อหนึ่งว่า “ดินแดนสี่เผ่าไทย” (วัฏจักร จันทะภักดิ์, 2557) จากความโดดเด่นที่มีผู้คนหลากหลายชนเผ่ารวมอยู่ในจังหวัดเดียวกัน จึงเป็นจุดเด่นที่การท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษมุ่งพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และเชิงวัฒนธรรม เพื่อตอบสนองความต้องการและดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมจังหวัดศรีสะเกษมากขึ้น แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ที่มีชื่อเสียงในจังหวัดศรีสะเกษ เช่น ปราสาทสระกำแพงใหญ่ ปราสาทสระกำแพงน้อย ปราสาทห้วยทับทัน แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดศรีสะเกษ เช่น พระธาตุเรืองรอง ซึ่งการจัดและตกแต่งภายในพระธาตุสะท้อนให้เห็นถึงศิลปะผสมผสานวัฒนธรรมสี่เผ่าของชาวจังหวัดศรีสะเกษ ได้แก่ เผ่าเขมร เผ่ากูย เผ่าลาว และเผ่าเยอ (วัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ, 2554) ทั้งนี้จังหวัดศรีสะเกษยังมีงานเทศกาลประจำปีที่เป็นเอกลักษณ์และสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัด คือ “เทศกาลดอกกล้าวนาน สืบสานประเพณีสี่เผ่าไทยศรีสะเกษ” จัดขึ้นในช่วงเดือนมีนาคมของทุกปี ณ บริเวณสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์ศรีสะเกษ กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย การจำหน่ายผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) การจำลองบ้านของสี่เผ่าศรีสะเกษ และการแสดงประเพณีศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชนสี่เผ่าไทยศรีสะเกษ เขมร กูย ลาว เยอ ในช่วงกลางคืน เป็นการแสดงแสง สี เสียง ตำนานการสร้างเมืองศรีสะเกษ ในการแสดงชุดศรีพทุธศวรและร่วมงานพาแลงอาหารพื้นเมืองของสี่เผ่า จากรูปแบบการจัดงาน สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมจังหวัดศรีสะเกษได้เป็นอย่างมาก

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น นอกจากมีภารกิจในการผลิตบัณฑิตเพื่อพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติแล้ว ยังมุ่งผลิตงานวิจัยคุณภาพที่ใช้เป็นฐานในการขยายผลสู่ชุมชน โดยใช้งานวิจัยและงานสร้างสรรค์นำไปสู่การพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติได้อย่างแท้จริง (แผนยุทธศาสตร์งานวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ พ.ศ. 2556-2560) มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษได้เปิดให้มีการเรียนการสอนในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม โดยมีพันธกิจที่เกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย คือ (1) การจัดการเรียนการสอนที่มุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นเลิศทางวิชาการบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาสากล (2) การส่งเสริมด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ และ (3) การให้บริการวิชาการสู่การพัฒนาท้องถิ่นให้เป็นสากล (มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, 2559)

จากความสำเร็จดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะพัฒนางานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากแนวคิดรูปแบบการจัดงานเลี้ยงสากล โดยมีเรื่องอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการจัดเลี้ยง เนื่องจากธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ทำให้เกิดการสร้างงานเป็นจำนวนมาก เพราะเป็นธุรกิจที่ต้องอาศัยคนเป็นหลักในการขับเคลื่อน เกิดการกระจายรายได้ไปสู่อาชีพอื่นๆ นอกจากนี้ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มยังมีความสำคัญในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของชาติด้วย ตั้งแต่การตกแต่งห้องอาหาร ศิลปะการประดิษฐ์อาหาร การแสดงนาฏศิลป์ ฟ้อนรำ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่นนั้นๆ (จตุพร จันทะสุด, 2552) การบริการอาหารในการจัดเลี้ยงมีอยู่ด้วยกัน 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ การจัดเลี้ยงแบบสากลและการจัดเลี้ยงแบบไทย การจัดเลี้ยงแบบสากลแบ่งเป็น 2 ประเภท

