

การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง  
จังหวัดอุบลราชธานี

Local Food Development of Don Mod Daeng Sub-district,  
Don Mod Daeng District, Ubon Ratchathani Province

ภัทรวดี ห่วงเพชร<sup>1</sup> ปรางค์ทิพย์ จันทรแดง<sup>2</sup> นฤภรณ์ สุโสภา<sup>3</sup>

จรรารวรรณ วิเศษชลธาร<sup>4</sup> อนิรุทธ์ แท้มงาม<sup>5</sup> และ กิตต์กวินเดชน์ วงศ์หมั่น<sup>6</sup>

Phattharawadee Huangphet<sup>1</sup> Prangthip Jandaeng<sup>2</sup> Narueporn Suphophak<sup>3</sup>

Jaruwan Wisetchonlathan<sup>4</sup> Anirut Taemngam<sup>5</sup> and Kitkawindet Wongmun<sup>6</sup>

Received : November 20, 2023; Revised : February 16, 2024; Accepted : March 6, 2024

บทคัดย่อ (Abstract)

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี 2) ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชน ตำบลดอนมดแดง 3) พัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง และประเด็นสนทนากลุ่ม ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี ใช้วิธีการเลือกสุ่มตัวอย่างโดยไม่อาศัยความน่าจะเป็นด้วยเทคนิคการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่ ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน ตัวแทนกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร และตัวแทนผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทางภาครัฐ รวมจำนวน 30 คน

ผลการศึกษาพบว่า 1) ประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง จำนวน 11 ประเภท รวม 44 รายการ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่คนในชุมชนรับประทาน และมีวิธีการประกอบอาหารอย่างพิถีพิถันหลากหลายประเภท 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง พบว่า อาหารที่คนในชุมชนรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ส้มตำ แกงหน่อไม้ ป่นปลาลวกผัก

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี; Faculty of Humanities and Social Sciences, Ubon Ratchathani Rajabhat University; e-mail : std.64123660116@ubru.ac.th

ขนมจีนน้ำยา ก๋วยเตี๋ยว และ 3) การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชน ตำบลดอนมดแดง นำอาหารที่มีอยู่ในชุมชนแต่เดิมมาประยุกต์พัฒนาให้เกิดเป็นสำรับใหม่ โดยผ่านกระบวนการปรุงอย่างพิถีพิถัน และนำวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาผสมผสานเข้าด้วยกัน อีกทั้งยังเป็นการคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชุมชนตำบลดอนมดแดง โดยนำเสนอผ่านสำรับอาหาร และสามารถสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ชุมชน และยังเป็นที่ยึดใจสำหรับคนที่ได้รับประทานอาหารเพื่อเป็นการนึกถึงแหล่งที่มาของอาหารเหล่านี้ ได้แก่ ส้มตำกุ้งฝอยทอดกรอบ แกงหน่อไม้หอยเชอร์รี่ ปั่นปลาลวกผัก ขนมจีนน้ำยาปูนา ก๋วยเตี๋ยวซีเมนแซง อีกทั้งยังทำให้คนในชุมชนรู้สึกภาคภูมิใจและอยากที่จะรักษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดงไว้สืบไป

**คำสำคัญ (Keywords) :** การพัฒนา, อาหารท้องถิ่น, สำรับอาหาร, ชุมชนตำบลดอนมดแดง

## Abstract

The objectives of this research were to 1) study the local food types of the Don Mot Daeng Subdistrict community. Don Mot Daeng District Ubon Ratchathani Province 2) Study opinions about the local food of the community in Don Mot Daeng Subdistrict. 3) Develop local food for the Don Mot Daeng Subdistrict community. It is qualitative research. by interview and group discussion The tool used to collect data was a semi-structured interview form. and group discussion issues The population used in the study was people living in the area of the Don Mot Daeng Subdistrict community. Don Mot Daeng District Ubon Ratchathani Province Using a random sampling method without relying on probability with a specific sample selection technique, including representatives of community enterprise groups. Representatives of the housewife group Representative of the restaurant operator group Farmer group representatives and representatives of government stakeholders, a total of 30 people

