

# การต่อยอดภูมิปัญญาพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ เพื่อพัฒนาอาหารสำหรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ Creative Local Wisdom in Huai Samran Basin for Gastronomy Tourism around Sisaket Rajabhat University

ปาริฉัตร พงษ์คละ  
Parichat Phongkhla

อาจารย์, คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ  
Lecturer, Faculty of Business Administration and Accounting, Sisaket Rajabhat University

## บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่อง การต่อยอดภูมิปัญญาพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญเพื่อพัฒนาอาหารสำหรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ 2) ศึกษาความต้องการมีส่วนร่วมของชุมชนเกี่ยวกับการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ และ 3) ศึกษาแนวทางการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ดำเนินการภายใต้กรอบแนวคิดของการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างเป็นเครื่องมือรวบรวมข้อมูลจากตัวแทนชุมชนเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ 3 ชุมชน ๆ ละ 10 คน ได้แก่ ชุมชนบ้านโพธิ์ ชุมชนบ้านโนนจาน และชุมชนบ้านอีลอก เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญรวม 30 คน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการจัดหมวดหมู่แล้วเชื่อมโยงแนวความคิด และวิเคราะห์เนื้อหา สรุปผลด้วยการพรรณาประกอบแผนภาพ ตลอดจนการจัดประชุมระดมความคิดเห็นกับผู้นำชุมชน ชาวบ้าน และกลุ่มแม่บ้านที่อาศัยใน 3 ชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญ คือ ชุมชนบ้านโพธิ์ ชุมชนบ้านโนนจาน และชุมชนบ้านอีลอก ด้วยกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 7 ขั้นตอน คือ 1) ประเมินความต้องการของชุมชน 2) กำหนดวัตถุประสงค์ 3) กำหนดเนื้อหา 4) เลือกวิธีการเรียนรู้ 5) จัดทำโครงการ 6) ออกแบบกระบวนการเรียนรู้ และ 7) จัดกระบวนการเรียนรู้

ผลการวิจัยค้นพบว่า องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มีวัตถุดิบท้องถิ่นจากลุ่มน้ำห้วยสำราญเพื่อใช้ประกอบเป็นอาหาร ในลักษณะ 2 หมวดหมู่ คือ 1) ภูมิปัญญาอาหารที่จับต้องได้ ประกอบด้วย อาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน และอาหารเป็นยา ซึ่งวัตถุดิบนั้นล้วนมีคุณค่าทางโภชนาการแก่ร่างกาย และมีสรรพคุณในการช่วยรักษาความสมดุลในร่างกายและช่วยป้องกัน รักษาอาการโรคต่าง ๆ ได้หลายชนิด เช่น ด้านอนุมูลอิสระ ลดคอเลสเตอรอล บำรุงหัวใจ บำรุงโลหิต บำรุงสมอง ลดไข้ ป้องกันมะเร็ง ป้องกันโรคหัวใจขาดเลือด เป็นต้น 2) ภูมิปัญญาอาหารที่จับต้องไม่ได้ ประกอบด้วย อาหารในพิธีกรรมทางศาสนาและงานบุญประเพณี ซึ่งชาวบ้านจะนำอาหาร เช่น ไก่ต้ม ไข่ต้ม ข้าวเหนียว น้ำแดง เหล้าขาว หมาก พลู บุหรี่ กล้วย มาถวายหลวงปู่องค์ดำ (ผีปู่ตา) เพื่อแสดงความเคารพ และขอพรจากผีปู่ตาให้ปกป้องรักษาสิ่งมีชีวิต ทั้งคนพืช และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาศัยในชุมชนให้อยู่เย็นเป็นสุข รวมถึงนำอาหารไปใช้ในการประกอบพิธีกรรมทาง

ศาสนา และงานบุญประเพณี เช่น งานบุญข้าวจี งานทำบุญเลี้ยงพระในงานบุญพระเวส งานสงกรานต์ งานเข้าพรรษา บุญข้าวประดับดิน บุญข้าวสาก บุญออกพรรษา บุญกฐิน งานออกโรงทาน เป็นต้น ชุมชนต้องการมีส่วนร่วมในการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการใช้มีส่วนร่วมในการออกแบบ 12 เมนูสร้างสรรค์ ได้แก่ 1) เมี่ยงคำสำราญ 2) น้ำย่านางพรางกาย 3) ยำสมุนไพรโขมดแดง 4) ไข่กรอบกระบอกไม้ 5) ไก่ทอดริมห้วย 6) หมกหน่อไม้ไผ่ฝ้าง 7) แกงเห็ดเจ็ดสมุน 8) โคตรตำสำราญ 9) ขนมจีนน้ำยาปลาช่อ 10) บัวลอยพลอยศรี 11) ทับทิมคิมหันต์ และ 12) ลอดช่องล่องสำราญ เพื่อจำลองเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4 รูปแบบ คือ 1) การท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารท้องถิ่น 2) การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหารภายใต้แนวคิด “ห้วยสำราญวิลเลจ” 3) การเปิดหลักสูตรสอนการประกอบอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ และ 4) การท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ รวมถึงสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ 3 ชุมชนในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ เพื่อเป็นแนวทางในการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

