การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

Inheritance and Preservation of Identity: The Traditional Cuisine of Thai-Khmer People in Surin Province

ธัชกร พรมโสภา[1*] กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์[2] สุชีรา ผ่องใส[3]
Thatchakorn Promsopa[1*] Kamolbhibhat Chanasith[2] Sucheera Phongsai[3]

Received: May 8,2024
Revised: June 15, 2024
Accepted: June 16, 2024

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์เรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค ของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2) เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค ดำเนินการศึกษาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีผู้ให้ข้อหลักสำหรับงานวิจัยเชิงคุณภาพ คือ ชาวไทยเชื้อสายเขมรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 5 ท่าน รวบรวมการสัมภาษณ์ มาปรับเป็นตำรับมาตรฐาน นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญ 4 ท่าน ประเมินผล เพื่อให้ได้เป็นตำรับที่มีลักษณะตำรับดั่งเดิมทั้งลักษณะชองอาหารและรสชาติ ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นบ้านที่บริโภค ของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีจำนวนทั้งหมด 9 ตำรับ ได้แก่ แกงปูนา (ละแวกะดาม) , แกงกล้วย (ซัลลอเจก) , แกงฮอง , เมี่ยงขนุน , เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) , เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) , เบาะอังแกบ (น้ำพริกกบ) , เบาะบายกรีม (ข้าวตู) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มด่าง)

คำสำคัญ : การสืบทอด , ธำรงรักษาอัตลักษณ์, อาหารพื้นบ้าน , ชาวไทยเชื้อสายเขมร, จังหวัดสุรินทร์

Abstract

The thesis titled “Inheritance and Preservation of Identity: The Traditional Cuisine of Thai-Khmer People in Surin Province” aims 1) to study the identity of traditional foods consumed by the Thai-Khmer community in Surin Province and 2) to develop traditional recipes as a guideline for preserving

[*1] นักศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Email: thatchakorn.pro@swbvc.ac.th โทรศัพท์: 082 9941 939
[2] ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาอุตสาหกรรมการบริการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Email: Kamolbhibnat.c@rmutp.ac.th โทรศัพท์: 099 458 9991
[3] อาจารย์ ดร. สาขาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
Email: Sucheera.p@rmutp.ac.th โทรศัพท์: 086 904 0272

this culinary heritage. The study employs both qualitative and quantitative research methods. For the qualitative aspect, key informants were five Thai-Khmer individuals from Baan Prue Kean community in Nok Mueang subdistrict, Mueang Surin district, Surin Province. Interviews were conducted, and the gathered information was used to standardize the recipes, which were then evaluated by four experts to ensure they retained traditional characteristics and flavors. The research identified nine traditional dishes consumed by the Thai-Khmer community: Field Crab Curry (Laweka Dam), Banana Curry (Salor Jek), Pork Stew (Kaeng Hong), Jackfruit Wrapped in Leaves (Miang Kha Nun), Coconut Chili Paste (Bor Dong), Rice Paddy Herb Chili Paste (Bor Chro Ma Om), Frog Chili Paste (Bor Ang Kaeb), Dried Rice Balls (Bor Bai Kreem), and Steamed Sticky Rice in Banana Leaves (Ansom Ka Bong).

Keywords: Inheritance, Preservation of Identity, Traditional Cuisine, Thai-Khmer People, Surin Province

Abstract

The thesis titled “Inheritance and Preservation of Identity: The Traditional Cuisine of Thai-Khmer People in Surin Province” aims 1) to study the identity of traditional foods consumed by the Thai-Khmer community in Surin Province and 2) to develop traditional recipes as a guideline for preserving this culinary heritage. The study employs both qualitative and quantitative research methods. For the qualitative aspect, key informants were five Thai-Khmer individuals from Baan Prue Kean community in Nok Mueang subdistrict, Mueang Surin district, Surin Province. Interviews were conducted, and the gathered information was used to standardize the recipes, which were then evaluated by four experts to ensure they retained traditional characteristics and flavors. The research identified nine traditional dishes consumed by the Thai-Khmer community: Field Crab Curry (Laweka Dam), Banana Curry (Salor Jek), Pork Stew (Kaeng Hong), Jackfruit Wrapped in Leaves (Miang Kha Nun), Coconut Chili Paste (Bor Dong), Rice Paddy Herb Chili Paste (Bor Chro Ma Om), Frog Chili Paste (Bor Ang Kaeb), Dried Rice Balls (Bor Bai Kreem), and Steamed Sticky Rice in Banana Leaves (Ansom Ka Bong).

