

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

The Development of Contemporary Local Cuisine
Recipe of Ban Tai Community to Promote Tourism
of Koh Samui, Surat Thani Province

ณภัทร นาคสวัสดิ์¹

Napat Naksawat

มันทนันท์ ขุนฤทธิ์²

Mantan Khunrit

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอัตลักษณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วม 2) พัฒนาคู่มือตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้ และ 3) ศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ที่มีความรู้และบทบาทในการพัฒนาการท่องเที่ยวและชุมชนบ้านไต้เลือกกลุ่มเป้าหมายในการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบเจาะจง จำนวน 20 คน ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ข้อมูลเชิงปริมาณใช้แบบสอบถามในการเก็บข้อมูล ด้วยวิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จำนวน 400 คน วิเคราะห์ข้อมูลสถิติด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน นำเสนอผลการวิจัยเชิงพรรณนาวิเคราะห์

¹อาจารย์ ดร.ประจำสาขาวิชาศิลปและการประกอบอาหารไทยและอาหารนานาชาติ วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ติดต่อได้ที่: dusit_chef@yahoo.com

¹Lecturer, Department of Thai Culinary Arts and International Cuisine, International School of Tourism, Suratthani Rajabhat University, e-mail: dusit_chef@yahoo.com

²อาจารย์ ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรม วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ติดต่อได้ที่: mantanan.khu@sru.ac.th

²Lecturer, Department of Hotel Management, International School of Tourism, Suratthani Rajabhat University, e-mail: mantanan.khu@sru.ac.th

ผลการศึกษาพบว่า 1) อັตลัษณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านใต้แบบมีส่วนร่วม มี 3 ด้าน คือ (1) ด้านอັตลัษณ์ด้านการมีอาหารเพียงพอ (Food Availability) (2) ด้านอັตลัษณ์การเข้าถึงอาหาร (Food Access) และ (3) ด้านอັตลัษณ์การใช้ประโยชน์จากอาหาร (Food Utilization) 2) สามารถรวบรวมและพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ แบ่งออกเป็น 6 หมวด ได้แก่ (1) ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทของทานเล่น (2) ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทอาหารคาว (3) ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทของหวาน (4) ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทเครื่องดื่ม (5) ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทอื่น ๆ และ (6) อาหาร 20 เมนูที่ควรรับประทานเมื่อมาชุมชนบ้านใต้ และ 3) ระดับความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ พบว่าด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.95 และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.21 การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้สามารถนำไปใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนต่อไป

คำสำคัญ: การส่งเสริมการท่องเที่ยว เกาะสมุย ตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัย ชุมชนบ้านใต้ อาหารถิ่นร่วมสมัย

Abstract

The objectives of this research were 1) to examine participatory identities of food security in the Ban Tai community, 2) to develop a contemporary local cuisine recipe made with ingredients from the Ban Tai community, and 3) to study the satisfaction of contemporary recipes from raw materials in the Ban Tai community using a mixed research method. Collect data from surveys, interviews, and focus groups. Key Informants who have knowledge and roles in tourism development and the Ban Tai community selected the target groups to collect specific data, totaling 20 people using content analysis. The quantitative data were questionnaires to collect data with a random sampling method surveying 400 tourists and locals in Koh Samui. For data analysis, descriptive statistics including parsing percentage, mean and standard deviation were used.

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

The results of the study were as follows: 1) There are three participatory identities of food security in the Ban Tai community: (1) food availability; (2) food access; and (3) food utilization; 2) The contemporary local cuisine recipe made with ingredients from the Ban Tai community can be divided into six groups, including (1) snacks, (2) main dishes, (3) desserts, (4) beverages, (5) various dishes, and (6) the 20 best dishes to eat in the Ban Tai community; and 3) the satisfaction level of contemporary recipes made from raw materials in the Ban Tai community. It was found that the most satisfied aspect had an average of 4.95 and a standard deviation of 0.21 can be used to promote tourism and increase the economic and social value of the community in the future.

Keywords: Tourism Promotion, Koh Samui, Contemporary Local Recipes, Ban Tai Community, Contemporary Local Food

บทนำ

เกาะสมุยเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวระดับโลก ในสถานการณ์ที่การเดินทางระหว่างประเทศของนักท่องเที่ยวต่างชาติหยุดชะงัก เกิดการส่งเสริมการเดินทางของนักท่องเที่ยวในประเทศเข้ามาแทนที่ในพื้นที่เกาะสมุย ทำให้สัดส่วนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นและมีความต้องการรับประทานอาหารถิ่นได้และอาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย จากการสัมภาษณ์ธุรกิจร้านอาหารไทยในพื้นที่ทำให้ทราบว่า นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานอาหารพื้นบ้านและเมนูแปลกใหม่ที่ไม่เคยได้รับจากที่อื่น อาหารเป็นประสบการณ์สำคัญในการเดินทางมาท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะสมุย

“ชุมชนบ้านใต้” ตั้งอยู่ในพื้นที่ ตำบลแม่่น้ำ อำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นชุมชนชาวประมงไทยพุทธประกอบอาชีพประมงเป็นอาชีพเสริม และมีอาชีพหลักคือ ด้านการท่องเที่ยว เป็นชุมชนที่มีมาแต่เดิมและพัฒนาเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของเกาะสมุยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีความสมบูรณ์ของทรัพยากรและภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องดำรงไว้ซึ่งประเพณีวัฒนธรรมในเกาะสมุย ปัจจุบันมีการรวมกลุ่มเข้าร่วมจัดตั้งธนาคารปูม้า มีระบบการบริหารจัดการที่โดดเด่นเมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่อื่น ๆ และเป็นชุมชนที่ให้การต้อนรับนักท่องเที่ยวในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ คือ ปล่อยลูกปูม้า

เป็นกิจกรรมที่นิยมสำหรับนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการทำกิจกรรมเพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ชุมชนบ้านไต้มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว มีจุดต้อนรับนักท่องเที่ยว มีนิทรรศการสื่อความหมายด้านเกี่ยวกับปูมมา และมีกิจกรรมพานักท่องเที่ยวไปปล่อยลูกปูริมทะเล อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ชุมชนบ้านไต้ยังขาดอยู่คือการนำเอาอาหารถิ่นมาผูกโยงกับการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวหรือนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างโอกาสทางรายได้ให้กับกลุ่มธนาคารปู หากมีการนำเสนออาหารถิ่นจะสามารถช่วยสร้างงานและสร้างรายได้ให้กับสมาชิกและกลุ่มได้อีกช่องทางหนึ่ง อีกทั้งได้นำเสนออาหารถิ่นเกาะให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อีกทาง

ความมั่นคงทางอาหารได้กลายเป็นปัญหาที่หลายประเทศทั่วโลกกำลังเผชิญ และสร้างมาตรการรับมือเพื่อความอยู่รอดของประชากรโลก ในปี ค.ศ. 1996 มีการนิยามความหมายของแนวคิดความมั่นคงทางอาหารจากการประชุมอาหารโลก (World Food Summit) ซึ่งภายหลังองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้แบ่งความมั่นคงทางด้านอาหารออกเป็น 4 มิติ ได้แก่ 1) ความพอเพียงของปริมาณอาหาร 2) การเข้าถึง 3) การใช้ประโยชน์ และ 4) เสถียรภาพ เพื่อการมีเสถียรภาพด้านอาหารให้แก่ประชากรโลก การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีวิวัฒนาการมาจากการท่องเที่ยวเชิงประกอบอาหาร (Culinary Tourism) ซึ่งจะเป็นการเดินทางท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร อาหารถิ่นกับการท่องเที่ยวเป็นสิ่งที่ควรได้รับการพัฒนาควบคู่กันไป อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งมีคุณค่าทางศิลปะ วัฒนธรรม และสังคมซึ่งคุณค่าดังกล่าวมองเห็นได้ง่ายในสังคมอาหารประจำถิ่นสามารถเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกันเข้ามาศึกษาเรียนรู้ (Scarpato, 2002: 36) การรับประทานอาหารคือกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวใช้จ่ายเงินมากถึง 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่าย นักท่องเที่ยวกว่าร้อยละ 30 มองหาอาหารดี ๆ ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว อาหารสามารถทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกถึงแหล่งท่องเที่ยวเป็นอย่างดี ดังนั้น การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นการผสมผสานของวัฒนธรรม ธรรมชาติพื้นที่หรือท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ การต้อนรับ บริการ รวมเป็นประสบการณ์ที่สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (ญาณภา บุญประกอบ และคณะ, 2560: 162) ทรรศนทางอาหารที่ชุมชนบ้านไต้มีสามารถนำมาส่งเสริมหรือยกระดับสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยวให้กับบ้านไต้ในอนาคต