**คำสำคัญ:** ภูมิปัญญาพื้นบ้าน, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

#### ABSTRACT

The research of creative local wisdom in Huai Samran basin for gastronomy tourism around Sisaket Rajabhat University aimed 1) to study the knowledge of local food wisdom in Huai Samran basin around Sisaket Rajabhat University, 2) to study the needs of the community participation regarding local food wisdom in Huai Samran basin around Sisaket Rajabhat University, and 3) to study the methods of applying local food wisdom for gastronomy tourism around Sisaket Rajabhat University. The research was a qualitative research and was conducted under the framework of participatory action research. Methods of data collection used semi-structured interview by means of random sampling data with representative of 3 communities each 10 people; namely Ban Pho, Ban Nonchan, and Ban E-lok. Those 30 people were the key informants of this research. Qualitative data analysis consisted of content organization, conceptual linking, and content analysis. Then to concluded the research findings with describing illustrative diagrams. There was a focus group discussion with community leaders, local people, and a housewife groups who from 3 communities; namely Ban Pho, Ban Nonchan, and Ban E-lok; with a 7 participatory action process that were, 1) assessing community needs, 2) setting objectives, 3) defining content, 4) choosing learning methods, 5) creating a project, 6) designing learning process, and 7) organizing learning process.

The research found that there had local ingredients were discovered from Huai Samran basin for use as food for 2 categories; 1) tangible food wisdom which consisted of food consumed in daily and consumed for medicine. All raw materials were nutritious to the body and had properties to help maintain balance in the body as well as prevention

and treatment of many diseases such as antioxidants, to reduce cholesterol, to nourish the heart, to nourish the blood, to nourish the brain, to reduce fever, to prevent cancer, to prevent ischemic heart disease etc. 2) intangible food wisdom which consisted of food using religious ceremonies and traditional merit events. Villagers would bring food such as boiled chicken, boiled eggs, sticky rice, red sparkling water, white liquor, betel, cigarettes and bananas to Luang Pu Ong Dam (ancestor who passed away) to pay their respects and to request blessings from the spirits of the ancestors to protect the living things, including people, plants, and animals living in the community, including using food for religious ceremonies, ancient traditions and various festivals. The community participation needs regarding the extension of local food wisdom in Huai Samran basin around Sisaket Rajabhat University by participation in designing the 12 creative menus; 1) savoury leaf wraps in crispy golden cup, 2) bamboo grass boiled with pandanus leaf, 3) ant eggs spicy salad with herbs, 4) grilled Isan bamboo sausage, 5) fried chicken with herbs, 6) steamed bamboo shoots, 7) spicy mixed mushrooms soup with herbs, 8) Huai Samran spicy salad, 9) snake head fish chili coconut sauce served with rice vermicelli, 10) sticky rice balls in sweet coconut milk, 11) yam-bean in syrup and coconut milk, and 12) cendol in sweet coconut milk. Those 12 creative menus were used for simulating gastronomy tourism model by 4 types; 1) touring at important places and tasting local food; 2) touring in food festivals; 3) opening a local culinary training course and 4) staying in a homestay with local people as well as were used for creating program tour on gastronomy tourism associating 3 target communities in order to be a guideline in applying local food wisdom for gastronomy tourism around Sisaket Rajabhat University.

**Keywords:** Local wisdom, Gastronomy tourism

## บทนำ

ภูมิปัญญาพื้นบ้านเกิดจากการสั่งสมความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของบุคคลหนึ่ง หรือชุมชน ๆ หนึ่ง ที่เกิดจากการถ่ายทอดของคนในอดีต เพื่อนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการเรียนรู้การดำรงชีวิตให้อยู่รอดในสังคมอย่างสันติสุข การก่อเกิดและสืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอาจมีการปรับเปลี่ยนไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเปลี่ยนแปลงของสังคม (Pimol, 2012) ดังในปัจจุบัน ที่ความรู้จำนวนมากได้สูญหายไปเพราะขาดการปฏิบัติสืบทอดจนทำให้วัฒนธรรมและภูมิปัญญาหลายประเภทสูญหายไป สถานการณ์เหล่านี้ทำให้มนุษย์หันมาตื่นตัวในเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับปัจจัย 4 เช่น การใช้สมุนไพรในฐานะแพทย์ทางเลือก การออกแบบอาคารบ้านเรือนให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม การส่งเสริมการใช้ผ้าพื้นเมืองในการแต่งกายที่สอดคล้องกับสภาพอากาศ รวมไปถึงการส่งเสริมและฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น จากความสำคัญดังกล่าว ทุกภาคส่วนเริ่มเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนต่างให้การสนับสนุน และส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์ ควบคู่ไปกับการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยตัวอย่างที่