The results of the study found that: 1) There are 11 types of local food in the Don Mod Daeng subdistrict community, totaling 44 items, which are food items that people in the community eat. and there are various types of meticulous cooking methods. 2) Opinions about the local food of the Don Mot Daeng Subdistrict community found that the food that people in the community

eat the most are papaya salad, bamboo shoot curry, fish meal, boiled vegetables, Khanom Jeen Nam, bananas and cheese, and 3) Developing local food in the community of Don Mot Daeng Subdistrict, taking food that was originally in the community and applying it to develop it into a new dish. Through a meticulous cooking process and combining raw materials available in the community It also preserves the identity of the Don Mod Daeng Subdistrict community. presented through food tables and can create a unique identity for the community It is also known for people who eat food to remember the origin of these foods, including papaya salad with crispy fried shrimp. Bamboo shoot curry with cherry clams, groundfish, and boiled vegetables, rice noodles with crab curry Banana, and Chee Mansaeng It also makes people in the community feel proud and want to preserve the local food of the Don Mot Daeng Subdistrict community forever.

**Keywords :** Development, Local food, Cuisine, Don Mod Daeng Subdistrict Community

## บทนำ (Introduction)

อาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่เกิดขึ้น และเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนในท้องถิ่นเพราะมีการประกอบอาหารขึ้นแบบดั้งเดิมมาอย่างยาวนาน ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้แสดงถึงบริบทของคนในชุมชนในแต่ละท้องถิ่นที่รู้จักการปรับตัวในการดำรงชีวิตตามสภาพภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ชาวบ้านจะหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติเท่าที่จำเป็นที่จะบริโภคในแต่ละวันเท่านั้น เช่น การหาปลาจากแม่น้ำ ไม่จำเป็นต้องจับปลามาทั้งหมดแล้ว และหากวันใดจับปลาได้มาก จะแปรรูปเป็นปลาร้าหรือปลาแห้งไว้บริโภคได้นาน ส่งผลให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากตลาดน้อยมาก ชาวบ้านจะ " ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก " สวนหลังบ้านมีบทบาทสำคัญในฐานะเป็นแหล่งอาหารประจำครัวเรือน ชาวบ้านมีฐานคิดสำคัญเกี่ยวกับการผลิตอาหาร คือ ผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภค มีเหลือแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน และทำบุญ อาหารอีสานจะเน้นไปทางรสชาติที่เผ็ดร้อน (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, 2557) ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่าย ๆ โดยอาศัยพืชผักหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร มีการสืบทอดวิธีการปรุงอาหาร และการรับประทานต่อกันมา อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง

วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติ เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นเอง โดยมีกรรมวิธีที่เป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่มีเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกอาหารและลักษณะอาหารที่ไม่เหมือนกัน เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรม และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลัก อาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่น ชาวบ้านต้องพึ่งความอุดมสมบูรณ์จากธรรมชาติจากการหาของป่า หรือการจับปลาจากแม่น้ำและบ่อน้ำ หรืออาศัยทรัพยากรทางธรรมชาติ ในชุมชนเป็นแหล่งดำรงชีพ ที่เกิดการเรียนรู้และถ่ายทอดมายังคนรุ่นหลัง เป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เกิดขึ้นและเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน มีการประกอบอาหารขึ้นแบบดั้งเดิมมาอย่างยาวนาน ซึ่งอาหารท้องถิ่นได้แสดงถึงบริบทของคนในชุมชนในแต่ละท้องถิ่นที่รู้จักการปรับตัว ในการดำรงชีวิตตามสภาพภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม ที่แตกต่างกัน ผ่านการคิดค้นโดยการนำเอาวัตถุดิบในชุมชนมาประกอบเป็นอาหารซึ่งอาหารท้องถิ่นล้วนสะท้อนถึงทรัพยากรในชุมชนว่ามีความอุดมสมบูรณ์ โดยสามารถนำเอาวัตถุดิบในชุมชนที่หาได้จากชุมชนในสมัยก่อนมีการหาของป่า การหาเห็ด ขุดมัน ขุดหาแมลง เก็บผักป่า ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ การล่าสัตว์ จับปลา เพื่อนำเอาวัตถุดิบมาประกอบเป็นอาหาร อาหารที่ต้องรับประทานร่วมกับผักหลากชนิดที่ใช้เป็นเครื่องเคียง ซึ่งเป็นอาหารรสจัดต่างๆ เช่น ลาบ น้ำตก ขนมจีนน้ำยา เป็นต้น การเลือกรับประทานอาหาร นอกจากจะมีประโยชน์ในเรื่องที่ช่วยการขับถ่ายแล้ว ยังได้ในเรื่องความสมดุลของธาตุอาหารและคุณค่าทางยาของผักพื้นบ้านบางชนิด ประโยชน์ของการประกอบอาหารพื้นบ้าน ปรุงอาหารได้ง่าย มีรสชาติอร่อย และมีสรรพคุณทางด้านอาหารและยามาเป็นอาหารพื้นบ้านได้อย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับความเป็นอยู่ในท้องถิ่น (ยิ่งยง ไพสุศานติวัฒนา, 2556 : 3)

ตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี เป็นอำเภอที่ตั้งอยู่บริเวณตอนกลางของจังหวัดอุบลราชธานี มีสภาพพื้นที่เป็นเขตเกษตรกรรมมีแม่น้ำล้อมรอบทั้งสี่ด้าน อำเภอดอนมดแดงเป็นเมืองทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดอุบลราชธานี มีสภาพพื้นที่เป็นเขตเกษตรกรรม (สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี, 2566) ชาวบ้านในชุมชนส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร ทำนา เลี้ยงไก่ เลี้ยงปลา ไว้เพื่อดำรงชีพและจำหน่ายให้กับคนในชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน พื้นที่ตำบลดอนมดแดงจึงเป็นแหล่งอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์ การประกอบอาหารของคนในชุมชน มีกรรมวิธีการประกอบอาหาร เช่น การแกง การต้ม การปิ้ง และการหมก ทำให้ทราบว่าคนในชุมชนตำบลดอนมดแดงได้นำเอาวัตถุดิบจากแหล่ง

ธรรมชาติและวัตถุดิบ ที่มีอยู่ในชุมชนมาประกอบอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน และนำมาจัดเป็นสำหรับอาหารไว้ต้อนรับให้แก่แขกที่มาเยือนชุมชน

จากการศึกษาข้อมูลข้างต้นทำให้คณะผู้วิจัยมีความสนใจที่จะทำวิจัยในชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี ในด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่น จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาจัดทำเป็นสำหรับอาหาร ซึ่งภายในชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติและมีวัตถุดิบที่หลากหลาย คณะผู้วิจัยได้ศึกษาอาหารที่มีอยู่ในชุมชน พบว่าภายในชุมชนตำบลดอนมดแดง ยังขาดอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น คณะผู้วิจัยจึงได้มีการนำเสนอผ่านสำหรับอาหาร พัฒนาให้เป็นที่รู้จักเพื่อคนที่ได้รับประทานจะรู้สึกถึงแหล่งที่มาของอาหาร เพราะมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนตำบลดอนมดแดง และเป็นการสร้างเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้แก่ชุมชนตำบลดอนมดแดง เพื่อเป็นสำหรับอาหารต้อนรับแขกที่มาเยือนชุมชน

## วัตถุประสงค์การวิจัย (Research Objectives)

1. เพื่อศึกษาประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี
2. เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี
3. เพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

## วิธีดำเนินการวิจัย (Research Methods)

### 1. ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ คนที่อาศัยอยู่ในชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี จำนวนประชากร 5,675 คน (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี, 2566)

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ ผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนตำบลดอนมดแดง ที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น ดังนี้ ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 10 คน, ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านตำบลดอนมดแดง 5 คน, ตัวแทนกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร 5 คน, และตัวแทนกลุ่มเกษตรกร 5 คน และตัวแทนผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทางภาครัฐของชุมชนตำบลดอนมดแดง 5 คน รวมจำนวน 30 คน โดยการได้ตัวอย่างแบบสโนว์บอลล์ นอกจากนั้นได้ตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น ด้วยเทคนิคการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง

## 2. ขอบเขตการวิจัย

### 2.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาในพื้นที่ชุมชน ตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

### 2.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

2.2.1 การศึกษาประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี โดยทำการศึกษาจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์ คำบอกเล่าของคนในชุมชนตำบลดอนมดแดง และเว็บไซต์ตำบลดอนมดแดง ที่เกี่ยวข้องกับบริบททั่วไปของชุมชน

2.2.2 ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกอบอาหาร โดยทำการศึกษาวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง จากคนในชุมชน อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

2.2.3 พัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนให้เป็นสำหรับอาหารไว้สำหรับต้อนรับแขกที่มาเยือนชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี และความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

## 3. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยในครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) และการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ซึ่งแบบสัมภาษณ์ดังกล่าวได้ผ่านการตรวจสอบจากท่านผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน ซึ่งแนวคำถามของแบบสัมภาษณ์ได้มาจากการศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น พัฒนาอาหารท้องถิ่น ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาสร้างแนวคำถาม ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยแบ่งโครงสร้างคำถามในการสัมภาษณ์ และประเด็นสนทนากลุ่ม ออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ 1) ประเภทของอาหารท้องถิ่น 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และ 3) แนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่น

## 4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยโดยมีขั้นตอนดังนี้ 1) ศึกษา ค้นคว้าหาข้อมูลจากบทความงานวิจัย เว็บไซต์ วารสาร หนังสือ และตำราต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการศึกษา 2) ขออนุญาตในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ไปยังองค์การบริหารส่วนตำบลดอนมดแดง 3) คณะผู้วิจัยได้ทำการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม กับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย

## 5. การวิเคราะห์ข้อมูล

คณะผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบการจัดหมวดหมู่เชิงเนื้อหา (Coding Analysis) โดยนำประเด็น ที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง เพื่อนำมาพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง ดังกล่าวต่อไป

## ผลการวิจัย (Research Results)

จากการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา สัมภาษณ์และสนทนากลุ่ม จากตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตัวแทนกลุ่มแม่บ้าน ตัวแทนกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร และตัวแทนผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทางภาครัฐ เพื่อศึกษาประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี, เพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง และเพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง โดยวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการจัดหมวดหมู่เชิงเนื้อหา ดังต่อไปนี้

### 1. ประเภทของอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

จากการศึกษาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลดอนมดแดง พบว่า อาหารท้องถิ่นในชุมชนตำบลดอนมดแดง สามารถจำแนกได้จำนวน 11 ประเภท รวม 44 รายการ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง

| ลำดับ | ประเภทอาหาร   | รายการอาหาร                                                                                     |
|-------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ประเภทแกง     | แกงหน่อไม้, แกงเห็ด, แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง, แกงไข่มฝ้า, แกงขี้เหล็กใส่หนังวัว, แกงป่าน้ำยาขมจีน |
| 2     | ประเภทอ่อม    | อ่อมกบ, อ่อมไก่, อ่อมปลา, อ่อมหอยจูด                                                            |
| 3     | ประเภทตำ      | ส้มตำ, ตำก้วย, ตำแดง, ตำถั่ว                                                                    |
| 4     | ประเภทหมก     | หมกปลาชิว, หมกหน่อไม้, หมกปลีก้วย, หมกฮวก                                                       |
| 5     | ประเภทปิ้ง    | ปิ้งไก่, ปิ้งปลา, ปิ้งกบ                                                                        |
| 6     | ประเภทต้ม     | ต้มปลา, ต้มไก่, ต้มกบ                                                                           |
| 7     | ประเภทก้อย    | ก้อยหอยเชอรี่, ก้อยไข่มดแดง, ก้อยกุ้งฝอย                                                        |
| 8     | ประเภทลาบ     | ลาบจิ้ง, ลาบหมู, ลาบไก่, ลาบปลา, ลาบเหา                                                         |
| 9     | ประเภทแจ่ว    | แจ่วแมงดา, แจ่วบอง, ป่นกบ, ป่นปูนา, ป่นปลา                                                      |
| 10    | ประเภทคั่ว    | คั่วไข่, คั่วไก่ใส่หน่อไม้ส้ม, คั่วจิโปม                                                        |
| 11    | ประเภทของหวาน | กล้วยบัวตี่, ข้าวต้มมัด, ข้าวหลาม, บวดมันแขง, ขนเมเทียน                                         |