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จากความสำคัญของชุมชนบ้านไต้ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทำให้ผู้วิจัยศึกษาการพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วม พัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว และศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้ ตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้เกิดจากการรวบรวมภูมิปัญญาและวิธีการประกอบอาหารถิ่น เป็นการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาสู่ชาวบ้านในชุมชนรุ่นหลัง ทั้งยังสามารถต่อยอดภูมิปัญญาสู่การประกอบอาชีพด้านอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยว ซึ่งส่งผลในแง่บวกต่อการพัฒนาเศรษฐกิจด้านการท่องเที่ยว ทั้งยังช่วยอนุรักษ์และส่งเสริมต่อชุดความรู้ในด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิต การประกอบอาหารแก่เยาวชนรุ่นหลังในชุมชนหรือคนท้องถิ่นในเกาะสมุย หน่วยงานที่มีหน้าที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเกาะสมุย เทศบาลนครเกาะสมุย สามารถนำชุดข้อมูลไปประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับสากลต่อไปได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วม
2. เพื่อพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้

วิธีการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนบ้านไต้ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ใช้ระเบียบวิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method Research) มีวิธีวิจัยและขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาอัตลักษณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วมใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ และการรวบรวมตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาใช้การสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling Method) ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) เป็นผู้ที่มีความรู้และบทบาทใน

การพัฒนาการท่องเที่ยวและชุมชนบ้านไผ่ที่มีความรู้ในด้านวัตถุดิบและเรื่องอาหารท้องถิ่นจำนวน 20 คน ใช้วิธีการสำรวจและการสัมภาษณ์ ควบคู่ไปกับการประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อรวบรวมข้อมูลจากแนวสัมภาษณ์วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เก็บข้อมูลโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์จากแบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structure Interview) และการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview) ข้อมูลที่ได้มาจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับข้อมูลจากภาคสนาม (Field Study) จัดระเบียบข้อมูล คือ การถอดเทปสัมภาษณ์ การจดบันทึกข้อมูลและการเขียนสรุปทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการสัมภาษณ์ในแต่ละวัน และการอภิปรายกลุ่มย่อย โดยอ่านทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาในเรื่องที่สัมภาษณ์ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ความมั่นคงทางด้านอาหารของชุมชนบ้านไผ่

ขั้นตอนที่ 2 ในการรวบรวมและพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไผ่ ใช้กระบวนการการมีส่วนร่วมของชุมชนในการออกแบบการนำเสนอ การถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำอาหารกับตัวแทนชุมชนบ้านไผ่ เพื่อพัฒนาเป็นรูปเล่มตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากชุมชนบ้านไผ่ ใช้กระบวนการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อระดมความคิดเห็น คัดเลือกรายการอาหาร ข้อมูลวัตถุดิบ อัตราส่วนตลอดจนกระบวนการวิธีการทำการออกแบบ การตกแต่งจานและการจัดวาง กับกลุ่มแม่บ้านสตรีในชุมชนบ้านไผ่ เครื่องมือที่ใช้คือแนวคำถามที่นำไปสู่การออกแบบพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไผ่

ขั้นตอนที่ 3 ในการศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไผ่ใช้การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ประชากรที่ใช้ในการศึกษาประกอบด้วยนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชนประมงบ้านไผ่ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 400 คน โดยใช้วิธีสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) ทำการเก็บข้อมูลตั้งแต่เดือนมกราคม-กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถาม (Questionnaire) ที่มีคำถามชนิดปลายเปิดและปลายปิด โดยแบ่งโครงสร้างเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 การเก็บข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนที่ 2 แบบสอบถามที่เกี่ยวกับความพึงพอใจต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารทะเลชุมชนบ้านไผ่ ส่วนที่ 3 แบบสอบถามปลายเปิดเกี่ยวกับข้อเสนอแนะต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารทะเลชุมชนบ้านไผ่ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ทำการวิเคราะห์สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วม

การศึกษอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วม จากการศึกษาความคิดเห็นของผู้แทนจากภาครัฐ ภาคเอกชน ประชาชน จากการศึกษาในกลุ่มย่อย การสัมภาษณ์เชิงลึก และจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวตามแนวคิดเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) ใช้กระบวนการวิจัยในการรวบรวมข้อมูลแบบมีส่วนร่วมทั้งในการพูดคุยค้นหาปัญหา สาเหตุของปัญหา และการเสนอแนะ สามารถสรุปอัตลักษณ์ด้านอาหารของชุมชนบ้านไต้แบบมีส่วนร่วมออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1.1 อัตลักษณ์ด้านการมีอาหารเพียงพอ (Food Availability)

โดยพิจารณาจาก ด้านแหล่งอาหารหรือแหล่งวัตถุดิบด้านความเพียงพอ ด้านความแตกต่างของปริมาณอาหารหรือวัตถุดิบในอดีตกับปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ อุณหภูมิของน้ำ และระบบนิเวศ

ด้านแหล่งอาหารหรือแหล่งวัตถุดิบจากการลงพื้นที่สำรวจและสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องพบว่าแหล่งที่มาของวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้้นั้นมาจากทะเลเป็นหลัก อีกทั้งยังได้วัตถุดิบจากบนภูเขาหรือจากบริเวณรอบรั้วบ้าน

ด้านความเพียงพอ ปริมาณอาหารและชนิดของอาหารในชุมชนบ้านไต้ที่นำมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาหารในแต่ละวันจากการศึกษาพบว่าปริมาณอาหารและชนิดของอาหารในชุมชนบ้านไต้มีปริมาณเพียงพอทั้งบริโภคในครัวเรือน และเพียงพอต่อการจำหน่ายนอกชุมชน โดยเฉพาะวัตถุดิบที่มาจากทะเล นอกจากนี้ยังพบว่าชุมชนบ้านไต้้นั้นมีแหล่งอาหารที่เพียงพอกับความต้องการของคนในชุมชนเนื่องจากในชุมชนบ้านไต้มีทรัพยากรธรรมชาติทั้งทางทะเลและภูเขาเป็นจำนวนมาก ประกอบกับแต่ละครัวเรือนมีการปลูกพืชผักสวนครัว รวมถึงการทำไร่ นา ซึ่งเพียงพอต่อการดำรงชีพได้ อีกทั้งยังสามารถส่งออกไปจำหน่ายนอกชุมชนได้

ด้านความแตกต่างของปริมาณอาหารหรือวัตถุดิบในอดีตกับปัจจุบันจากการศึกษาพบว่าปริมาณวัตถุดิบในอดีตของชุมชนบ้านไต้มีความแตกต่างกับปัจจุบันเนื่องจากในอดีตนั้นทรัพยากรทางทะเลมีจำนวนมาก โดยเฉพาะวาย ปลาหมึก และอาหารทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ลดลงไปตามการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศ คุณภาพของน้ำทะเล และระบบนิเวศ

1.2 ด้านอัตลักษณ์การเข้าถึงอาหาร (Food Access)

จากการศึกษาการจัดการกับแหล่งวัตถุดิบในชุมชนพบว่าในชุมชนบ้านไต้นั้นมีการจัดการแหล่งวัตถุดิบได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะการจัดทำธนาคารปูม้า ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานวิจัยแห่งชาติและมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ จากการทำธนาคารปูม้าดังกล่าว ทำให้ชุมชนบ้านไต้นั้นเป็นชุมชนต้นแบบในการอนุรักษ์วัตถุดิบ ที่เป็นตัวอย่างที่ดีให้ชุมชนอื่น ๆ ทั้งในเกาะสมุย และนอกพื้นที่ที่เป็นแบบอย่างในการอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบได้เป็นอย่างดี

อัตลักษณ์ในด้านการเข้าถึงแหล่งอาหาร พบว่าชุมชนบ้านไต้นั้นสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารได้ทุกฤดูกาลเนื่องจากในชุมชนมีทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ทั้งอาหารทะเลที่มีทุกฤดู และในชุมชนยังมีผลไม้ที่มีความหลากหลายตามฤดูกาล

ด้านการดูแลรักษาแหล่งอาหารและวัตถุดิบในชุมชนพบว่าชุมชนมีการทำธนาคารปูม้า เพื่อเป็นการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน ไม่ทำให้ปูม้าสูญพันธุ์ มีการดูแลสภาพแวดล้อมระบบนิเวศทั้งบนบกและในทะเล เช่น การช่วยกันดูรักษาท้องทะเลด้วยการไม่ทิ้งขยะลดการซื้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นภัยต่อทะเล เป็นต้น จัดให้มีการอบรมให้ความรู้กับคนในชุมชนเกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรจากท้องทะเล การจัดการประมงที่ดูแลและป้องกันท้องทะเลถูกทำลาย และการปลูกจิตสำนึกให้คนในชุมชนตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรทางท้องทะเล เช่น การไม่จับสัตว์น้ำในฤดูวางไข่ การจับสัตว์น้ำตามฤดูกาล เป็นต้น