ชัดเจนในปัจจุบันก็คือ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)” ซึ่งกำลังได้รับความนิยม เนื่องจากเป็นการเชื่อมโยงภูมิปัญญาที่เป็นอัตลักษณ์กับกิจกรรมนันทนาการ ที่สามารถเข้าถึงคนทุกเพศ ทุกวัย อีกทั้งยังเป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น และประเทศชาติ

ศรีสะเกษเป็นจังหวัดชายแดนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างที่เต็มไปด้วยเรื่องราวทาง ประวัติศาสตร์ อารยธรรม และศิลปวัฒนธรรมจากหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ โดยเฉพาะขอมโบราณที่ ผสมผสานเข้ากับวิถีชีวิตพื้นบ้าน นอกจากนี้ ยังมีทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งป่าไม้ แหล่งน้ำ พืชพรรณ และ สัตว์ป่านานาชนิดภายในอุทยานแห่งชาติและเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าหลายแห่งในเขตเทือกเขาพนม ดงรัก ซึ่งเป็นต้นน้ำของห้วยสำคัญ ที่เป็นแหล่งทำมาหากินให้กับคนในท้องถิ่น ได้แก่ ห้วยทับทัน ห้วยศาลา และห้วยสำราญ ทั้งนี้ ห้วยที่มีความยาวที่สุด และหล่อเลี้ยงผู้คนในหลายอำเภอของ จังหวัด ศรีสะเกษก็คือ “ห้วยสำราญ” ซึ่งมีจุดกำเนิดจากเทือกเขาพนมดงรัก ไหลจากทิศใต้สู่ทิศเหนือ ของจังหวัด ผ่านพื้นที่อำเภอเมืองศรีสะเกษ และไหลลงสู่แม่น้ำมูลบริเวณรอยต่อระหว่างอำเภอเมืองศรี สเกษ กับ อำเภอขามเฒ่า โดยตลอดลำห้วยล้วนประกอบด้วยป่าชุมชน ป่าบุ่ง ป่าทาม อีกทั้งลำ น้ำเองล้วนเป็นแหล่งความมั่นคงทางอาหารที่หล่อเลี้ยงชุมชนโดยรอบ นอกจากนี้ ยังปรากฏภูมิปัญญา พื้นบ้านในการใช้ประโยชน์ทรัพยากรแหล่งน้ำ และอาณาบริเวณโดยรอบที่เกี่ยวข้องกับปัจจัย 4 คือ ที่อยู่อาศัย ยาสมุนไพร เครื่องนุ่งห่ม และภูมิปัญญาอาหารอีกด้วย

จากความสำคัญดังกล่าว ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขต ลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ เพื่อศึกษาความต้องการมีส่วนร่วมของชุมชน เกี่ยวกับการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน เพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและบริการวิชาการแก่ชุมชน ตลอดจนศึกษาแนวทางการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมาต่อยอด เพื่อโอกาสในการพัฒนาการ ท่องเที่ยวชุมชน รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ซึ่งจะเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญา อาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญให้เป็นที่รู้จัก และเป็นตัวอย่างให้แก่ชุมชนอื่น ๆ ในจังหวัดศรีสะเกษ ต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
2. เพื่อศึกษาความต้องการมีส่วนร่วมของชุมชนเกี่ยวกับการต่อยอดภูมิปัญญาอาหาร พื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
3. เพื่อศึกษาแนวทางการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้สำหรับการท่องเที่ยว เชิงอาหารรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

### กลุ่มเป้าหมายและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่

ผู้นำชุมชน ชาวบ้าน และกลุ่มแม่บ้าน ในพื้นที่ตำบลโพธิ์ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ

### วิธีดำเนินการวิจัย

1. พัฒนาโจทย์การวิจัยตามวัตถุประสงค์
2. ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กำหนดกรอบแนวคิด และสร้างเครื่องมือในการวิจัย