ที่มา : ภัทรวดี ห่วงเพชร และคณะ (2566)

สามารถสรุปได้ว่าอาหารที่คนในชุมชนรับประทานเป็นอาหารประเภทแกง เพราะเป็นอาหารที่ประกอบได้ไม่ยุ่งยาก สามารถนำวัตถุดิบ ๆ มาประกอบอาหารได้ และ ภายในชุมชนมีเกาะดอนมดแดงที่เป็นแหล่งวัตถุดิบที่ใหญ่ที่สุดของชุมชนตำบลดอนมดแดง มีความอุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยปลาและสัตว์น้ำ อาหารแต่ละประเภทยังมีวิธีการทำที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับคนในชุมชน เช่น ประเภทหมก ก้อย แกง ต้ม อ่อม ปิ้ง ซึ่งอาหารท้องถิ่นในชุมชนตำบลดอนมดแดงล้วนประกอบขึ้นจากภูมิปัญญาด้านอาหารของคนในท้องถิ่น ผ่านความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารจากรุ่นสู่รุ่น และมีวัตถุดิบที่มาจากชุมชน ทำให้คนในชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่นและอยากที่จะอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ผ่านการนำเสนอโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลาง และปัจจุบันยังพบว่าคนสมัยใหม่ยังคงมีการรับประทานอาหารท้องถิ่นอยู่

## 2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

จากการประเมินอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลดอนมดแดงส่วนใหญ่ โดยการสัมภาษณ์ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชนตำบลดอนมดแดง ตัวแทนกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ตัวแทนกลุ่มเกษตรกร และตัวแทนผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทางภาครัฐ ซึ่งผลจากการสัมภาษณ์พบว่า อาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนจะต้องเป็นอาหารที่จะต้องปรุงจากวัตถุดิบในชุมชน และส่วนใหญ่เป็นอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทาน และยังทำให้ทราบว่าการประกอบอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดงยังมีการถ่ายทอดภูมิปัญญามาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้คณะผู้วิจัยทราบว่าคนในชุมชนตำบลดอนมดแดง มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารท้องถิ่น และยังอยากมีการถ่ายทอดการประกอบอาหารให้กับคนภายนอกเพื่อร่วมกันสืบทอดและรักษาอาหารท้องถิ่นให้มีเอกลักษณ์ จากการสัมภาษณ์ ทำให้คณะผู้วิจัยสามารถวิเคราะห์ได้ว่าอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนและคนในชุมชนนิยมรับประทานมากที่สุด จากการสำรวจวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย 1) ส้มตำ 2) ขนมจีนน้ำยา 3) แกงหน่อไม้ 4) ป่นปลาลวกผัก 5) กลัวยาวดซี่ 6) ก้อยกุ้งฝอย 7) คั่วไข่ 8) ข้าวต้มมัด 9) ปิ้งปลา 10) หมกปลีกล้วย 11) ลาบหมู ซึ่งเป็นรายการอาหารที่ได้รับรวบรวมจากการสัมภาษณ์ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชน ตำบลดอนมดแดง ตัวแทนชุมชน เพื่อนำไปพัฒนาให้เป็นสาร์บอาหารในการต้อนรับแขกที่มาเยือนชุมชน



## ตารางที่ 2 การจัดลำดับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน

| ลำดับ | รายการอาหาร  | จำนวนผู้กล่าวถึงรายการอาหาร |
|-------|--------------|-----------------------------|
| 1     | ส้มตำ        | 7 คน                        |
| 2     | แกงหน่อไม้   | 5 คน                        |
| 3     | ป่นปลาลวกผัก | 4 คน                        |
| 4     | ขนมจีนน้ำยา  | 4 คน                        |
| 5     | กล้วยบวดชี   | 3 คน                        |
| 6     | ต้มไก่บ้าน   | 2 คน                        |
| 7     | คั่วไข่      | 1 คน                        |
| 8     | ข้าวต้มมัด   | 1 คน                        |
| 9     | ปิ้งปลา      | 1 คน                        |
| 10    | หมกปลีกล้วย  | 1 คน                        |
| 11    | ลาบหมู       | 1 คน                        |