1.3 ด้านอัตลักษณ์การใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหาร (Food Utilization)

จากการศึกษาการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารธรรมชาติพบว่าชุมชนบ้านไต้นั้นมีการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารธรรมชาติจากป่าชายเลน ลำคลอง ชายฝั่งทะเล ได้แก่ วาย (หมึกสาย) หอยเจาะ หอยเสียบ กุ้ง ปู เป็นต้น พบชนิดของแหล่งอาหารที่มีช่วงการเก็บเกี่ยวมากที่สุด คือ หอยเสียบ สามารถเก็บได้ในช่วงเดือนกันยายน-ธันวาคม มีเครื่องมือทางภูมิปัญญาในการเก็บอาหาร เช่น วาย (หมึกสาย) ใช้เบ็ดเป็นเครื่องมือในการเก็บ มีวิธีการเก็บ คือ ล่อด้วยปูหิน สามารถเก็บได้ในปริมาณ 20 กิโลกรัม ต่อครั้ง หอยเจาะ ใช้ที่เจาะหอยและค้อนเป็นเครื่องมือ มีวิธีการเก็บ คือ ตอกด้วยค้อนแล้วแคะ สามารถเก็บได้ในปริมาณ 30 กิโลกรัม ต่อครั้ง หอยเสียบ ใช้กะลาและอุปกรณ์ช่วยชุด มีวิธีการเก็บ คือ ปาดทราย สามารถเก็บได้ในปริมาณ 30 กิโลกรัม ต่อ 1 ครั้ง กุ้ง ใช้แหเป็นเครื่องมือ วิธีการเก็บคือทอดแหแล้วจับ สามารถเก็บได้ในปริมาณ 80 กิโลกรัม ต่อ 1 ครั้ง กุ้ง ใช้ไม้เป็น

**การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

เครื่องมือ มีวิธีการเก็บ คือ นำไม้แหลมแล้วจับด้วยมือ สามารถเก็บได้ในปริมาณ 50 กิโลกรัม ต่อ 1 ครั้ง

ด้านการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารผลิตเองชุมชนบ้านไต้ใช้ประโยชน์จากการปลูกพืชบริเวณรอบ ๆ บ้าน พืชสวน พืชไร่ นา จากแหล่งที่ผลิตเอง ได้แก่ กล้วย มะละกอ สะตอ กระถ่อน ตำลึง พริก มะเขือ ชะอม ใบกะเพรา ถั่วฝักยาว โหระพา มันสำปะหลัง ข้าวโพด ถั่วลิสง พืชที่มีจำนวนการปลูกมากที่สุดและสามารถเก็บได้ทั้งปี คือ มันสำปะหลัง การปลูกพืชบริเวณรอบบ้าน การใช้พื้นที่สวน พื้นที่ไร่ นา เลี้ยงสัตว์ ไก่ หมู ป่า ควาย วัว เป็ด ห่าน ปลานิล โดยสัตว์ที่มีในการเลี้ยงมากที่สุด คือ ปลาตุ๊ก

ด้านการใช้ประโยชน์จากตลาดในชุมชน จากการศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านไต้มีการใช้ประโยชน์จากตลาดภายในชุมชนและภายนอกชุมชน ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมซื้อของจากตลาดมากกว่าห้างสรรพสินค้า เนื่องจากวัตถุดิบที่ราคาถูกและสดใหม่ทุกวัน วัตถุดิบที่พบในท้องตลาดส่วนใหญ่และนิยมซื้อ คือ วัตถุดิบประเภทเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส พืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารประเภทของหวาน

2. การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

จากการสังเคราะห์ข้อมูลอัตลักษณ์อาหารบ้านไต้ ที่มา ทรัพยากร วัตถุดิบอาหารชุมชนบ้านไต้ นำมารวบรวมออกแบบพัฒนาเป็นตำรับอาหารถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ผลการศึกษาพบว่า สามารถรวบรวมและพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านไต้ โดยแบ่งออกได้เป็น 6 หมวด ดังนี้

2.1 ตำรับอาหารในชุมชนบ้านไต้ประเภทของทานเล่น จากการศึกษาพบว่าในชุมชนบ้านไต้มีตำรับอาหารประเภทของทานเล่นจำนวน 8 รายการ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1: ชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารของตำรับอาหารร่วมสมัย จากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ประเภทของท่านเล่น

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
1. แป้งทอดหน้าปลากุ้ง (ดอกเห็ด)	กรอบ มีความเผ็ดจากเครื่องแกงกะทิ รสชาติเค็มหวาน มีความหอมของใบเล็บครุฑ
2. หมึกชุบแป้งทอด	มีรสหวานจากหมึกสด รสชาติหวาน เค็ม ลักษณะเนื้อสัมผัสกรอบจากแป้งชุบทอด
3. กุ้งชุบแป้งทอด	มีรสหวานจากกุ้งสด รสชาติหวาน เค็ม ลักษณะเนื้อสัมผัสกรอบจากแป้งชุบทอดเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มบ๊วย หรือน้ำจิ้มไก่
4. ทอดมันหัวปลี	หัวปลีมีลักษณะฝอย รสชาติเค็ม หวาน มีความเผ็ดจากเครื่องแกงกะทิ กรอบจากแป้งและไข่เบ็ด
5. ยำสมุนไพรมะพร้าว	สมุนไพรมะพร้าวทุกชนิดหั่นฝอย รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน โรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกคั่วและใบมะกรูดหั่นฝอย
6. กลัวยี่เล็บมือนางชุบแป้งทอด	กลัวยี่เล็บมือนางนำไปชุบแป้งทอด ลักษณะเนื้อสัมผัสกรอบ รสชาติหวานจากกลัวยี่
7. เมี่ยงคำ	น้ำเมี่ยงมีความหอมจากข้าวคั่ว รสชาติหวาน เค็ม มีความกรอบจากมะพร้าวคั่ว ทานคู่กับใบชะพลูและเครื่องเคียง ได้แก่ กุ้งแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกชี้หูสวน
8. มะม่วงน้ำปลาหวาน	มีความชื่นจากน้ำตาลมะพร้าว กุ้งแห้งป่น หอมกะปิกุ้ง มีรสชาติหวาน เค็ม

ตารางที่ 1 ผลการรวบรวมชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทของท่านเล่น พบรายการอาหาร จำนวน 8 ชนิด มีลักษณะโดดเด่นในด้านของวัตถุดิบที่มีความสด โดยเฉพาะการนำอาหารทะเล และพืชสมุนไพรในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2.2 ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทอาหารคาว จากการศึกษาพบว่า ประเภทอาหารคาวของชุมชนบ้านใต้มี จำนวน 30 รายการ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2: ชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทอาหารคาว

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
1. แกงส้มปลาสาวกกั้มะม่วงเบา	รสชาติเข้มข้นด้วยรสเปรี้ยวจากมะม่วงเบา เค็มตาม และเผ็ด ร้อนเล็กน้อย มีหวานหวาน ความสดของปลาสาก น้ำแกงส้มสีสวยจากขมิ้น
2. แกงกะทิไก่บ้านเหมงพร้าว	เหมงมะพร้าว (หรือกะลามะพร้าวอ่อน) จะมีความมันกรอบ มีความเข้มข้นและหวานจากกะทิ
3. แกงคั่วปลาเค็ม	น้ำแกงมีความเข้มข้นจากเครื่องแกง หอมสมุนไพร ใช้เครื่องแกงได้แท้ ๆ กลิ่นหอมสมุนไพร รสชาติเค็มนำ
4. คั่วววย	น้ำกะทิเข้มข้น รสชาติหวานจากกะทิและววย มีกลิ่นหอมของตะไคร้ และหอมแดง
5. ผัดเผ็ดววย	ใช้เครื่องแกงกะทิที่มีความหอมของตะไคร้และขมิ้นสด รสชาติเค็มนำ หวานตาม มีความเผ็ดร้อนจากสมุนไพร
6. หมึกผัดหวาน	หมึกไข่เนื้อแน่นมีความสดจากทะเล รสชาติหวานจากน้ำตาล มะพร้าว เค็มจากหมึกและซีอิ๊วขาว หอมจากตะไคร้ และหอมแดง พูบพอแตก
7. หมึกต้มน้ำดำ	หมึกสดต้มกับน้ำสะอาด มีความหอมตะไคร้ หอมแดง สีของน้ำเป็นสีดำ รสชาติหวาน
8. หมึกต้มกะทิ	หมึกสดต้มกับน้ำกะทิ มีกลิ่นตะไคร้ หอมแดง ๆ รสชาติหวาน เค็ม มัน หอมกะทิ