ได้แก่ (1) การจัดเลี้ยงแบบแขกหรือผู้มาใช้บริการช่วยตนเอง ได้แก่ การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล การจัดเลี้ยงแบบปิกนิก (2) การจัดเลี้ยงแบบมีพนักงานบริการคอยให้บริการ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจัดเลี้ยงในห้องอาหารหรือโรงแรม โดยจะมีพนักงานบริการยกอาหารและเครื่องดื่มมาเสิร์ฟให้ถึงโต๊ะ การจัดเลี้ยงแบบไทยที่พบเห็นมีด้วยกัน 3 รูปแบบ ได้แก่ (1) การจัดเลี้ยงแบบนั่งพื้นมีสำหรับเฉพาะตัวสำหรับพระสงฆ์ (2) การจัดเลี้ยงแบบปูเสื่อที่พื้นแล้วนั่งรวมกันเป็นวงสำหรับงานบุญประเพณี และ (3) การจัดเลี้ยงแบบขันโตก นิยมจัดในมื่อค่ำเพื่อรับรองแขกผู้มีเกียรติ หรือในงานฉลองสมโภช (โสภณ เกศกนกฤทธา, 2560)

จากรูปแบบการจัดเลี้ยงต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะนำองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงสากล ซึ่งเป็นรูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่มสากลนิยม มีการให้บริการโดยคำนึงถึงความสะดวกสบายของแขกผู้มาใช้บริการเป็นสำคัญ ไปบูรณาการกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีที่ทุกชุมชนจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีอยู่แล้วแต่เป็นการบริการจัดเลี้ยงที่ไม่หลากหลายและไม่ตามสมัยนิยม เช่น งานเทศกาลดอกฝ้ายบาน (เผ่าเขมร) งานประเพณีห้วยบุญเบิกฟ้า (เผ่ากูย) งานโฮมบุญแซมชายพี่น้องบองประโธ (เผ่าลาว) และงานประเพณีแข่งเรือยาวลำน้ำมูลราชสีห์และงานประเพณีสงกรานต์ (เผ่าเยอ) เพื่อเป็นการยกระดับการจัดเลี้ยงชุมชนแบบดั้งเดิมให้มีมาตรฐานการจัดเลี้ยงตามหลักสากลมากขึ้น อีกทั้งยังสนองนโยบายรัฐบาลในการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวไทย เพื่อส่งเสริมประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณค่าแก่นักท่องเที่ยว ด้วยกลยุทธ์การเพิ่มคุณค่าของสินค้าและบริการบนฐานความรู้และนวัตกรรมให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ที่ทำรายได้ให้กับประเทศเป็นอันดับต้นๆ (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2558) ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยผ่านบริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ ศึกษาความต้องการการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์การจัดงานเลี้ยงวิถีไทยภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า และนำไปสู่การพัฒนาเป็นรูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของรัฐบาลที่มีนโยบายผลักดันให้ประเทศไทยเป็นผู้นำด้านอาหาร ผ่าน “โครงการ Amazing Thai Taste” ในการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวบริโภคอาหารไทย เพื่อช่วยกระจายรายได้สู่ภาคเกษตรกรรมและชุมชน ตลอดจนสร้างแบรนด์ของอาหารไทย ข้าวไทย ผลไม้ไทยให้เป็นสินค้าคุณภาพดี เพื่อเพิ่มมูลค่าและเป็นที่แพร่หลายยิ่งขึ้น (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559) หรือแม้แต่ “เที่ยวอีสานแซ่บนัว” ด้วยเมนูส้มตำ 20 จังหวัดภาคอีสาน เพื่อเป็นไฮไลต์ให้นักท่องเที่ยวแดนอีสานได้สัมผัสวัฒนธรรมอย่างใกล้ชิด และลิ้มรสอาหารอีสานสุดแซ่บนัว จึงทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางเข้าภาคอีสานเพิ่มขึ้นจนมีรายได้หมุนเวียนหลายล้านบาท (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2560)