Keywords: Inheritance, Preservation of Identity, Traditional Cuisine, Thai-Khmer People, Surin Province

บทนำ

สังคมไทยมีการถ่ายทอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของการดำรงชีวิต จากบรรพบุรุษได้เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ถ่ายทอดและสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง เพื่อธำรงรักษาให้คงอยู่ ซึ่งจะเห็นได้จากวิถีชีวิต ภาษา ประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อ รวมถึงอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้ ถ่ายทอด และสืบทอดกันมาในแต่ละสังคม เกิดเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมที่แตกต่างกันออกไป สิ่งที่ได้เรียนรู้นี้จะช่วยจัดระเบียบชีวิตให้เจริญขึ้น อยู่ดี กินดี มีความสะดวกสบายและรู้จักวิธีการแก้ปัญหาจากอดีต

วัฒนธรรมอาหาร เป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ และแลกเปลี่ยน ซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมต่าง ๆ ช่วยให้มนุษยชาติเข้าใจ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการรับประทาน การปรุง ฤดูกาลและเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการรับประทานอาหารแต่ละชนิดล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษที่สั่งสมมา (พัฒนะ, 2549 อ้างอิงใน บูรณ์เชน และธนพล, 2556)

ชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์มีอัตลักษณ์ของตนเองหลายอย่าง เช่น ภาษา ที่อยู่อาศัย วิถีชีวิต การแต่งกาย อาหาร ความเชื่อและพิธีกรรม อาหารพื้นบ้านของชนกลุ่มนี้มีหลายชนิด ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ทางด้านอาหารแตกต่างไปจากกลุ่มชนอื่น แหล่งอาหารได้จากป่า แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ห้วย หนอง คลอง บึง และทุ่งนา อาหารที่นำมาประกอบส่วนมากจะเป็นพืชผักที่หาได้ตามธรรมชาติ นิยมประกอบอาหารด้วยสัตว์เล็ก ๆ ที่เลี้ยงหรือหาจากแหล่งน้ำและป่าธรรมชาติ เช่น ปลาน้ำจืด กุ้ง ปู หอย แมลง มดแดง กระต่าย นก เป็ด ไก่ เป็นต้น ชนกลุ่มนี้จะไม่นิยมรับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่เหมือนกลุ่มชาวลาว และชาวกูยหรือกวย เพราะมีความเชื่อว่าการรับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่ทำให้ย่อยยาก (ทวีศักดิ์ แสวงสาย และ ฤดีมาศ แสวงสาย , 2559)

จากข้อมูลที่กล่าวมาข้างต้นพบว่า วิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายเขมรเปลี่ยนแปลงไปตามบริบททางสังคม ผู้วิจัยจึงมีแนวความคิดที่จะทำการศึกษาอาหารพื้นบ้านที่ชาวไทยเชื้อสายเขมรรับประทานรวมทั้งอาหารที่ใช้งานมงคลหรือในพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อรวบรวมและจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้าน อีกทั้งเป็นการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่สามารถนำทุนทางวัฒนธรรมมาทำให้เกิดกลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชน ทำให้เกิดศักยภาพในการพัฒนาชุมชนยั่งยืนสอดรับกับแผนยุทธศาสตร์วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) ซึ่งเป็นแผนหลักของการพัฒนาประเทศ และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) เพื่อมุ่งสู่ ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน โดยการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของกลุ่มชาวไทย เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ให้คงอยู่สืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค ของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ สำหรับเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เป็นการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) ด้วยการวิธีแบบผสมผสาน (Mixed Method) ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และ 2) เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภคโดยศึกษาองค์ประกอบ รูปแบบกระบวนการ สืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และพัฒนารูปแบบ การถ่ายทอดด้วยการวิจัยกึ่งทดลอง เพื่อกำหนดเป็นคู่มือการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยผู้ศึกษากำหนด

ขอบเขตของการ วิจัยดังนี้

1. ประชากรที่ใช้ในการวิจัย

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ปราชญ์ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ และอาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร

2. กลุ่มตัวอย่างงานวิจัย

2.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยเชิงคุณภาพ

กำหนดผู้ให้ข้อมูลด้วยวิธีเจาะจง (Purposive Sampling) การเก็บข้อมูลที่หลากหลายทำให้เกิดความน่าเชื่อถือด้านแหล่งข้อมูล (ชาย โพธิสิตา, 2554) โดยงานวิจัยนี้เลือกเก็บรวบรวมข้อมูลจาก ปราชญ์ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านปรือเกียน หมู่ที่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์จำนวน 5 ท่าน เพราะเป็นผู้ที่มีความรู้และเป็นคนในพื้นที่ที่สืบทอดวัฒนธรรมต่อกันมาจนได้รับการยกย่องในชุมชน ว่าเป็นผู้มีความรู้ในด้านวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นเป็นอย่างดี

2.2 กลุ่มตัวอย่างงานวิจัยเชิงปริมาณ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ อาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 4 ท่าน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 เครื่องมือการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา และให้ได้ข้อเท็จจริงจาก ชุมชน จึงมีเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา (Methodology) ดังนี้

3.1.1 แบบสัมภาษณ์ ศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าเกี่ยวกับการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์โดยไม่มีกำหนดโครงสร้างไว้แน่นอน แต่เป็นเพียง การกำหนดประเด็นที่ใช้ในการศึกษา และสามารถที่จะเพิ่มเติมประเด็นต่าง ๆ ที่น่าสนใจขณะทำการ เก็บข้อมูลได้

3.1.2 สังเกตแบบมีส่วนร่วม โดยผู้วิจัยเข้าไปอยู่ในกระบวนการการประกอบสำรับ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยมีผู้เชี่ยวชาญ เป็นผู้สาธิตและให้ข้อมูล รวมทั้งสามารถสัมภาษณ์ ข้อมูลได้ในระหว่างการสาธิต โดยพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการ ใช้วิธีการจดบันทึก และ การบันทึกภาพ นิ่งและภาพเคลื่อนไหว

3.2 เครื่องมือการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้ แบบประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส เพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทดลองสูตรแล้ว 4 คุณลักษณะ ซึ่งประกอบด้วย ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส รสชาติและความชอบรวม ของผู้ประเมินที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยใช้วิธีการให้คะแนนความชอบ 1 ถึง 5 (5-point hedonic scale) (ปราณี อ่านเปรื่อง, 2557) โดยมีผู้ทดสอบการชิม คือ คณาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 4 ท่าน

ผลการวิจัย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้รวบรวมตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค ด้วยการวิธีแบบผสมผสาน (Mixed Method) ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ที่ใช้งานวิจัยเชิงคุณภาพนำ เพื่อศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ ในการทำแบบประเมินผลการทดสอบรสชาติเพื่อจัดทำและเป็นแนวทางการธำรงค์ตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์โดยการสังเคราะห์สรุปผล

เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ของการวิจัย

จากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้ที่มีหน้าที่ในการประกอบอาหารของครอบครัวหรือชุมชน มีอายุมากกว่า 40 ปี และอาศัยอยู่ในพื้นที่ ของชุมชนวัดศาลาลอย ตำบลในเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ มานานกว่า 10 ปี

1) มีมุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ชุมชนพื้นเมืองสุรินทร์ดั้งเดิม มีบริเวณชุมชนเป็นสระน้ำขนาดกลาง บริเวณรอบ ๆ สระน้ำถูกปรับเป็นสวนสาธารณะให้คนในชุมชนได้ใช้ประโยชน์ในการออกกำลังกายและเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนด้านการเกษตรแบบวิถีคนเมือง ด้วยความหลากหลายกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชนจึงเกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน เช่น ข้าวต้มด่าง ข้าวต้มใบมะพร้าว ขนมนางเล็ด จะนิยมทำกันในช่วงแซนโฎนตา เป็นต้น

2) มุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านชาติพันธุ์ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ชุมชนมีหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน มีวิถีชีวิตแบบคนเมืองแต่ยังยึดถือประเพณีและความเชื่อของคนชุมชนที่สืบต่อกันมา จึงทำให้มีความหลากหลายของอาหาร มีการปรับตัวปรับเปลี่ยนตามสังคมในยุคปัจจุบัน กลุ่มสตรีของชุมชนมีกิจกรรมการประกอบอาหารจำหน่ายตามเทศกาลต่าง ๆ ด้วยความหลากหลายของคนในชุมชนที่เพิ่มมากขึ้น วิถีชีวิตของคนชุมชนที่เปลี่ยนไปทำให้อาหารหลายชนิดไม่ได้ประกอบหรือทำรับประทานในครัวเรือนเปลี่ยนเป็นการซื้อกับข้าวถุงสำเร็จจากตลาดหรือสั่งอาหารของเด็กรุ่นใหม่ อาหารพื้นบ้านของชุมชนจึงสูญหายตามกาลเวลา

3) มุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านประเพณี ความเชื่อ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ เป็นชุมชนเมืองที่มีการปรับเปลี่ยนตลอดเวลา แต่คนในชุมชนยังคงยึดถือประเพณี ความเชื่อที่เคยปฏิบัติสืบต่อกันมาทุก ๆ วันสำคัญชุมชนจะจัดกิจกรรมหรือไปร่วมงานกับทางเทศบาลหรือหน่วยงานภาครัฐเสมอ เช่น การเข้าร่วมประกวดอาหารพื้นบ้านในช่วงเทศกาลแซนโฎนตาหรือ วันสารท์เขมรการสงฆ์น้ำพระในช่วงสงกรานต์ที่วัด

4) มุมมองเกี่ยวกับผู้มีบทบาทในการสืบทอด และธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การสืบทอดและการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่รู้จักอาหารพื้นบ้านของชุมชนเพราะการประกอบอาหารในครัวเรือนมีจำนวนน้อยลง และนาน ๆ ครั้งถึงจะประกอบอาหารที่สำคัญในงานมงคลหรือวันสำคัญต่าง ๆ ทำให้การเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่นอาจไม่ต่อเนื่องจึงทำให้อาหารหลายชนิดในชุมชนจึงเป็นที่รู้จักกันแค่ในกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังสามารถประกอบอาหารพื้นบ้านได้ อีกทั้งการสืบทอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของครอบครัวและชุมชนที่ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นองค์ความรู้ด้านอาหาร คุณค่าและประโยชน์ของอาหาร เทคนิคในการประกอบอาหาร รสชาติแต่ปัจจุบันคนสืบต่อและการถ่ายทอดอาหารของครอบครัวมีลดน้อยลงด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป

5) มุมมองเกี่ยวกับรูปแบบในการสืบทอด และธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การสืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีเทคโนโลยีมากมายที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ เช่น การถ่ายรูปภาพอาหาร การอัดคลิปวีดีโอการประกอบอาหาร จัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ภายในชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น เพื่อสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชนเพราะปัจจุบันคนนิยมท่องเที่ยวด้านอาหาร ตามรอยอาหารมากขึ้น ตลอดจนเพื่อเป็นแนวทางการสืบค้นและการศึกษาอาหารพื้นบ้าน

6) มุมมองเกี่ยวกับปัญหา และอุปสรรคของการสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ สถาบันครอบครัวปัจจุบันเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น อาหารสามารถหาซื้อได้สะดวกสบาย การประกอบอาหารน้อยลงของวิถีคนเมือง อาหารพื้นบ้านไม่มีการจดบันทึกตำราหรือกรรมวิธีการปรุงแบบอาหารไทยที่ได้รับความนิยม อาหารพื้นบ้านเป็นที่รู้จักเฉพาะกลุ่มคนและไม่โดดเด่น

7) ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ชุมชนควรสนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านอาหารให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของคนในชุมชน และต่อยอด อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านสู่การพัฒนาที่สร้างรายได้และให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมทั้งควรมีการจดบันทึกและสร้างแหล่งเรียนรู้ของชุมชนให้เยาวชนคนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการถ่ายทอดและเรียนรู้และทำความรู้จักกับชุมชน สร้างความภาคภูมิในการอยู่ในชุมชน

จากการสัมภาษณ์ดังกล่าวทำให้เราได้ตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ที่สืบทอดต่อกันมา และถือว่าเป็นอาหารที่ทุกครัวเรือนยังคงสืบทอดไปยังรุ่นสู่รุ่น ได้แก่ ละแวกะดาม (แกงปูนา) , ซัลลอเจก (แกงกล้วย) แกงฮอง , เมี่ยงขนุน , เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) , เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) ,เบาะอังแกบ (น้ำพริกกบ), เบาะบายกรีม (ข้าวตู) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มด่าง) เมื่อได้ตำรับอาหารพื้นบ้านมาแล้วทั้ง 9 ตำรับ ผู้วิจัยได้นำมารวบรวมและจัดทำเป็นตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ พร้อมทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติของคณาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 4 ท่าน เพื่อจัดทำเป็นตำรับอาหาร และเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ต่อไป โดยมีผลการทดสอบการชิมรสชาติของอาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 4 ท่าน ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติจากคณาจารย์ คณะคหกรรมศาสตร์