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
9. หมีกต้มยอตมะขาม	หมีกสดต้มกับน้ำกะทิ รสเปรี้ยวจากยอตมะขาม รสหวานจากหมีกสด หอมกลิ่นใบมะขามอ่อน และหอมแดง
10. แกงคั่วปุดหมูย่าง	น้ำแกงเข้มข้นหอมสมุนไพร ได้กลิ่นเฉพาะของเยื่อปุดลักษณะคล้ายกลิ่นข่า หมูย่างปรุงรสด้วยเครื่องปรุงมีรสชาติเค็ม หวาน เมื่อนำมาอย่างจะมีความนุ่ม
11. แกงส้มหมูสามชั้นหอยกกล้วย	หอยกกล้วยกรอบนอกนุ่มใน น้ำเข้มข้นจากเครื่องแกงใต้ หอมขมิ้น รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวานนิด ๆ
12. แกงกะทิมะละกอสับ	ใช้มะละกอสับเป็นเส้น มันจากกะทิ รสชาติหวานจากน้ำกะทิ และ น้ำตาลมะพร้าว มีรสเค็มจากเกลือ หรือน้ำปลา
13. แกงขนุนอ่อนชะอม	น้ำแกงเข้มข้นจากเครื่องแกงกะทิ หอมขนุน และ ชะอม มีรสชาติเค็ม หวาน
14. แกงพริกกระตูดหมู	น้ำแกงเผ็ดร้อนจากเครื่องแกง หอมสมุนไพร รสชาติเค็ม หวาน หมูนุ่ม
15. แกงเผ็ดปลาทราย	น้ำแกงเข้มข้นจากพริกแกง หอมพริกไทย เผ็ดร้อนจากสมุนไพร รสชาติเค็ม หวาน
16. ยำไข่เม่น	ไข่เม่นล้างด้วยโซดาเพื่อดับกลิ่นคาว และวางบนน้ำแข็งเพื่อไม่ให้ไข่ยุบตัว รสชาติจะมีความเปรี้ยว หวาน แบบน้ำพริกกะปิ มีความเค็มจากหอยเม่น
17. ปลาทอดกระเทียม	ปลาทอดกรอบนอกนุ่มใน หอมกระเทียม
18. ปลาทอดขมิ้น	ปลาทอดกรอบนอกนุ่มใน รสชาติเค็มจากเกลือ หอมขมิ้นทอด

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
19. ผู่ปลาทู	ปลาทูทอด ราดด้วยพริกแกง รสชาติหวาน เค็ม มันจากกะทิ เผ็ดร้อนจากสมุนไพร
20. หมูโค	มีความนุ่ม รสชาติเค็ม หอมกระเทียมเจียว
21. ยำลูกกอก	ต้นมะกอกแต่ละต้น รสชาติจะไม่เหมือนกันบางต้นฝาด บางต้นหวาน ใส่เนื้อสัตว์ประเภทอาหารทะเล มะกอกน้ำเป็นพืชท้องถิ่นในเกาะสมุยออกผลในช่วงปลายปี รสชาติเปรี้ยว เค็ม จากกะปิกุ้งแท้ มีกลิ่นหอมจากหอมแดง
22. แกงเคยปลา	แกงจะเป็นน้ำข้น ๆ ไม่มีเนื้อสัตว์ คล้ายกับไตปลา ต่างกันที่ เคยปลาใช้ปลาตัวเล็ก ๆ ทั้งตัวมาหมักแห้ง เคยปลามีกลิ่นไม่รุนแรง รสชาติเค็ม กลมกล่อม หอมสมุนไพร
23. ต้มยอดเลียบ	ต้นเลียบเป็นไม้วงศ์ไทร มะเดื่อ ที่ขึ้นได้ทั่วไปทุกสภาพป่า มีรสชาติเปรี้ยว ฝาด เมื่อนำมาต้มกะทิจะมีความหวาน และหอมน้ำกะทิ
24. แกงหัวทือปลาย่าง	หัวทือ หรือ กระทือ เป็นพืชสมุนไพรมีสรรพคุณทำให้เจริญอาหาร เป็นพืชคล้ายขิง ก่อนนำไปปรุงอาหารต้องตำให้พอหยาบ ๆ แล้วคั้นเอาน้ำฝาดทิ้งก่อน ลักษณะของแกงจะมีความเข้มข้นของกะทิ มีความเผ็ดร้อนจากพริกแกง รสชาติหวาน เค็ม หอมปลาย่าง

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
25. ต้มอวนหมูสับปะรด	อวนหมูหรือหางหมูเปรี้ยว เป็นการถนอมอาหารของคนเกาะสมุย โดยจะใช้ส่วนที่เป็นหัวหมูเผาไฟแล้วนำเนื้อส่วนหัวของหมู คอ ไบหู จมูก มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างให้สะอาด นำไปคลุกเคล้ากับเกลือ และน้ำตาลแดงหมักไว้ 2 วัน จากนั้นนำมาคลุกกับข้าวคั่วตำละเอียด รสชาติเปรี้ยวนำ หวานสับปะรด ลักษณะคล้ายต้มยำน้ำใส มีกลิ่นหอมของสมุนไพร
26. ต้มซี่โครงหมูใส่ถั่วลิสง	กระดูกหมูเปื่อยนิ่ม ถั่วลิสงนิ่ม รสชาติหวานน้ำต้มซี่โครงหมู
27. กุ้งหวาน	มีความหวานจากน้ำตาลและความสดของกุ้ง ลักษณะเป็นเงาสวย
28. กุ้งขอมมะขาม	กุ้งไม่แข็ง มีรสชาติ หวานจากน้ำตาลมะพร้าว เปรี้ยวจากน้ำมะขาม หอมกลิ่นหอมเจียว และพริกทอด
29. ต้มเทโพปลาโทงเที้ยว	ปลามีความสดหั่นชิ้น รสชาติหวาน เค็ม หอมกลิ่นสมุนไพร
30. หมักยัดไส้ข้าวเหนียว	มีความหวาน ในหมักยัดไส้แน่นด้วยข้าวเหนียว ลักษณะเหมือนไข่หมัก รสชาติหวานมันจากกะทิ มีความเค็มจากข้าวเหนียวคลุกเกลือ

ตารางที่ 2 ผลการรวบรวมชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทอาหารคาวพบรายการอาหาร จำนวน 30 ชนิด มีลักษณะโดดเด่นในด้านความหลากหลายของวัตถุดิบ และในเรื่องของรสชาติ โดยเฉพาะการนำอาหารทะเลและพืชสมุนไพรที่มีในท้องถิ่น เช่น วาย (หมึกสาย) หมึก ยอดเลียบ หัวท้อ เป็นต้น

2.3 ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทของหวาน จากการศึกษาพบว่ามีประเภทของหวานในชุมชนบ้านใต้มี จำนวน 15 รายการ ดังตารางที่ 3

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ตารางที่ 3: ชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทของหวาน

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
1. มะม่วงเชื่อม	มะม่วงมีความกรอบจากการแช่น้ำเกลือ และนำปูนใส รสชาติ หวาน เค็ม มัน
2. ขนมโคหัวล้าน	แป้งข้าวเหนียวนวดด้วยน้ำกะทิ ใส่เส้นมะพร้าวทึนทึก รสชาติ หวานมัน หอมกะทิ อาจจะมีราดน้ำกะทิ จะทำให้ได้รสชาติที่ตีมากขึ้น
3. ข้าวต้มมัด	ใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวมัดกับหัวกะทิด้านสด ใส่กล้วยน้ำว้า นำมาทอดด้วยใบตอง รสชาติหวาน มัน เค็ม หอมกะทิ และหอมใบตอง
4. กาลาแม	ทำจากข้าวเหนียวดำ กวนกับน้ำกะทิเกาะสมุย รสชาติหวานมัน เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม
5. กล้วยนี้้ง	กล้วยจากสวนปลอดสารพิษ ใส้กล้วยสีแดง เนื้อเหนียวนุ่มไม่และมีความหวานจากธรรมชาติ โรยด้วยมะพร้าวทึนทึกขูดนี้้ง
6. ขนมจากเกาะสมุย	ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ห่อด้วยใบจาก เกาะสมุย รสชาติ ได้ความหวานจากน้ำตาลมะพร้าว ความมันจากกะทิ เนื้อเหนียวนุ่ม กลิ่นหอมจากใบจากย่างไฟ
7. ข้าวเหนียวมูนหน้ากระฉิก	ข้าวเหนียวเขี้ยวแช่น้ำปูนใส เพื่อให้เม็ดข้าวเรียงสวย นำไปนึ่งและมามูนด้วยน้ำกะทิผสมน้ำตาลทรายและเกลือ ลักษณะเม็ดข้าวเรียงสวยมีความเงามันจากน้ำกะทิ รสชาติหวาน มัน เค็มเล็กน้อย
8. ขนมขี้หมาด้าง	เป็นขนมพื้นบ้านไม่ใช้ข้าวเหนียว แล้วมาคั่วให้หอม ใส่น้ำตาลมะพร้าว รสชาติหวาน หอมกลิ่นข้าวคั่ว