การบูรณาการเรื่องการจัดเลี้ยงสากลกับทุนทางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้เกิดการพัฒนาแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมประเพณีสี่เผ่าไทยศรีสะเกษแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนและหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน อีกทั้งเป็นโอกาสในการสร้างรายได้ให้กับชุมชนวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ คือ เผ่าเขมร เผ่ากูย เผ่าลาว และเผ่าเยอ จากการบูรณาการจัดงานเลี้ยงวิถีไทยกับต้นทุนวัฒนธรรมท้องถิ่นในงานเทศกาล บุญประเพณีต่างๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้กับทรัพยากรการท่องเที่ยวแห่งวิถีชีวิตชุมชน นำไปสู่การพัฒนาเป็นชุมชนการท่องเที่ยว สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดศรีสะเกษ และสร้างตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารรูปแบบใหม่ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยผ่านบริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษ
2. เพื่อศึกษาความต้องการการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์การจัดงานเลี้ยงวิถีไทยภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า
3. เพื่อพัฒนาแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยในจังหวัดศรีสะเกษโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า

สี่เผ่า

ขอบเขตผู้ให้ข้อมูลหลัก

1. ชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ชาวบ้าน หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้นำสถานศึกษา
2. ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวหน่วยงานละ 1 คน ได้แก่ วัฒนธรรมจังหวัด ศรีสะเกษ การท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา
3. ตัวแทนหน่วยงานภาคเอกชนและวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงหน่วยงานละ 1 คน ได้แก่ ผู้แทนสถานประกอบการธุรกิจโรงแรม ผู้แทนผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และนักโภชนาการ

วิธีดำเนินการวิจัย

1. พัฒนาโจทย์การวิจัยตามวัตถุประสงค์
2. ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กำหนดกรอบแนวคิด และสร้างเครื่องมือในการวิจัย
3. ลงพื้นที่ครั้งที่ 1 เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยผ่านบริบททางวัฒนธรรมสี่เผ่าของจังหวัดศรีสะเกษโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้นำชุมชน ชาวบ้าน หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้นำสถานศึกษา
4. วิเคราะห์ศักยภาพชุมชนและเลือกพื้นที่ศึกษา
5. ลงพื้นที่ครั้งที่ 2 เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์การจัดงานเลี้ยงวิถีไทย ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่าโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างกับผู้นำชุมชน ชาวบ้าน หัวหน้ากลุ่มแม่บ้าน ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้นำสถานศึกษา
6. วางแผนกระบวนการเตรียมงานจัดเลี้ยงของแต่ละเผ่า
7. ลงพื้นที่ครั้งที่ 3 เพื่อทดลองจัดงานเลี้ยงกับกลุ่มตัวอย่างสี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ)
8. จัดเวทีระดมความคิดเห็น เพื่อนำผลการศึกษาที่ได้ไปทำการตรวจสอบและวิเคราะห์กับหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการจัดงานเลี้ยงและเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์การจัดงานเลี้ยงวิถีไทย ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่ากับหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้แก่ วัฒนธรรมจังหวัด ศรีสะเกษ การท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดศรีสะเกษ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาคเอกชนและวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดงานเลี้ยง ได้แก่ ผู้แทนสถานประกอบการธุรกิจโรงแรม ผู้แทนผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และนักโภชนาการ
9. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ และสรุปผลการศึกษา ให้ข้อเสนอแนะในการพัฒนารูปแบบการจัดงานเลี้ยงวิถีไทย โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ
10. คัดเลือกข้อมูลให้แก่ชุมชนวัฒนธรรมสี่เผ่าที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดงานเลี้ยงวิถีไทยในจังหวัดศรีสะเกษโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า
11. เผยแพร่ผลการวิจัยสู่สาธารณะ