อาหาร	ลักษณะปรากฏ Mean (SD)	เนื้อสัมผัส Mean (SD)	รสชาติ Mean (SD)	ความชอบโดยรวม Mean (SD)	รวม $\bar{X}$
1) ละแวกะดาม (แกงปูนา)	4.50 (0.57)	4.75 (0.50)	4.75 (0.50)	4.75 (0.50)	4.68
2) ซัลลอเจก (แกงกล้วย)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
3) แกงฮอง	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
5) เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว)	4.25 (0.50)	4.25 (0.50)	4.75 (0.50)	4.75 (0.50)	4.50
6) เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
7) เบาะอังแกบ (น้ำพริกกบ)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.75
8) เบาะบายกรีม (ข้าวตู)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50
9) อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มด่าง)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
รวม	**4.50 (0.58)**	**4.50 (0.58)**	**4.50 (0.58)**	**4.50 (0.58)**	**4.50**

จากตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ พบว่า ผลการทดสอบการชิมรสชาติอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.77) เมื่อพิจารณาเป็นรายการอาหารจากมากไปหาน้อย พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากันทุกด้าน ได้แก่ ซัลลอเจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) และเบาะบายกรีม (ข้าวตู) อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 5.00) รองลงมา ได้แก่ เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.75) รองลงมา ได้แก่ ละแวกะดาม (แกงปูนา) อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.68) และน้อยที่สุด ได้แก่ เมี่ยงขนุน, เบาะอังแกบ (น้ำพริกกบ) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มด่าง) อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.50) และผลการวิเคราะห์ข้อมูลคุณลักษณะจากมากไปหาน้อย พบว่า คุณลักษณะที่มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ได้แก่ เนื้อสัมผัส, รสชาติ, ความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.75) รองลงมา ได้แก่ ลักษณะปรากฏ อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X}$ = 4.75) ตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

ด้วยปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพทำให้ชุมชนชาวไทยเชื้อสายเขมร ในจังหวัดสุรินทร์มีการตั้งถิ่นฐานเป็นกลุ่มชุมชนเล็กๆ ที่มีความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน มีวิถีชีวิตแบบคนเมืองแต่ยังยึดถือประเพณีและความเชื่อของคนชุมชนที่สืบต่อกันมา จึงทำให้มีความหลากหลายของอาหาร และเป็นชุมชนเมืองที่มีการปรับเปลี่ยนตลอดเวลา แต่คนในชุมชนยังคงยึดถือประเพณีความเชื่อที่เคยปฏิบัติสืบต่อกันมา ทุกๆ วันสำคัญชุมชนจะจัดกิจกรรมหรือไปร่วมงานกับทางเทศบาลหรือหน่วยงานภาครัฐเสมอ สำหรับการสืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านปัจจุบันมีเทคโนโลยีมากมายที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ เช่น การถ่ายรูปภาพอาหาร การอัดคลิปวีดีโอการประกอบอาหารจัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ภายในชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น แต่ด้วยสถาบันครอบครัวปัจจุบันเป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น อาหารสามารถหาซื้อได้สะดวกสบาย การประกอบอาหารน้อยลงของวิถีคนเมือง อาหารพื้นบ้านไม่มีการจดบันทึกตำราหรือกรรมวิธีการปรุงแบบอาหารไทยที่ได้รับความนิยม อาหารพื้นบ้านเป็นที่รู้จักเฉพาะกลุ่มคนและไม่โดดเด่น ดังนั้นการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ชุมชนควรสนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านอาหารให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของคนในชุมชน และต่อยอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านสู่การพัฒนาที่สร้างรายได้และให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมทั้งควรมีการจดบันทึกและสร้างแหล่งเรียนรู้ของชุมชนให้เยาวชนคนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการถ่ายทอดและเรียนรู้และทำความรู้จักกับชุมชน สร้างความภาคภูมิในการอยู่ในชุมชนสืบไป