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
9. ก๋วยบวชชี	ก๋วยน้ำว่าต้มทั้งเปลือก เพื่อไม่ให้ก๋วยและ น้ำก๋วยหั่นเป็นชิ้นพอคำ มาใส่ในน้ำกะทิที่ผสมน้ำตาลมะพร้าวและเกลือรสชาติหวาน มัน เค็มเล็กน้อย
10. บัวลอยสามสี	แป้งข้าวเหนียวผสมน้ำกะทิและส่วนผสมจากสีที่ได้จากธรรมชาติ ได้แก่ ใบเตย ฟักทอง เผือก นำมาปั้นเป็นเม็ดเล็ก ๆ นำไปต้มในน้ำร้อนที่ใสใบเตย ทานคู่กับน้ำกะทิที่ผสมน้ำตาลมะพร้าวและเกลือ รสชาติหวาน มัน เค็มเล็กน้อย
11. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ถั่วเขียวนำไปคั่วไฟอ่อนให้หอม นำไปต้มกับน้ำตาลทราย ลักษณะเม็ดไม่แตก รสชาติ หวาน หอม เม็ดไม่แข็ง
12. ลอดช่อง	ลอดช่องสีเขียวจากใบเตยหอม รสชาติเส้นจืด หวานมันจากน้ำตาลมะพร้าว
13. ต้มกะทิถั่วดำ	ถั่วดำนึ่ง หอมหวานน้ำตาลมะพร้าว และความเข้มข้นของกะทิเกาะสมุย
14. ก๋วยน้ำว่าเชื่อม	ก๋วยน้ำว่าสีแดงสวย เนื้อไม่เละ รสชาติหวาน หอม
15. ขนมเปียกหน้าขมิ้น	ขมิ้น ได้จากเคี้ยวน้ำกะทิเพื่อทำน้ำมันมะพร้าว ขมิ้นจะมีสีน้ำตาลคล้ำ ๆ สำหรับใช้โรยหน้าขนม การทำขนมเปียกต้องกวนไปในทางเดียวกัน ไม่งั้นขนมจะคลาย เหลว ต้องกวนตลอดเวลา จนเหนียว รสชาติหวานมันกะทิ โรยโดยขมิ้น

ตารางที่ 3 ผลการรวบรวมชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทของหวานพบรายการอาหาร จำนวน 15 ชนิด มีลักษณะโดดเด่นที่มีความแตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ โดยเฉพาะขนมที่ทำจากกะพร้าว เช่น ขนมโคหัวล้าน ขนมขี้หมาดุ้ง และกอละแม โดยเฉพาะกอละแมหรือยาหนมหรือพญาขนม เป็นขนมที่นิยมเป็นอย่างมากและมีรสชาติ ความหอมหวานกะทิ ที่มีความแตกต่างจากกอละแมในจังหวัดอื่น ๆ

2.4 ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทเครื่องดื่ม จากการศึกษาพบว่าประเภทเครื่องดื่มในชุมชนบ้านใต้มี จำนวน 7 รายการ ดังตารางที่ 4

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ตารางที่ 4: ชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทเครื่องดื่ม

ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
1. น้ำอัญชันมะนาว	นำดอกอัญชันสดต้มน้ำเดือด ใส่น้ำตาลทราย ใส่น้ำมะนาวเพื่อให้ได้สีม่วงอ่อน รสหวานจากน้ำตาลทรายเปรี้ยวจากน้ำมะนาวสด
2. น้ำตะไคร้ใบเตย	ตะไคร้หอมทุบหั่นท่อนต้มน้ำเดือด ใส่ใบเตย น้ำตาลทราย รสชาติหวาน หอมตะไคร้และใบเตย สีเขียวอ่อน
3. น้ำตะไคร้	ตะไคร้หอมทุบ ต้มน้ำเดือดใส่น้ำตาลทราย เกลือ รสชาติ หวาน หอมตะไคร้ สีสอกเหลืองเขียว
4. น้ำลูกก่า	ลูกก่า หรือระกำ เป็นผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว รสชาติของน้ำระกำจะเปรี้ยว หวาน หอม
5. น้ำตะลิงปิง	ตะลิงปิงนำมาต้มน้ำร้อนให้นุ่มใส่น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำตาลกรอง เสิร์ฟกับน้ำแข็ง รสชาติเปรี้ยว หวาน หอมตะลิงปิงสด
6. น้ำเสาวรศ	เลือกเสาวรศเปลือกเหลือง หรือเปลือกแดง นำมาต้มน้ำร้อนใส่น้ำตาลทราย รสชาติเปรี้ยว หวาน หอมเสาวรศ น้ำออกสีเหลือง
7. ไวน์สับปะรด	ใช้สับปะรดเกาะสมุยลักษณะเหมือนสับปะรดภูแล นำน้ำมาหมักทำไวน์ ลักษณะ สีเหลืองใส หอมสับปะรด รสชาติเปรี้ยว หวาน

ตารางที่ 4 ผลการรวบรวมชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทเครื่องดื่ม พบรายการเครื่องดื่ม จำนวน 7 ชนิด มีลักษณะโดดเด่นที่มีการใช้ผลไม้ในท้องถิ่นมาทำเครื่องดื่ม โดยเฉพาะไวน์สับปะรดสมุย ด้วยสภาพดินที่ใช้ในการปลูกสับปะรดมีความอุดมสมบูรณ์มาก ทำให้ได้สับปะรดที่มีความหวานฉ่ำ กรอบ เมื่อนำมาทำเครื่องดื่มก็จะได้เครื่องดื่มที่มีคุณภาพและมีความหวาน

2.5 ตำรับอาหารในชุมชนบ้านใต้ประเภทอื่น ๆ จากการศึกษอาหารประเภทอื่น ๆ ในชุมชนบ้านใต้พบว่ามี จำนวน 8 รายการ ดังตารางที่ 5

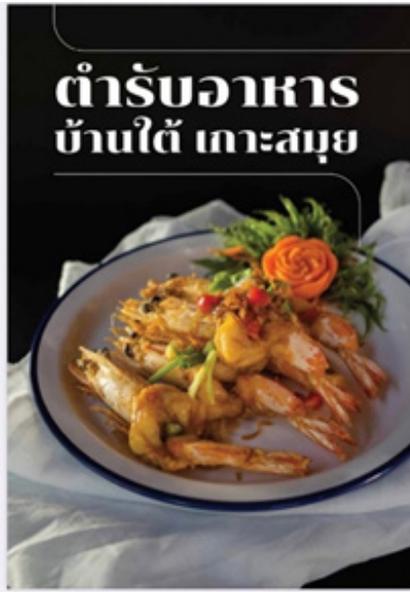
ตารางที่ 5: ชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทอื่น ๆ