ผลการวิจัย

อัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยของวัฒนธรรมสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ มีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน แต่ก็ยังมีอัตลักษณ์บางอย่างที่แตกต่างกัน เช่น ภาษาซึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่โดดเด่นประจำเผ่า การแต่งกายของแต่ละเผ่ายังบ่งบอกถึงความเป็นวิถีไทยของกลุ่มชาติพันธุ์ศรีสะเกษ คือ ชุมชนเผ่าลาวมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากชนเผ่าอื่น ในขณะที่เผ่าเขมร เผ่าส่วยและเผ่าเยอ มีลักษณะการแต่งกายที่คล้ายคลึงกัน ต่างกันตรงที่ตามรอยตะเข็บของเสื้อเผ่าเขมรจะถักด้วยด้ายสีต่างๆ ในขณะที่เสื้อของเผ่าส่วยและเผ่าเยอจะไม่ถัก แต่ลายผ้าซิ่นของผู้หญิงแต่ละเผ่าจะเป็นเอกลักษณ์ที่สวยงามเฉพาะเผ่า นั้น เช่น ผ้าซิ่นของเผ่าเขมรมีสีพื้นดำอมน้ำตาล ผ้าซิ่นของเผ่าเยอมีสีพื้นเขียว เป็นต้น วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของสี่เผ่าจะเหมือนกันคือ มีการปูเสื่อแล้วนั่งล้อมวง มีกับข้าวตรงกลาง อาหารของเผ่าลาวจะแตกต่างและชัดเจนจากเผ่าอื่น คืออาหารประเภทต้มจะใส่ผักแขยง เช่น ต้มปลาใส่ผักแขยง อาหารประเภทแกงจะใส่ใบย่านาง เช่น แกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง

และอาหารอื่นๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ของเผ่าลาว เช่น ซุปหน่อไม้ ส้มตำลาว ลาบหมู หมก อู๋ อ่อม เป็นต้น ในขณะที่อาหารของเผ่าเขมร เผ่ากวยและเผ่าเยอจะคล้ายคลึงกัน เช่น แกงมันปู ซึ่งเรียกต่างกันที่ภาษาของแต่ละเผ่า เผ่าเขมรออกเสียงว่า “ละเวียกะตาม” เผ่ากวย ออกเสียงว่า “ละแวกะตาม” เผ่าเยอออกเสียงว่า “ละแวกะตาม” อาหารที่หารับประทานได้ยากและมีเฉพาะในชุมชนเผ่าเขมร คือ ตำบักกระดาด (ตำบักกระดาศ) ตำเมี่ยงคเนิน (เมี่ยงขุ่น) และเหวื่อะพรอม อาหารที่หารับประทานได้ยากและมีเฉพาะในชุมชนเผ่ากวย คือ ฮนอมโปรกระซัง (ขนมโปรกระซัง) ทำจากแป้งผสมเผือก มัน ใส่มะพร้าวคั่วน้ำตาล ส่วนอาหารที่หารับประทานได้ยากและมีเฉพาะในท้องถิ่นเพราะเป็นอาหารตามความเชื่อของเผ่าเยอที่ว่า หากผู้ใดรับประทานจะมีความอุดมสมบูรณ์ คือ แกงไก่ใส่หยวกกล้วย ซึ่งเป็นอาหารประจำเผ่าเยอ ส่วนอาหารหวานทั้งสี่เผ่านิยมรับประทานขนมเทียน เนื่องจากเป็นขนมที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา

ลักษณะบ้านที่อยู่อาศัยของสี่เผ่าจะคล้ายกันคือเป็นบ้านที่สร้างด้วยไม้มีใต้ถุนสูง อาชีพของประชาชนทุกเผ่าคือเกษตรกรรม มีชุมชนเผ่าเยอที่บ้านใหญ่ ตำบลเมืองคง อำเภอราศีไศล ที่มีพื้นที่ติดลำน้ำมูล ประชาชนที่ชุมชนนี้จึงมีอาชีพหาปลาด้วย ประเพณีของทุกเผ่ามีแนวปฏิบัติที่เหมือนกันคือ มีการทำบุญตามประเพณีโบราณตามฮีตสิบสองคองสิบสี่ และประเพณีสากล เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ ลอยกระทง ส่วนประเพณีที่แตกต่างกันและยึดถือเป็นประเพณีประจำปีของชุมชน เช่น งานเทศกาลดอกฝ้ายบาน สืบสานวัฒนธรรมประเพณีของตีปราสาทฝ้ายของเผ่าเขมร ตำบลกุดนาแก้ว อำเภอขุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ งานห้วยบุญเบิกฟ้า ของเผ่ากวย ตำบลกู่ อำเภอปรังค์กู จังหวัดศรีสะเกษ งานโฮมบุญแซมชายพี่น้องบองประโอน ทองเทียวเชิงวัฒนธรรมลุ่มแม่น้ำห้วยทับทัน เขตใต้ทองคำขัน ของเผ่าลาว-ส่วย ตำบลเมืองจันทร์ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ และงานแข่งเรือยาว ประเพณีสงกรานต์ ของเผ่าเยอ ตำบลเมืองคง อำเภอราศีไศล จังหวัดศรีสะเกษ อาจเป็นเพราะความแตกต่างกันที่สถานที่ตั้งของแต่ละเผ่า จึงมีการกำเนิดศิลปะการแสดงพื้นบ้านที่แตกต่างกัน ซึ่งถือว่าเป็นอัตลักษณ์ที่แสดงถึงความเป็นวิถีไทยของชุมชนท้องถิ่นที่ไม่เหมือนใครและไม่มีใครเหมือน จึงควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้ให้ลูกหลานได้สืบทอดต่อไป