ที่มา : (ภัทรวดี ห่วงเพชร และคณะ, 2566)

### 3) พัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี

#### ตารางที่ 3 การวิเคราะห์อาหารท้องถิ่นในชุมชนตำบลดอนมดแดง

| จุดแข็ง (Strengths)                                                                                                                                                                       | จุดอ่อน (Weaknesses)                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- คนในชุมชนมีความรู้เรื่องการประกอบอาหารท้องถิ่นที่</li> <li>- ในชุมชนมีวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารในชุมชนขาดความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น</li> </ul>            |
| โอกาส (Opportunities)                                                                                                                                                                     | อุปสรรค (Threats)                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- นำวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาประกอบเป็นสํารับอาหารให้มีความหลากหลาย</li> <li>- ในชุมชนมีผู้มาเยือนและมาทำกิจกรรมในพื้นที่อยู่อย่างเนื่อง ๆ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบบางประเภทที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาจไม่มีตามฤดูกาล</li> </ul> |

ที่มา : (ภัทรวดี ห่วงเพชร และคณะ, 2566)

จากการวิเคราะห์อาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี สามารถสรุปได้ว่า อาหารที่จัดทำเป็นสำหรับอาหารโดยการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาประกอบเป็นอาหารเพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์ ให้แก่อาหารของท้องถิ่น และสามารถที่จะนำอาหารมาพัฒนาให้เป็นสำหรับอาหารให้มีความหลากหลาย เพื่อต้อนรับแขกที่มาเยือน แต่อย่างไรก็ตามอาหารหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนบางประเภท อาจไม่เป็นที่รู้จักกับแขกที่มาเยือนในชุมชน คณะผู้วิจัยจึงได้รายการอาหารท้องถิ่นที่จะนำมาพัฒนาจากอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่แล้ว ให้เป็นสำหรับอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ โดยการนำวัตถุดิบที่มีในชุมชนมาผสมผสานให้เป็นเมนูอาหารขึ้นมาใหม่ และให้คนภายนอกสามารถรับประทานได้ และสามารถสร้างความโดดเด่นให้แก่ชุมชนได้มีสำหรับอาหารดังต่อไปนี้

1. ส้มตำกุ้งฝอยทอดกรอบ ภายในชุมชนมีจำนวนกุ้งฝอยมากในพื้นที่ ทำให้คณะผู้วิจัยมีการคิดค้นที่จะนำเอาวัตถุดิบในชุมชนมารังสรรค์ให้เข้ากับเมนูส้มตำ เพราะ เมื่อผู้ที่รับประทานกุ้งฝอยทอดกรอบ จะได้รับสัมผัสที่กรอบและอร่อยลงตัวเวลารับประทาน ซึ่งสามารถนำมาผสมผสานเข้าด้วยกันกับส้มตำและสามารถที่จะเป็นไปในแนวทางเดียวกันได้ดี



ภาพที่ 1 ส้มตำ

ที่มา : (ปรารค์ทิพย์ จันทรแดง, 2566)

2. ปั่นปลาลวกผัก ภายในชุมชนมีการทำอาชีพเกษตรปลูกผัก จึงทำให้ผักสวนครัวหรือผักในชุมชนปลอดสารพิษเมื่อรับประทานจะรู้สึกถึงความกรอบ หวาน ที่ได้จากผักในชุมชน ซึ่งลวกผักจะต้องทานคู่กับปั่นปลา เพราะปลาในพื้นที่เป็นปลาตามธรรมชาติ ไม่ได้มีการเพาะเลี้ยง ซึ่งเนื้อปลาที่นำมาทำปั่นปลา มีความสดใหม่ไม่คาว เนื้อของปลาจะมีความหวาน



ภาพที่ 2 ป่นปลาลวกผัก

ที่มา : (ปรารค์ทิพย์ จันทรแดง, 2566)