3. ลงพื้นที่ครั้งที่ 1 เพื่อสำรวจบริบทชุมชนและเลือกพื้นที่ศึกษา
4. ลงพื้นที่ศึกษาครั้งที่ 2 เพื่อสัมภาษณ์ชาวบ้านหรือผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน ผู้นำท้องถิ่น เช่น กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และกลุ่มแม่บ้าน ที่อาศัยในตำบลโพธิ์ อำเภอมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน
5. ลงพื้นที่ศึกษาครั้งที่ 3 เพื่อสรรหาคณะกรรมการดำเนินงานโครงการการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 7 ขั้นตอน
6. จัดประชุมระดมความคิดเห็นกับคณะกรรมการดำเนินงานโครงการการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ ตามกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 7 ขั้นตอน ครั้งที่ 1 (ขั้นตอนที่ 1-3 คือ ประเมินความต้องการของชุมชน กำหนดวัตถุประสงค์ และกำหนดเนื้อหา)
7. จัดประชุมระดมความคิดเห็นกับคณะกรรมการดำเนินงานโครงการการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ ตามกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 7 ขั้นตอน ครั้งที่ 2 (ขั้นตอนที่ 4-6 คือ เลือกรูปแบบการเรียนรู้ จัดทำโครงการ และออกแบบกระบวนการเรียนรู้)
8. ขั้นตอนที่ 7 จัดกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยการจำลองรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4 รูปแบบ คือ 1) การท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารท้องถิ่น 2) การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร 3) การเปิดหลักสูตรสอนการประกอบอาหาร และ 4) การท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์
9. สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะในการพัฒนาอาหารสำหรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
10. เผยแพร่ผลการวิจัยสู่สาธารณะ

## ผลการวิจัย

ผลการวิจัยนี้เกิดจากกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การจัดหมวดหมู่ข้อมูล การเชื่อมโยงแนวความคิด การวิเคราะห์เนื้อหา และสรุปผลการวิจัยด้วยการพรรณนาประกอบแผนภาพที่บรรยายและอธิบายความหมายจากการตีความข้อมูลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง การระดมความคิดเห็น และการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของชุมชน ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญ เป็นชุมชนในเมืองแต่ยังคงดำเนินชีวิตแบบเกษตรพอเพียงพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ คือ “ลุ่มน้ำห้วยสำราญ” ใช้ในการอุปโภคบริโภค จนได้นำมาซึ่งวัตถุดิบนานาชนิดทั้งพืชผัก สัตว์บก สัตว์น้ำ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์ปีก และแมลงต่าง ๆ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ โดยชุมชนได้จำแนกองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษออกเป็น 2 หมวดหมู่ คือ 1) ภูมิปัญญาอาหารที่จับต้องได้ ประกอบด้วย อาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน และอาหารเป็นยา ซึ่งได้จากพืชผัก สมุนไพรในท้องถิ่นที่มีสรรพคุณในการรักษาอาการของโรคต่าง ๆ 2) ภูมิปัญญาอาหารที่จับต้องไม่ได้ ประกอบด้วย อาหารในพิธีกรรมทางศาสนาและงานบุญประเพณี เช่น งานบุญข้าวจี งานทำบุญเลี้ยงพระในงานบุญพระเวส งานสงกรานต์ งานเข้าพรรษา บุญข้าวประดับดิน บุญข้าวสาก บุญออกพรรษา บุญกฐิน งานออกโรงทาน และงานทำบุญเลี้ยงหลวงปู่ศัคว์ (ผีปู่ตา) ทั้งนี้เมนูอาหารบางชนิด ชาวบ้านได้มีการประยุกต์ให้เข้ากับสมัยปัจจุบัน

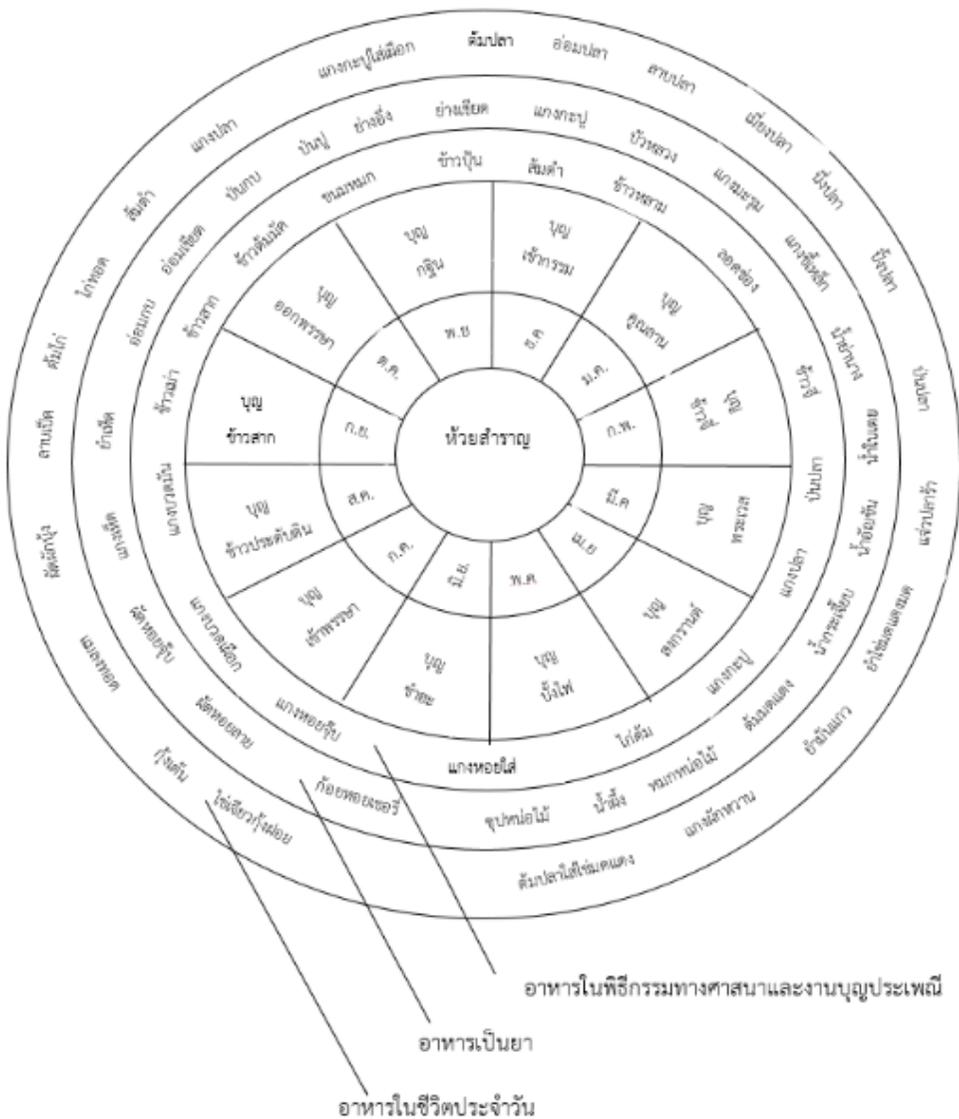
ชุมชนมีความต้องการในการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวรอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ โดยมีคณะกรรมการดำเนินโครงการการต่อยอดภูมิปัญญา

อาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ ร่วมประชุมระดมความคิดเห็น และดำเนินโครงการตามกระบวนการเรียนรู้ 7 ขั้นตอน คือ 1) ประเมินความต้องการของชุมชน 2) กำหนดวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการ 3) กำหนดเนื้อหาในการจัดโครงการ 4) เลือกวิธีการเรียนรู้ 5) จัดทำโครงการ 6) ออกแบบกระบวนการเรียนรู้ และ 7) จัดกระบวนการเรียนรู้ ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนให้ความร่วมมือในการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ อยู่ในระดับดีมาก โดยชุมชนมีความต้องการ 3 ด้าน คือ 1) ด้านเศรษฐกิจ อยากรให้มีการส่งเสริมการสร้างตลาดชุมชน กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เชื่อมโยงเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ 3 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านโพธิ์ บ้านโนนจาน และบ้านอีลอก 2) ด้านสังคม อยากรให้มีการจัดกิจกรรมสอนทำอาหารพื้นบ้าน ให้มีการบันทึกสูตรอาหารพื้นบ้าน และ 3) ด้านสิ่งแวดล้อม อยากรให้คนในท้องถิ่นช่วยกันให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การนำพันธุ์ปลามาปล่อยในห้วย เพื่อให้มีการขยายพันธุ์ การไม่ทิ้งขยะ การไม่ปล่อยน้ำเสียลงในห้วย และการไม่ใช้ทรัพยากรอย่างสิ้นเปลือง ซึ่งการดำเนินโครงการการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญในครั้งนี้ บรรลุวัตถุประสงค์ทุกประการ กล่าวคือ ชุมชนได้อนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ ได้สร้างเอกลักษณ์เมนูอาหารพื้นบ้าน โดยการคัดเลือกเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีชื่อเสียง เป็นที่นิยมนำมาจัดเลี้ยงรับรองแขก นำไปทำบุญเลี้ยงพระ และใช้ในงานบุญประเพณีต่าง ๆ ของชุมชน ทั้งหมด 12 เมนู แล้วนำมาออกแบบให้เป็นเมนูใหม่ที่สร้างสรรค์ ได้แก่ 1) เมี่ยงคำสำราญ 2) น້าย่านางพรางกาย 3) ยำสมุนไพโรห่ข่มแดง 4) ไส้กรอกกระบอกไม้ 5) ไก่ทอดริมห้วย 6) หมกหน่อไม้ใกล้ฝั่ง 7) แกงเห็ดเจ็ดสมุน 8) โคตรตำสำราญ 9) ขนมจีนน้ำยาปลาช่อ 10) บัวลอยพลอยศรี 11) ทับทิมคิมหันต์ และ 12) ลอดช่องล่องสำราญ