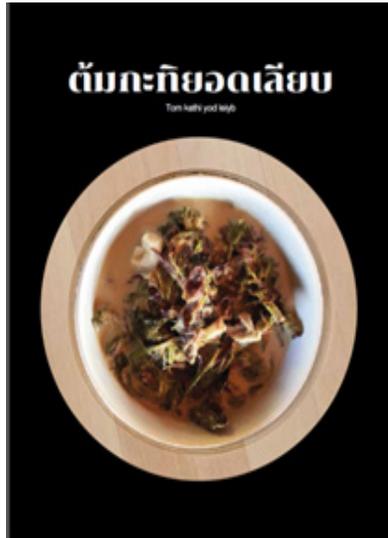
ชื่อรายการอาหาร	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหาร
1. โล้งโต้ง	ใช้หมี่ขาว เสิร์ฟด้วย หนังหมู เลือดหมู เต้าหู้ ลูกชิ้น กากหมูเจียว น้ำซุ๊ปได้จากกระดูกหมู รสชาติหวานจากน้ำตาลัมกระดูกหมู
2. ข้าวผัดปูม้า	ข้าวหอมมะลิเก่า ผัดด้วยมาการีน เกลือ ซอสปรุงรส และปูม้านึ่ง รสชาติ เค็ม หอมซอสปรุงรส
3. ไตปลาแห้ง	ใช้เนื้อปลาโออย่าง ผัดด้วยเครื่องแกงเผ็ด รสชาติเค็ม หอมสมุนไพร เผ็ดพริกไทยดำ
4. ยำหรั่งซ้อ	สาหร่ายที่ลวกสุก นำมายำรวมกับหมึกลวก รสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ยำ
5. หอยเจาะ	มีกลิ่นหอมสมุนไพรผสมมะม่วงเปรี้ยวมะขามเปรี้ยวและยำรวมกัน รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน
6. ยำไข่เม่น	ใช้สมุนไพร เพื่อดับกลิ่นคาว ผสมกะปิ มะม่วง และไข่เม่นผสมคลุกเคล้า รสชาติเปรี้ยว เค็มกะปิ
7. หอยเสียบแช่น้ำปลา	หอยเสียบสดดองน้ำปลา ไม่เหม็นคาว รสชาติเค็ม
8. ผัดหมี่กะทิ	รสชาติเข้มข้นของเครื่องแกง รสชาติหวาน เผ็ด มันกะทิ เสิร์ฟกับ มะม่วงเปรี้ยว และผักสด

ตารางที่ 5 ผลการรวบรวมชื่อรายการอาหารและลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารที่พัฒนาตำรับอาหารร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้ ประเภทประเภทอื่น ๆ พบรายการประเภทอื่น ๆ จำนวน 8 ชนิด มีลักษณะโดดเด่นในด้านอาหารท้องถิ่นที่มีความแตกต่างจากจังหวัดอื่น ๆ เช่น โล้งโต้ง เป็นอาหารที่มีเฉพาะจังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น แต่ โล้งโต้งของเกาะสมุยจะมีความแตกต่างคือจะมีลักษณะน้ำสีดำนอกจากนี้หรือสีอิ้วหวาน

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2.6 อาหาร 20 เมนู ที่ควรรับประทานเมื่อมาชุมชนบ้านไต้ จากการประชุมคัดเลือกอาหารบ้านไต้ 20 เมนู สรุปตำรับอาหารที่ควรรับประทานเมื่อมาเที่ยวในชุมชนบ้านไต้ ประกอบด้วย แกงส้มปลาสากกับมะม่วงเบา ต้มกะทียอดเลียบ ดอกเห็ดทอด ยำลูกกอก วายผัดเผ็ด วายคั่ว ปลาหมึกผัดหวาน ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว ต้มเทโพปลา โทงเชียว กุ้งหวาน กุ้งราดซอสมะขาม ต้มอวนหมู หมูโคน้ำซุปรัก ยำสาหร่ายซ้อ ยำไข่เม่น แกงไก่เหมงพร้าว ผัดหมี่กะทิ ข้าวผัดปูม้า มะม่วงเบาแช่อิ่ม กลัวยาวชชี





ภาพที่ 1-6: ภาพตัวอย่างชื่อตำรับอาหารบ้านใต้
ที่มา: ณภัทร นาคสวัสดิ์ และ มณฑานันท์ ชุนฤทธิ์ (2565)

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพที่ 7: ตำรับอาหารบ้านไต้เล่มเต็ม

ที่มา: ฌภัทร นาคสวัสดิ์ และ มัณฑนนันท์ ขุนฤทธิ์ (2565)

3. ผลการศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัดฤทธิชัยในชุมชนบ้านไต้

จากการศึกษาความพึงพอใจตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัดฤทธิชัยในชุมชนบ้านไต้ โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 235 คน คิดเป็นร้อยละ 58.75 ด้านระดับการศึกษาสูงสุดพบมากที่สุด คือ ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 195 คน คิดเป็นร้อยละ 48.75 ด้านอาชีพพบมากที่สุด คือ อาชีพธุรกิจส่วนตัว จำนวน 120 คน คิดเป็นร้อยละ 30 ด้านรายได้พบมากที่สุด คือ 15,001-20,000 บาท จำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 41.75 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัย จากอาหารชุมชนบ้านไต้ ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้ ทั้ง 6 ด้าน

ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้ ทั้ง 6 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความถูกต้อง เนื้อหาและข้อมูล 2) ด้านรูปแบบการนำเสนอ 3) ด้านการเข้าถึงข้อมูล 4) ด้านความคิด 5) ด้านความรู้สึกรัก 6) ด้านการกระทำ (พฤติกรรม) พบว่าระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้อยู่ในระดับ มากที่สุด ทั้ง 6 ด้าน ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึง พอใจ
1. ด้านความถูกต้องเนื้อหาและข้อมูล	4.94	0.26	มากที่สุด
2. ด้านรูปแบบการนำเสนอ	4.92	0.29	มากที่สุด
3. ด้านการเข้าถึงข้อมูล	4.96	0.20	มากที่สุด
4. ด้านความคิด	4.97	0.18	มากที่สุด
5. ด้านความรู้สึกรัก	4.97	0.19	มากที่สุด
6. ด้านการกระทำ (พฤติกรรม)	4.97	0.15	มากที่สุด
รวม	4.95	0.21	มากที่สุด

ตารางที่ 6 พบว่าด้านที่มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ด้านการกระทำหรือพฤติกรรม มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.15) ด้านความคิด มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.18) ด้านความรู้สึกรัก มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.19) รองลงมา คือ ด้านการเข้าถึงข้อมูล มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.96, S.D.= 0.20) ด้านความถูกต้องเนื้อหาและข้อมูล มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.94, S.D.= 0.26) และด้านสุดท้ายที่พบน้อยที่สุด คือ ด้านรูปแบบการนำเสนอ มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.92, S.D.= 0.29) ตามลำดับ ซึ่งผู้วิจัยสามารถสรุปรายละเอียดแต่ละด้านตามลำดับ

ตารางที่ 7: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ด้านความถูกต้องเนื้อหาและข้อมูล

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ความถูกต้องของข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้	4.89	0.37	มากที่สุด

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
2. ความชัดเจนครบถ้วนของรายละเอียด ข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วม สมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้	4.98	0.16	มากที่สุด
3. ปริมาณเนื้อหาที่มีความเหมาะสม เพียงพอ ต่อความต้องการของท่าน	4.95	0.26	มากที่สุด
รวม	4.94	0.26	มากที่สุด

ตารางที่ 7 ด้านความถูกต้องเนื้อหาและข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}=4.94$, S.D.= 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความรู้สึกพึงพอใจต่อความชัดเจนครบถ้วนของรายละเอียดข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}=4.98$, S.D.= 0.1)

ตารางที่ 8: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ด้านรูปแบบการนำเสนอ

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ความสวยงามของข้อมูลตำรับอาหาร ถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหาร ชุมชนบ้านใต้	4.91	0.29	มากที่สุด
2. ความแปลกใหม่ในการนำเสนอข้อมูล ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัย จากอาหารชุมชนบ้านใต้	4.96	0.23	มากที่สุด

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
3. การนำเสนอข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้	4.88	0.36	มากที่สุด
รวม	4.92	0.29	มากที่สุด

ตารางที่ 8 ด้านรูปแบบการนำเสนอ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}=4.92$, S.D.= 0.29) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้ รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความรู้สึกพึงพอใจต่อความแปลกใหม่ในการนำเสนอข้อมูล ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ มีค่าเฉลี่ย ($\bar{x}=4.96$, S.D.= 0.23)

ตารางที่ 9: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหาร ชุมชนบ้านใต้ด้านการเข้าถึงข้อมูล

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่น ร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้สามารถ เข้าถึงได้ง่าย	5.00	0.05	มากที่สุด
2. ข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่น ร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้สามารถ เชื้อถือได้	4.92	0.33	มากที่สุด
3. ข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่น ร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ไม่ซับซ้อนต่อการทำความเข้าใจ	4.95	0.21	มากที่สุด
รวม	4.96	0.20	มากที่สุด

**การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านไต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

ตารางที่ 9 ด้านการเข้าถึงข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.96, S.D.= 0.20) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ความรู้สึกพึงพอใจต่อข้อมูลตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้เพราะสามารถเข้าถึงได้ง่าย มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =5.00, S.D.= 0.05)