ความสำคัญและวัตถุประสงค์ของการจัดงานเทศกาล หรืองานบุญประเพณีประจำปีของทั้งสี่เผ่า เพื่อต้องการฟื้นฟูอนุรักษ์ สืบสานวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนและเพื่อเผยแพร่แหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมของชุมชนให้เป็นที่รู้จักโดยทั่วไป การกำหนดวาระในการจัดงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีนั้นจะกำหนดตามปฏิทินจันทรคติไทย เพราะเกี่ยวข้องกับพิธีกรรมทางพุทธศาสนาและวันข้างขึ้นข้างแรม อุปสรรคในการจัดงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีของทุกเผ่า คือ เรื่องงบประมาณที่ได้รับมีจำนวนจำกัด ส่งผลต่อการจัดงานและให้บริการแก่แขกที่มาร่วมงานไม่ทั่วถึง รวมถึงปัญหา ด้านแรงงานในชุมชนที่ขาดความรู้และขาดทักษะที่เชี่ยวชาญด้านการให้บริการงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยงสากลมีความแปลกและแตกต่างจากแบบเดิมกับที่ชาวบ้านปฏิบัติกันมา หากได้รับการอบรมที่ถูกต้องจะมีประโยชน์เป็นอย่างมากต่อชุมชนในการจัดงานเลี้ยงเอง เพื่อความประหยัดต้นทุนในการจ้างบริษัทจัดเลี้ยงภายนอก การพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยในจังหวัดศรีสะเกษ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า เกิดจากการบูรณาการรูปแบบจัดเลี้ยงสากลกับงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีของชุมชน ในกระบวนการจัดงานเลี้ยง 3 ขั้นตอน คือ (1) ก่อนจัดงานเลี้ยง (2) เตรียมการปฏิบัติในการจัดงานเลี้ยง (3) การปฏิบัติการจัดงานเลี้ยง ดังนั้นรูปแบบการบริการจัดเลี้ยงที่ผู้วิจัยได้ทดลองจัดเพื่อเป็นตัวอย่างรูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทย ภายใต้วัฒนธรรมสี่เผ่า ได้แก่ เผ่าเขมร ได้พัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ ในงานเทศกาลดอกฝ้ายบาน สืบสานวัฒนธรรมประเพณีของตีปราสาทฝ้าย เนื่องจากอาหารของชุมชนมีความหลากหลายอีกทั้งชุมชนต้องการนำเสนอความเรียบง่าย และต้องการให้แขกที่มาร่วมงานบริการตนเอง เผ่ากวย ได้พัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล ในงานประเพณีห้วยบุญเบิกฟ้า เนื่องจากชุมชนมีกิจกรรมที่หลากหลาย ไม่ต้องการบริการอาหารหนัก และชุมชนต้องการความง่ายในการบริการ อีกทั้งต้องการความประหยัดด้านงบประมาณและทรัพยากรบุคคล เผ่าลาวได้พัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน ในงานโฮมบุญแซมชายพี่น้องบองประโอน ทองเทียวเชิงวัฒนธรรมลุ่มแม่น้ำห้วยทับทัน เขตใต้ทองคำขัน เนื่องจากชุมชนต้องการรูปแบบการบริการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนตั้งแต่ต้น เพราะมีความเป็นกันเองและสะดวกในการบริการ เผ่าเยอ ได้พัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยงแบบแบงเคิร์ฟ ในงานเลี้ยงต้อนรับแขกสำคัญที่มาเยี่ยมชุมชนเผ่าเยอในเทศกาลปีใหม่ของไทย เนื่องจากชุมชนต้องการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารภูมิทัศน์ของแม่น้ำมูล และเน้นบรรยากาศยามเย็น