ทั้งนี้ 12 เมนูสร้างสรรค์ ได้ถูกนำมาจำลองเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4 รูปแบบ เพื่อเป็นแนวทางในการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ ได้แก่ 1) กิจกรรมการท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารท้องถิ่น ซึ่งชุมชนมีห้วยสำราญเป็นทรัพยากรหลัก เหมาะสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมประเพณี จึงได้จำลองงานประเพณีลอยกระทงในห้วยสำราญขึ้น และจัดเป็นการท่องเที่ยวเชิงชิมอาหารตามแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ โดยนำ “ขนมจีนน้ำยาปลาช่อ” มาประกอบเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวชิม 2) การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร โดยได้จำลองงานจัดเลี้ยงภายใต้แนวคิด “ห้วยสำราญวิลเลจ” เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญให้เป็นรูปธรรม ในรูปแบบเทศกาลอาหารให้นักท่องเที่ยวได้มาลิ้มลองทั้ง 12 เมนู คือ “ยำสมุนไพโรห่ข่มแดง ไส้กรอกกระบอกไม้ ไก่ทอดริมห้วย หมกหน่อไม้ใกล้ฝั่ง แกงเห็ดเจ็ดสมุน โคตรตำสำราญ ขนมจีนน้ำยาปลาช่อ บัวลอยพลอยศรี ทับทิมคิมหันต์ ลอดช่องล่องสำราญ เมี่ยงคำสำราญ และน້าย่านางพรางกาย” 3) การเปิดหลักสูตรสอนการประกอบอาหาร โดยใช้เมนู “โคตรตำสำราญ” มาจำลองให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิธีทำอาหารพื้นบ้าน และได้ลงมือทำอาหารด้วยตนเองกับคนในชุมชนห้วยสำราญ และ 4) การท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ โดยได้นำเมนู “น້าย่านางพรางกาย” มาให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองปรุงอาหาร ได้สัมผัสวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญระหว่างที่พักอยู่ในโฮมสเตย์ นอกจากนี้ยังได้ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ 3 ชุมชนในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ เพื่อใช้เป็นโปรแกรมรับรองนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในชุมชน 2 วัน 1 คืน ให้เป็นแนวทางในการนำอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญนำไปสู่การช่วยพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน สร้างรายได้ให้กับท้องถิ่น โดยคนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ทางด้านวัฒนธรรมอาหาร

ควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อมให้กับนักท่องเที่ยวโดยตรง สร้างความประทับใจด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ให้แก่นักท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

ภาพที่ 1 องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ





ภาพที่ 2 การจำลองการท่องเที่ยวเชิงชิมอาหารท้องถิ่นตามแหล่งท่องเที่ยว



ภาพที่ 3 การจำลองจัดงานเลี้ยงเทศกาลอาหารห้วยสำราญวิลเลจ



ภาพที่ 4 อาหารที่ใช้ในการจำลองจัดงานเลี้ยงเทศกาลอาหารห้วยสำราญวิลเลจ



ภาพที่ 5 การจำลองหลักสูตรสอนการประกอบอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ



ภาพที่ 6 การจำลองการท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์

### อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง การต่อยอดภูมิปัญญาพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญเพื่อพัฒนาอาหารสำหรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ (2) ศึกษาความต้องการมีส่วนร่วมของชุมชนเกี่ยวกับการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ และ (3) ศึกษาแนวทางการนำภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ซึ่งได้อภิปรายผลการวิจัย ดังนี้

1) ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญ แบ่งออกเป็น 2 หมวดหมู่ คือ (1) อาหารที่จับต้องได้ ประกอบด้วย อาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน และอาหารเป็นยา ทั้งนี้เนื่องจากวิถีชีวิตของชาวบ้านพึ่งพาอาศัยห้วยสำราญมาตั้งแต่อดีต ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำการเกษตรตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ประโยชน์ในพื้นที่ห้วยสำราญในการทำมาหากิน เช่น การจับสัตว์น้ำ หรือหาวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อนำมาประกอบอาหาร การใช้น้ำจากห้วยสำราญเพื่อการทำนาปี และนาปรัง การใช้น้ำจากห้วยสำราญเพื่อเลี้ยงสัตว์ อาทิ ไก่ เป็ด หมู วัว ควาย และการใช้น้ำจากห้วยสำราญเพื่อการเพาะปลูกผักสวนครัว จึงถือได้ว่าอาหารพื้นบ้านมีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญเป็นอย่างมาก