ตารางที่ 10: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้ด้านความคิด

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (x)	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้เป็นช่องทางทำให้รับทราบข้อมูลทางด้านอาหารในชุมชนได้อย่างรวดเร็ว	4.98	0.16	มากที่สุด
2. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้เป็นประโยชน์ต่อการวางแผนการเดินทางมาท่องเที่ยวด้านอาหารในชุมชนบ้านไต้	4.94	0.25	มากที่สุด
3. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้มีผลต่อการสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวก่อนไปสัมผัสประสบการณ์จริงด้วยตนเอง	4.99	0.12	มากที่สุด
รวม	4.97	0.18	มากที่สุด

ตารางที่ 10 ด้านความคิด พบว่าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.18) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต้มีผลต่อการสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวก่อนไปสัมผัสประสบการณ์จริงด้วยตนเอง มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.99, S.D.= 0.10)

ตารางที่ 11: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต่ด้านความรู้สึก

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต่ทำให้รู้สึกมั่นใจในการตัดสินใจท่องเที่ยวด้านอาหารได้ดียิ่งขึ้น	4.95	0.29	มากที่สุด
2. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต่ทำให้รู้สึกเพลิดเพลินที่จะติดตามข้อมูลข่าวสารการท่องเที่ยวในด้านอาหาร	4.99	0.10	มากที่สุด
3. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต่ทำให้ได้รับข้อมูลเนื้อหาที่น่าเชื่อถือ	4.98	0.19	มากที่สุด
รวม	4.97	0.19	มากที่สุด

ตารางที่ 11 ด้านความรู้สึก พบว่าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.19) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านไต่ทำให้รู้สึกเพลิดเพลินที่จะติดตามข้อมูลข่าวสารการท่องเที่ยวในด้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.99, S.D.= 0.10)

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ตารางที่ 12: ระดับความพึงพอใจที่มีต่อตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ด้านการกระทำ (พฤติกรรม)

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย (\bar{x})	ค่าส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ทำให้ท่านสามารถแสดงความคิดเห็นกับผู้อื่นได้ง่าย	4.99	0.10	มากที่สุด
2. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ส่งผลให้เกิดการซื้อขายและบริการการท่องเที่ยวด้านอาหารในชุมชนบ้านใต้	4.95	0.21	มากที่สุด
3. ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้มีส่วนช่วยกระตุ้นให้ท่านตัดสินใจวางแผนท่องเที่ยวด้านอาหารได้	4.98	0.15	มากที่สุด
รวม	4.97	0.15	มากที่สุด

ตารางที่ 12 ด้านการกระทำ (พฤติกรรม) โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.97, S.D.= 0.15) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุด ทุกข้อ แต่ที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด คือ ตำรับอาหารถิ่นและอาหารถิ่นร่วมสมัยจากอาหารชุมชนบ้านใต้ทำให้ท่านสามารถแสดงความคิดเห็นกับผู้อื่นได้ง่าย มีค่าเฉลี่ย (\bar{x} =4.99, S.D.= 0.10)

อภิปรายผลการวิจัย

อาหารถิ่นบ้านใต้เกาะสมุยมีความเกี่ยวพันโดยตรงกับทรัพยากรอาหารของพื้นที่ด้วยทำเลที่ตั้งความเป็นเกาะกลางทะเล มีภูเขาอยู่ใจกลางเกาะ อาหารของบ้านใต้จึงประกอบไปด้วยอาหารจากแหล่งวัตถุดิบจากทะเลเป็นหลัก ตามมาด้วยวัตถุดิบจากป่าเขากลางเกาะ รวมถึงจากเกษตรริมรั้ว สอดคล้องกับนวนิรันดร์ บุญภิละ (2559: 192) เรื่อง “การพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านท้องถิ่น ของชาวผู้ไท บ้านถ่อนนาลับ ตำบลถ่อนนาลับ อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี” พบว่าภูมิปัญญาด้านอาหารชนชาติพันธุ์ชาวผู้ไทที่เป็นเอกลักษณ์แสดงออกถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชาติพันธุ์ชนชาวผู้ไทสามารถจำแนกประเภทอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้เป็นประเภทอาหารคาวและอาหารหวาน จากการศึกษาอัตลักษณ์ด้านการมีอาหารเพียงพอ พบว่ามีเพียงพอต่อความต้องการของชุมชน แม้ว่าปริมาณอาหารหรือวัตถุดิบในอดีตกับปัจจุบันจะแตกต่างกันไปบ้างด้วยปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ อุณหภูมิของน้ำ และระบบนิเวศ ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะบ้านใต้เป็นชุมชนในพื้นที่เกาะสมุย แหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ มีการนำเข้าอาหารจากต่างพื้นที่มาแลกเปลี่ยนและสนับสนุนอุตสาหกรรมในพื้นที่ มีการใช้แหล่งวัตถุดิบอาหารจากท้องถิ่นร่วมกับตลาดและห้างสรรพสินค้าและแหล่งอาหารจากภายนอกด้วยเช่นกัน

ทั้งนี้แม้ว่าชุมชนบ้านใต้เกาะสมุยจะประกอบอาชีพการท่องเที่ยวเป็นอาชีพหลัก การประมงพื้นบ้านยังเป็นเพียงอาชีพสำรองและถือเป็นอาชีพเสริมสำหรับชุมชน การดำรงชีพในแบบชาวเล นอกจากจะมีผลผลิตจากทะเลทั้งแบบสดและแห้งเก็บไว้ทานแล้วยังสามารถแบ่งขายเป็นรายได้เสริมได้อีกด้วย เห็นได้ว่าอาหารชุมชนบ้านใต้บางส่วนเป็นตำรับอาหารจากอาหารทะเลสด เช่น แปะทอดหน้าปลากุ้ง (ดอกเห็ด) แกงส้มปลาสากกับมะม่วงเบา (มะม่วงสามฤดู) ปลาหมึกต้มยอตะขามา แกงเผ็ดปลาทราย เป็นต้น นอกจากนี้ก็จะมีตำรับที่ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบจากการถนอมอาหารหรือแห้ง เช่น แกงคั่วปลาเค็มคั่ววย (แห้ง) แกงไตปลา เป็นต้น นอกจากอาหารทะเลแล้ว เนื้อสัตว์บักยังเป็นที่นิยมในการนำมาบริโภคด้วยเช่นกัน พื้นเพคนเกาะสมุยมีเชื้อสายจีน ตำรับอาหารจากหมูและไก่ จึงมิให้เห็นได้โดยทั่วไปตามร้านอาหารถิ่น ตำรับอาหารบ้านใต้ที่ทำมาจากเนื้อสัตว์มีทั้งแบบสด เช่น แกงส้มหมูสามชั้นหยวกกล้วย แกงพริกกระดุกหมู แกงกะทิไก่บ้านเหมงพร้าว และทำมาจากเนื้อสัตว์ที่ถูกถนอมอาหารไว้ เรียกว่าทำเค็มหรือทำแห้ง เก็บไว้ได้นาน

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ไว้บริโภคในช่วงฤดูมรสุมในยุคที่ยังไม่มีการใช้ตู้เย็น ตำรับดังกล่าวมีการส่งต่อเรื่อยมาจาก รุ่นสู่รุ่น เช่น แกงคั่วปุดหมูย่าง หมูโค ต้มอวนหมู ต้มซี่โครงหมูใส่ถั่วลิสง

พืชผักที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่นิยมเน้นความสะอาดและ หาง่ายรอบรั้วบ้าน เป็นพืชที่ปลูกไว้รับประทาน เช่น กลัวย มะละกอ ขนุน มะขาม มันสำปะหลัง และผักประเภทใบ ตลอดจนสมุนไพรต่าง ๆ นำมาใช้ทำเป็นตำรับอาหาร รับประทานกันในครัวเรือ อย่างเช่น หัวปลีชุบแป้งทอด ยำสมุนไพร กลัวยเส้นมือนางชุบแป้งทอด เมี่ยงคำ มะม่วงน้ำปลาหวาน แกงคั่วปุดหมูย่าง ปลาหมึกต้มยอผสมมะขาม แกงส้มหมูสามชั้น หยกกกลัวย แกงมะละกอสับ แกงขนุน ต้มยอเดียบ มะม่วงแช่อิม กลัวยนึ่ง หัวมันนึ่งหน้า กะทิ ตลอดจนน้ำสมุนไพรประเภทต่าง ๆ สะท้อนภูมิปัญญาอาหารเป็นยา มีการจับคู่เนื้อ สัตว์ วัตถุดิบ กับพืชผักที่มีให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม ทำให้อาหารและสารใบในการรับประทานมีความครบด้วยคุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้ด้วยความหลากหลายและ อิทธิพลของสิ่งแวดล้อมก็เกี่ยวข้องกับอาหาร พบว่าบางเมนูสามารถทำกินได้ในบางช่วง ของปีเท่านั้น ทั้งเนื้อสัตว์และพืชพรรณ สอดคล้องกับ ทรงสิริ วิจิรานนท์ และคณะ (2557: 132) ที่ศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นใต้ ผลการศึกษาวิถีชีวิตกับ ความมั่นคงทางอาหารของชาวใต้ในประเด็นการมีอยู่ของอาหารพบว่า ภาคใต้มีทรัพยากร อาหารที่หลากหลายและมีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค ประเด็นการเข้าถึงอาหารพบว่า มีการเพาะปลูก เก็บหาจากธรรมชาติหรือได้จากแหล่งผลิตโดยตรง การเพาะปลูกเป็นการ ปลูกพืชสวนครัวและประเด็นการใช้ประโยชน์จากอาหารพบว่า มีการจัดเก็บอาหารโดยใช้ ความรู้ ภูมิปัญญาและทักษะ โดยนิยมนำมาประกอบอาหารและใช้เป็นยาในครัวเรือน โดยนำทรัพยากรอาหารจากแหล่งอาหารมาประกอบอาหารเอง ใช้เทคนิคการประกอบ อาหารทั้งต้ม แกง ต้ม ผัด ทอด นึ่ง เป็นต้น และคำนึงถึงสารอาหารที่จะได้รับและ การแปรรูปหรือถนอมอาหารหากมีปริมาณมากเกินไปจะบริโภค