อภิปรายผล

อัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยของชุมชนวัฒนธรรมสี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ) มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นกิจกรรมสร้างสรรค์สำหรับการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับ (1) รูปแบบการจัดงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีของชุมชน (2) รายการอาหารท้องถิ่น (3) กำลังแรงงาน (4) สถานที่ในการจัดงาน และ (5) ข้อดีข้อเสีย ของแต่ละรูปแบบการบริการจัดเลี้ยง เพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสมกับลักษณะและโอกาสของงานเลี้ยงชุมชนมีความต้องการให้มีการอบรมรูปแบบการจัดเลี้ยงสากลที่ถูกต้องทั้ง 6 แบบ คือ การจัดเลี้ยงแบบแบงเคิร์ฟ การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน การจัดเลี้ยงแบบปิกนิก และการจัดเลี้ยงแบบน้ำชาและอาหารว่าง เพราะมีความเห็นว่าเป็นการจัดเลี้ยงที่แปลกใหม่และแตกต่างจากแบบเดิมกับที่ชาวบ้านปฏิบัติกันมา เพื่อที่ชุมชนจะได้นำไปใช้ในการจัดงานจัดเลี้ยงเอง จะได้ประหยัดต้นทุนในการจ้างบริษัทรับจัดเลี้ยงภายนอก เนื่องจากอุปสรรคของการจัดเลี้ยงในงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีในแต่ละครั้งนั้น ได้รับงบประมาณที่น้อย ซึ่งส่งผลกระทบต่อจัดงานและให้บริการแก่แขกที่มาร่วมงานไม่ทั่วถึง รวมถึงปัญหาแรงงานในชุมชนที่ขาดความรู้และขาดทักษะที่เกี่ยวข้องชาญด้านการให้บริการจัดเลี้ยง ดังนั้นการเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมในทุกกระบวนการของการดำเนินงานจัดเลี้ยง คือ ก่อนการจัดเลี้ยงมีความสำคัญมากที่ชุมชนต้องได้รับการถ่ายทอดรูปแบบการจัดเลี้ยงสากล 6 แบบ เพื่อชุมชนจะได้เข้าใจและสามารถบูรณาการรูปแบบการจัดเลี้ยงสากลรูปแบบไหนเหมาะสมกับงานบุญประเพณีของเผ่าตนมากที่สุด และที่สำคัญคือ จะได้เปรียบเทียบข้อดีและข้อเสียการจัดเลี้ยงแต่ละรูปแบบ เพื่อควบคุมค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดเลี้ยง ขั้นตอนต่อมาคือการเตรียมปฏิบัติ งานจัดเลี้ยง นอกจากชุมชนจะต้องได้รับการถ่ายทอดที่เข้าใจแล้ว ชุมชนยังต้องการการสาธิตการจัดเลี้ยงแบบต่างๆ จึงจำเป็นต้องให้ชุมชนมาร่วมกันตกแต่งทั้งสถานที่และตกแต่งอาหาร เพื่อให้ชุมชนจะได้มีทักษะในการบูรณาการและเลือกใช้รูปแบบการจัดเลี้ยงสากลกับงานบุญประเพณีได้อย่างเหมาะสม และขั้นตอนสุดท้าย คือ การให้ชุมชนร่วมประเมิน ผลว่าการบูรณาการรูปแบบการจัดเลี้ยงสากลที่เลือกมาใช้นั้น เหมาะสมกับวัฒนธรรม ประเพณีของชุมชนหรือไม่ ทั้งนี้ เพื่อผลประโยชน์ของชุมชนเองในการลดค่าใช้จ่ายการจ้างบริษัทรับจัดงานจัดเลี้ยงภายนอก ซึ่งทำให้ประหยัดต้นทุนมากกว่า ถ้าชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดงานเลี้ยงทั้ง 3 ขั้นตอนแล้ว เชื่อว่า ชุมชนสามารถนำประโยชน์จากการจัดเลี้ยงทั้ง 6 รูปแบบ ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม จะสามารถพัฒนาชุมชนให้กลายเป็นชุมชนการท่องเที่ยวต้นแบบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