วัดฤดีบนันหาได้ตามธรรมชาติในเขตลุ่มน้ำห้วยสำราญ ทั้งสัตว์น้ำ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ สัตว์ปีก แมลง และพืชผักสมุนไพรต่าง ๆ ที่มีทั้งคุณค่าทางโภชนาการแก่ร่างกาย และมีสรรพคุณทางยา รักษาอาการของโรคต่าง ๆ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Wannasa and Nattha, (2017) ที่ได้ศึกษาเรื่องอาหารพื้นเมืองเพื่อสุขภาพที่ดี ชุมชนตำบลลาด จังหวัดนครราชสีมา ที่พบว่า อาหารพื้นบ้านมีวัตถุดิบจากพืชผักสมุนไพรที่มีสรรพคุณเป็นยา ได้แก่ ข่า ตะไคร้ พริก กระเทียม หอม และพืชผักสีเขียว สีแดง สีส้ม และสีเหลือง ที่มีคุณสมบัติส่งเสริมสุขภาพ เช่น ลดไขมันในเลือด ลดความดันโลหิต ลดน้ำตาลในเลือด ต้านอนุมูลอิสระ และมีคุณค่าทางโภชนาการ (2) อาหารที่จับต้องไม่ได้ ประกอบด้วย อาหารในพิธีกรรมทางศาสนาและงานบุญประเพณี ทั้งนี้เนื่องจากชาวบ้านยังมีความเชื่อ และศรัทธาในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่อยู่เหนือธรรมชาติที่ทำให้คุณประโยชน์แก่ชาวบ้าน จึงยังคงอนุรักษ์ และสืบสานบุญประเพณีอีสานฮีตสิบสอง รวมถึงประเพณีการเลี้ยงผีปู่ตา จึงได้นำอาหารที่หาได้ในท้องถิ่นไปประกอบพิธีกรรม เพื่อตอบแทนบุญคุณผีบรรพบุรุษ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Sombat, (2016) ที่ได้ศึกษาเรื่องการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีการเลี้ยงผีปู่ตาตามฮีตสิบสอง ที่พบว่า พิธีกรรมประกอบด้วยทุกหลังคาเรือนต้องนำเอาไก่ที่เลี้ยงไว้ในบ้านหรือตามทุ่งนาจำนวน 1 ตัว เหล้าขาว 1 ขวด ชัน 5 และต้นหญ้าคา โดยมัดนบใบหญ้าคาขดให้เป็นปม สมมติให้เป็นตัวแทนสัตว์เลี้ยงที่มีอยู่ในครอบครัว โดยหญ้าคา 1 ต้น แทนสัตว์ 1 ตัว และใช้เป็นสัญลักษณ์แทนจำนวนคนในครอบครัวด้วย เมื่อนำสิ่งของมาพร้อม เฒ่าจ่าจะทำพิธีบอกกล่าวว่ามีเครื่องเซ่นไหว้เป็นของใคร หรือนำมาแก้บน ไก่เป็นสัตว์ที่ถูกใช้ในพิธีบวงสรวงผีปู่ตา และทำพิธีเสียดวงไก่ เพื่อทำนายผลผลิต และสภาพภูมิอากาศในหมู่บ้าน ผีปู่ตายังคงมีอำนาจแฝงลึกในห้วงสำนึกของชาวบ้าน แม้จะขาดเหตุผลในการพิสูจน์ความจริงที่เป็นรูปธรรมก็ตาม ซึ่งคนอีสานเชื่อว่า การมีผีปู่ตาอยู่ในหมู่บ้านจะช่วยปกป้องรักษาสิ่งมีชีวิตทั้ง คน พืช และสัตว์ต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่ในชุมชนให้อยู่เย็นเป็นสุขตลอดปี เป็นการสร้างขวัญ และกำลังใจให้คนในชุมชนมีความรักความสามัคคีในการอยู่ร่วมกัน ชุมชนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ และสืบสานประเพณีการเลี้ยงผีปู่ตาที่ครอบคลุมทั้งองค์ความรู้ ภูมิปัญญาในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ผสมกลมกลืนกับวิถีชีวิตของคนอีสาน

2) ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า ชาวบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญต้องการมีส่วนร่วมในการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน เพื่อรองรับการท่องเที่ยว รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ โดยต้องการให้มีการส่งเสริมการสร้างตลาดชุมชน เพื่อให้ชาวบ้านนำวัตถุดิบ และอาหารพื้นบ้านไปวางจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือสินค้าโอท็อป เพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว รวมถึงการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงเขตพื้นที่ 3 ชุมชน มีความต้องการให้จัดกิจกรรมสอนการประกอบอาหารพื้นบ้านแก่นักท่องเที่ยว เพื่อแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับคุณค่า และคุณประโยชน์ของวัตถุดิบท้องถิ่น และมีความต้องการให้นักท่องเที่ยว รวมถึงเยาวชนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ธรรมชาติให้อยู่คู่กับสิ่งแวดล้อมภายในชุมชนอย่างยั่งยืน ทั้งนี้เนื่องจากการได้จัดประชุมระดมความคิดเห็นร่วมกันของชุมชน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดโครงการการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญ ด้วยกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม 7 ขั้นตอน เพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนตั้งแต่ การประเมินความต้องการของชุมชนเกี่ยวกับการต่อยอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน กำหนดวัตถุประสงค์ กำหนดเนื้อหา เลือกวิธีการเรียนรู้ จัดทำโครงการ ออกแบบกระบวนการเรียนรู้ และจัดกระบวนการเรียนรู้ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Pannatat and Kanokon (2019) ที่ได้ศึกษาเรื่องการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร เพื่อเป็นนวัตกรรมในการพัฒนาการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นของบ้านปางถ้ำ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง ที่พบว่า การจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้าน