วัตถุดิบท้องถิ่นจากพื้นที่ทั้งจากทะเล ภูเขาและริมรั้วรอบบ้านถูกนำมาผสมกับ ภูมิปัญญาและการถ่ายทอดความรู้จากนอกพื้นที่ รับเอาวิธีการกระบวนการเอาเข้ามาประยุกต์ ดัดแปลงใช้รับประทานจากรุ่นสู่รุ่น ถ่ายทอดต่อ ๆ มาจนสามารถนำเสนอเป็นตำรับอาหาร ถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยใช้กระบวนการ พัฒนาตำรับอาหารถิ่นแบบมีส่วนร่วม ผ่านการระดมความคิดเห็นจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ด้านท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเพื่อให้ได้รายการอาหารถิ่นร่วมสมัย 6 หมวด เพื่อใช้ในการ

ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้มารับประทานที่ชุมชนบ้านไต้ ส่งเสริมการท่องเที่ยวให้กับชุมชนบ้านไต้ซึ่งประกอบด้วย อาหารทานเล่น 8 รายการ อาหารคาว 30 รายการ อาหารหวาน 15 รายการ อาหารเครื่องดื่ม 7 รายการ อาหารประเภทอื่น ๆ 8 รายการ และอาหารที่ควรรับประทานเมื่อมาเที่ยวในชุมชนบ้านไต้ เป็นการขยายประเภทอาหารให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยคู่มือตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยสามารถนำมาต่อยอดส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยการคัดเลือกอาหารถิ่นเฉพาะพื้นที่มานำเสนอ หรือนำเอาอาหารพื้นบ้านเหล่านี้มาปรับให้มีความร่วมสมัยเหมาะกับนักท่องเที่ยวผู้บริโภคได้หลากหลายมากขึ้น และสามารถนำมาจัดชุดรายการอาหารให้นักท่องเที่ยวเลือก เวลาต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านไต้ สอดคล้องกับอภิสิทธิ์ บุญาค (2557: 156) ที่ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวไทย ซึ่งพบว่าปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวกลับมีอิทธิพลในเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และควรสนับสนุนปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวให้มากขึ้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับการท่องเที่ยวและการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

คนบ้านไต้เกาะสมุยเข้าถึงอาหารได้ทุกฤดูแตกต่างกันไปตามสภาพสิ่งแวดล้อมอากาศ อุณหภูมิ น้ำ และระบบนิเวศทางทะเล ฤดูหมึก ฤดูวายุ ปลาในแต่ละฤดูกาล หรือพืชผักในช่วงเวลาดังกล่าว สิ่งที่สามารถนำมาต่อยอดด้านการท่องเที่ยวได้คือการพัฒนาปฏิทินอาหารบ้านไต้สื่อสารให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก นอกจากนี้การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นร่วมสมัยยังช่วยเพิ่มมูลค่าอาหารถิ่นผ่านการนำเสนอเรื่องราวเชื่อมโยงพื้นที่กับอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวได้ทราบล่วงหน้าว่าถ้าจะรับประทานอาหารที่สนใจจะต้องมาในช่วงใด เป็นสิ่งที่ช่วยรับประกันประสบการณ์ด้านอาหารที่นักท่องเที่ยวจะได้รับได้เป็นอย่างดี หรือใช้ฤดูกาลอาหารทะเลส่งเสริมเทศกาลอาหารของพื้นที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวรู้จักพื้นที่และภูมิปัญญาอาหารมากขึ้นในลักษณะของกิจกรรมงานเทศกาล

บทสรุป

ชุมชนบ้านไต้อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีแหล่งอาหารหรือแหล่งวัตถุดิบเพียงพอ โดยส่วนมากวัตถุดิบในการประกอบอาหารมาจากทะเลเป็นหลัก เพียงพอทั้งบริโภคในครัวเรือน และเพียงพอต่อการจำหน่ายนอกชุมชน ทรัพยากรทางทะเลมีจำนวนมาก โดยเฉพาะวายุ ปลาหมึก สามารถเข้าถึงแหล่งอาหารได้ทุกฤดูกาล มีการดูแล

การพัฒนาตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

รักษาแหล่งอาหารและวัตถุดิบในชุมชนมีการทำธนาคารปูม้า เพื่อเป็นการอนุรักษ์ความมั่นคงทางอาหาร ชุมชนบ้านใต้ยังใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเองของชุมชน จากการปลูกพืชบริเวณรอบ ๆ บ้าน พืชสวน พืชไร่ และจากแหล่งอาหารซื้อขายจากร้านค้าห้างสรรพสินค้านำเข้าจากภายนอกเช่นกัน คู่มือตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยของชุมชนบ้านใต้ จำแนกรายการตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยได้เป็น 6 หมวดหมู่ ประกอบด้วย ประเภทของทานเล่น ประเภทอาหารคาว ประเภทของหวาน ประเภทเครื่องดื่ม ประเภทอื่น ๆ และอาหารที่พลาดไม่ได้ สามารถนำมาพัฒนาเป็นชุดสำรับอาหารในการต้อนรับนักท่องเที่ยวในชุมชนบ้านใต้ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้คู่มือเหล่านี้สามารถเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจได้รู้จักและช่วยดึงดูดให้นักท่องเที่ยวอยากมาลิ้มลองรสชาติ ได้ประสบการณ์จากอาหารพื้นบ้านพื้นถิ่นของชุมชนที่ปรับให้มีความร่วมสมัยมากขึ้น หรือสามารถนำไปยกระดับเป็นอาหารถิ่นในโรงแรมหรือธุรกิจที่พัก ร้านอาหาร เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจอาหารได้ในอนาคตอีกด้วย นักท่องเที่ยวและคนในท้องถิ่นมีความพึงพอใจต่อตำรับอาหารถิ่นร่วมสมัยจากวัตถุดิบในชุมชนบ้านใต้โดยภาพรวมในระดับมากที่สุด หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่เกาะสมุย สามารถนำผลจากการศึกษาไปใช้ประกอบการวางแผนการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากข้อเสนอแนะและข้อแนะนำจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทำให้ทราบว่ามีความชื่นชอบตำรับอาหารฉบับนี้ เนื่องจากมีคุณค่าสามารถสร้างการรับรู้ให้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นตลอดจนมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหารได้จริงและส่งต่อให้กับเยาวชนคนรุ่นใหม่ได้สืบทอดภูมิปัญญาเหล่านี้ต่อไป

รายการอ้างอิง

- ญาณภา บุญประกอบ, จักรวาล วงศ์มณี, ศิริพร เขตเจน, และ โยธิน แสงงดี. (2560). อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์: กรณีศึกษา กลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง จังหวัดชัยนาท. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 1 (ฉบับพิเศษ), 162.
- ณภัทร นาคสวัสดิ์, และ มัณฑนนันท์ ขุนฤทธิ์. (2565). *ตำรับอาหารบ้านใต้เกาะสมุย*. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

- ทรงสิริ วิจิรานนท์, พจนีย์ บุญนา, และ จงทิพย์ อธิมตติสรรรค์. (2557). *วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นใต้*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- นวรรตน์ บุญภิละ. (2559). *ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นผู้ไทในอีสาน*. อุตรธานี: สำนักวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี.
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. (2557). *พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. Tourism and gastronomy. London: Routledge.

Received: April 24, 2022

Revised: June 23, 2022

Accepted: June 23, 2022