อภิปรายผล

ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ด้วยปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ทำให้ชุมชนชาวไทยเชื้อสายเขมร ในจังหวัดสุรินทร์มีการตั้งถิ่นฐานเป็นกลุ่มชุมชนเล็ก ๆ ที่มีความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน มีวิถีชีวิตแบบคนเมืองแต่ยังยึดถือประเพณีและความเชื่อของคนชุมชนที่สืบต่อกันมา จึงทำให้มีความหลากหลายของอาหาร และเป็นชุมชนเมืองที่มีการปรับเปลี่ยนตลอดเวลา จึงใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามธรรมชาติมาทำอาหารจนกลายเป็นอาหารพื้นบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับ ทวีศักดิ์ และฤดีมาศ (2559) ศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกูยและไทยลาวในเขตอีสานใต้ พบว่า อาหารเพื่อสุขภาพของชาวชนเผ่าไทยเขมรไทยกูย และไทยลาวในเขตอีสานใต้ แต่ละประเภทจะมีส่วนผสมของพืชผักพื้นบ้านซึ่ง มีอยู่ตามธรรมชาติ ซึ่งมีความหลากหลายของพืชพันธุ์ธัญญาหารที่หาได้จากท้องถิ่น นำมาปรุงเข้ากับเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นเช่นเดียวกันนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในชีวิตประจำวัน

สำหรับการสืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันมีเทคโนโลยีมากมายที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ เช่น การถ่ายรูปภาพอาหาร การอัดคลิปวีดีโอการประกอบอาหาร จัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ภายในชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับ ปวีณา (2561) ศึกษาเรื่อง การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี้ ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ พบว่า การเผยแพร่อาหารพื้นเมืองของชุมชนให้ประชาชนทั่วไปรับรู้ รวมถึงการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่เป็นการอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายด้านอาหารพื้นเมืองของชุมชนโดยเฉพาะอาหารที่ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนที่มีมาแต่ดั้งเดิมให้แก่เด็กและเยาวชนของชุมชนเพื่อให้อาหารเหล่านั้นยังคงอยู่ต่อไป และการศึกษาของวิบูลย์สันต์ วิเวกวนารมณ์ และณะ (2558) ได้ศึกษาภูมิปัญญาของชาวปกาเกอะญอ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านและสมุนไพร แหล่งอาหารพื้นบ้าน รวมถึงการฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารพื้นบ้านและสมุนไพรของคนปกาเกอะญอ ล้วนมีที่มาและเชื่อมโยงกับประสบการณ์ชีวิต และสอดแทรกกับคำสอนที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เช่น การให้ความรักใคร่ผูกพันกัน การใช้ชีวิตเรียบง่าย ปรับตัวได้กับสิ่งที่มีอยู่รอบตัว

ข้อเสนอแนะ

สำหรับผู้ที่สนใจนำไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มคุณค่าของอาหาร เนื่องจากผู้ศึกษาได้จัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐานไว้เรียบร้อยแล้ว ผู้ที่สนใจสามารถนำตำรับอาหารเหล่านี้ไปวิเคราะห์สารอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเป็นประโยชน์แก่คนในท้องถิ่นต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลสูงสุด

สำหรับผู้ที่สนใจนำไปใช้เผยแพร่และอนุรักษ์ การศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภคโดยศึกษาองค์ประกอบ รูปแบบกระบวนการสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และให้ผู้ที่สนใจสามารถนำไปประกอบอาหารเพื่อสร้างเป็นอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวต่อไปได้อย่างยั่งยืน

ผู้ที่สนใจนำไปศึกษาต่อ ผู้ที่สนใจศึกษาเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ สามารถนำผลการศึกษาเรื่องนี้ไปเป็นแนวทางการศึกษาตำรับอาหารท้องถิ่น และนำไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มท้องถิ่นจังหวัดอื่น ๆ ต่อไปได้

เอกสารอ้างอิง

ชาย โพธิสิตา. (2554). *ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ*. พิมพลักษณ์, กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

ทวีศักดิ์ แสวงสาย และ ฤดีมาศ แสวงสาย. (2559). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมรไทยกูยและไทยลาวในเขตอีสานใต้. *Research and Development Journal*, Loei Rajabhat University, 11, **84-91**.

ปวีณา งามประภาสม. (2561). การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี้ ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่. *Journal of Cultural Approach*, 19(*35*), **38-48.**

พัฒนะ วิศวะ. (2549). *ความหมายวัฒนธรรม*. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : www.manageronline.com, 8 มีนาคม 2564.

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2557). *หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส*. (พิมพ์ครั้ง ที่ 3). กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิบูลย์สันต์ วิเวกวนารมณ์ และคณะ. 2558. *การฟื้นฟูภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านและสมุนไพรชาวปกาเกอะญอมือเจะคี อำเภอกัลยาณิวัฒนา จังหวัดเชียงใหม่*. รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.