อาหารในชุมชน ควรเปิดโอกาสให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในทุกกระบวนการ ตั้งแต่ขั้นตอนการประชุมวางแผน และการตัดสินใจ การเข้าร่วมดำเนินการกับกิจกรรมปฏิบัติกรต่าง ๆ การร่วมรับผลประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมจากกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน และมีส่วนร่วมในการติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปตามแผนการอนุรักษ์ และจัดการกับปัญหาการท่องเที่ยวในชุมชน

3) ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า แนวทางการนำภูมิปัญญาพื้นบ้านลุ่มน้ำห้วยสำราญมาประยุกต์ใช้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มี 2 ส่วน คือ ส่วนแรก การจำลองจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4 รูปแบบ ได้แก่ (1) การท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารท้องถิ่น (2) การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร (3) การเปิดหลักสูตรสอนการประกอบอาหาร และ (4) การท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ ส่วนที่สอง คือ การสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงแหล่งเรียนรู้ 3 ชุมชนลุ่มน้ำห้วยสำราญ รอบมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ เพื่อเป็นแบบอย่างให้ชุมชนนำไปประยุกต์ใช้สำหรับรับรองนักท่องเที่ยว ทั้งนี้เนื่องจากอาหารเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว และมีส่วนช่วยส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยว ผลงานวิจัยนี้สอดคล้องกับ Hataichanok and Rakphong, (2015) ที่ได้ศึกษาเรื่องศักยภาพอาหารพื้นเมือง และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ที่พบว่า นักท่องเที่ยวพึงพอใจในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านมากที่สุด หากชุมชนมีแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นบ้าน ด้วยการสร้างอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน การพัฒนา และรักษาคุณภาพของอาหารพื้นบ้าน การตั้งราคาอาหารที่เหมาะสม มีรูปแบบการบริการที่ประทับใจ เท่านั้นภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านก็เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ และการตลาดการท่องเที่ยวให้กับชุมชนได้

## ข้อเสนอแนะ

### ข้อเสนอแนะจากการวิจัยในครั้งนี้

1) ชุมชนควรมีการเก็บรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอย่างเป็นรูปธรรม โดยการมีส่วนร่วมของกลุ่ม “บวร” คือ บ้าน วัด และโรงเรียน (สถาบันการศึกษา)

2) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ควรกำหนดทิศทาง หรือนโยบายการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่สอดคล้องกับบริบททรัพยากรธรรมชาติ และทรัพยากรวัฒนธรรมของชุมชน

3) หน่วยงาน หรือองค์กรที่มีบทบาทด้านการท่องเที่ยว ควรพัฒนาและส่งเสริมกิจกรรม หรือโครงการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

### ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1) เนื่องจากการวิจัยนี้ เก็บข้อมูลเฉพาะเดือนมิถุนายน ถึง เดือนตุลาคม ในอนาคตจึงควรมีการเก็บข้อมูลตลอดทั้งปี เพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ และการใช้ประโยชน์ให้ครอบคลุมวงรอบปี

2) เนื่องจากการวิจัยนี้ ศึกษาเฉพาะชุมชนในตำบลโพธิ์ 3 หมู่บ้าน ในอนาคตควรศึกษาขยายไปยังชุมชนริมห้วยสำราญอื่น ๆ เพื่อให้ได้บริบทภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

## REFERENCE

- Hataichanok, C.& Rakphong, W. (2015). Local Food Potential and Ways to Promote Tourism through Local Food in Nan Province. **Journal of Thai International Tourism**. Vol. 11 No. 1 2015. [In Thai]
- Pannatat, K.,& Kanokon, S. (2019). **Tourism Management for Food Learning to be an innovation in the development of Local Community participation of Ban Pong Tham, Wang Nuea District, Lampang Province**. Lampang: Lampang Rajaphat University. [In Thai]
- Pimol, M. (2012). **General Knowledge about Local Wisdom**. Songkhla: Usebleone Company Limited. [In Thai]
- Sombat, A. (2016). **Conservation and Inheriting the Tradition of Raising Ancestral Spirits according to the Intimacy and sharing Isan Lifestyle Values**. Mahasarakham: Walairukhagwet Medical Research Institute, Mahasarakham. [In Thai]
- Wannasa, S.,& Nattha, M. (2017). Local Food for Good Health, Talat Community, Nakorn Ratchasima Province. **Journal of Research for Spatial Development**. Vol. 9 No. 6 September – December 2017. [In Thai]