การพัฒนา รูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่าจังหวัดศรีสะเกษ เป็นการประยุกต์เอาทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นของสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ คือ ภาษา การแต่งกายประจำเผ่า วิถีชีวิตท้องถิ่น เช่น วัฒนธรรมอาหาร อาชีพ ที่อยู่อาศัย ศิลปะการแสดงพื้นบ้าน ความเชื่อหรือความศรัทธาของคนในชุมชน มาบูรณาการกับงานเทศกาลหรืองานบุญประเพณีประจำปีของชุมชน เพื่อสร้างสรรค์เป็นการจัดงานเลี้ยงที่แปลกใหม่ ตั้งแต่การตกแต่งจานอาหาร การตกแต่งสถานที่ กิจกรรมภายในงาน ที่สามารถมอบประสบการณ์อันแปลกใหม่ไม่เหมือนใครและไม่มีใคร เพื่อสนองความต้องการตลาดการท่องเที่ยวสมัยนิยม

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

- 1) องค์กร หรือผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ สามารถนำข้อมูลด้านอัตลักษณ์ความเป็นวิถีไทยของชุมชนสี่เผ่า ไปใช้เป็นกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น และรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารสี่เผ่า จังหวัดศรีสะเกษ
- 2) ชุมชนสี่เผ่า เขมร กูย ลาว เยอ ในจังหวัดศรีสะเกษ และจังหวัดอื่น ๆ สามารถนำผลวิจัยไปใช้ในการจัดเลี้ยงวิถีไทย ภายใต้แนวคิดวัฒนธรรมสี่เผ่า ในงานเลี้ยงโอกาสต่าง ๆ
- 3) ชุมชนที่ขาดทักษะ และความรู้ด้านการให้บริการจัดเลี้ยง สามารถนำแนวคิด และรูปแบบการจัดเลี้ยงวิถีไทย 6 แบบ ไปบูรณาการกับอาหารประจำเผ่าของตนเอง จัดเป็นงานเลี้ยงรับรองแขกบ้านแขกเมือง หรือรับรองนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้กับทรัพยากรการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

- 1) ศึกษาชาติพันธุ์เดียวกันร่วมกับชุมชนอื่นในจังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้เห็นความแตกต่างด้านวัฒนธรรมสี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ) จังหวัดศรีสะเกษมากขึ้น
- 2) ศึกษาชาติพันธุ์เดียวกันร่วมกับชุมชนอื่นในต่างจังหวัด เพื่อให้เห็นความแตกต่างด้านวัฒนธรรม สี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ) ชัดเจนขึ้น
- 3) ศึกษาชาติพันธุ์เดียวกันร่วมกับชุมชนอื่นในประเทศเพื่อนบ้าน เพื่อให้เห็นความแตกต่างด้านวัฒนธรรม สี่เผ่า (เขมร กูย ลาว เยอ) ชัดเจนขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2560). **อีสานแซ่บนัว จัดหนัก พร้อมรับนักท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2559). **สานพลังประชารัฐ ส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย “โครงการ Amazing Thai Taste”**. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2558). **ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2558-2560**. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- จตุพร จันทะสุด, ผศ. (2552). **การบริการอาหารและเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.
- วัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ. (2554). **เส้นทางท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ**. สภาวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ.
- วิภูจักร จันทะภักดี. (2557). **จังหวัดศรีสะเกษ**. ศรีสะเกษ: มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.
- โสภณ เกศกนกฤทธา. (2560). **การบริการอาหารในการจัดเลี้ยง**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ. (2559). **หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม**. ศรีสะเกษ: มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.