3. แกงหน่อไม้ใส่หอยเชอร์รี่ ภายในชุมชนแกงหน่อไม้เป็นที่รู้จักหรือเป็นเมนูอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทาน เมื่อจัดสำหรับอาหารรับประทานภายในครัวเรือน จะมีเมนูที่เป็นแกงหน่อไม้ที่คนในชุมชนจะต้องรับประทานทุกครั้ง จึงมีการพัฒนาเมนูแกงหน่อไม้ให้มีความเป็นเอกลักษณ์โดยการนำเอาหอยเชอร์รี่ ที่มีอยู่ภายในชุมชนมาผสมผสานเข้าด้วยกันซึ่งมีตลอดทั้งฤดูกาลทำให้รสชาติดีขึ้นและสามารถรับประทานได้ทุกช่วงวัย



ภาพที่ 3 แกงหน่อไม้ใส่หอยเชอร์รี่

ที่มา : (อนิรุทธ์ แต้มงาม, 2566)

4. ขนมน้ำยาปูนา ภายในชุมชนตำบลดอนมดแดงมีภูมิปัญญาด้านการบิบน้ำยาปูนาเอง โดยเส้นขนมน้ำยาปูนาจะมีความสดใหม่ และเหนียวนุ่ม จึงได้มีการคิดค้นที่จะพัฒนาน้ำยาปูนาให้มีความเป็นเอกลักษณ์ไว้ทานคู่กัน จึงมีการคัดสรรวัตถุดิบที่มีในชุมชนซึ่งภายในชุมชนมีปูนาที่สามารถนำมารังสรรค์เข้าด้วยกัน และปูนายังมีไขมันปูที่มีกลิ่นเขียวชวนให้แขกอยากที่จะลองรับประทานขนมน้ำยาปูนา



ภาพที่ 4 ขนมน้ำยาปูนา

ที่มา : (ภัทรวดี ห่วงเพชร, 2566)

5. กล้วยบวดซีมันแซง ภายในชุมชนมีผักและผลไม้มากในพื้นที่ ซึ่งคนในชุมชนนิยมทำกล้วยบวดซีในประเพณีต่าง ๆ หรือไว้สำหรับต้อนรับญาติที่มาเยี่ยมเยือนคนในชุมชนอยู่แล้ว แต่ยังคงเอกลักษณ์ที่สื่อถึงชุมชนตำบลอนมตแดง จึงได้มีการพัฒนาและคัดสรรวัตถุดิบที่มีในชุมชน คือ มันแซง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาากินยากในชุมชนมีเฉพาะบางฤดูเท่านั้นจึงเหมาะที่จะสามารถดึงดูดแขกผู้มาเยือนและสามารถเข้ากับเมนูกล้วยบวดซีได้ดี



ภาพที่ 5 กล้วยบวดซีใส่มันแซง

ที่มา : (ภัทรวดี ห่วงเพชร, 2566)

สามารถสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นที่ได้ผ่านการรังสรรค์ และพัฒนาอาหารขึ้นมาให้มีความโดดเด่น ที่สามารถจัดเป็นสารบให้แขกที่มาเยือนชุมชนรับประทานอาหารท้องถิ่นได้ และใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดคุณค่ามากที่สุดซึ่งเอาวัตถุดิบในชุมชนมาสร้างให้เอกลักษณ์ และอาหารท้องถิ่นนั้นมีคุณค่าเฉพาะตัว เพราะอาหารท้องถิ่น มีส่วนประกอบของพืช ผัก สมุนไพร ที่มีสรรพคุณทางยา และมีประโยชน์ต่อร่างกายที่มาจากวัตถุดิบในชุมชน

## อภิปรายผลการวิจัย (Research Discussion)

จากการศึกษาประเภทอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี พบว่าเป็นอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทานสืบเนื่องมาตั้งแต่สมัยก่อน จนมาถึงปัจจุบันก็ยังรับประทานอยู่ เป็นอาหารที่มีเฉพาะถิ่น โดยนำเอาวัตถุดิบจากแหล่งป่าธรรมชาติ ได้แก่ หน่อไม้ ปลา กุ้งฝอย สายบัว หอย เห็ด อีกทั้งคนในชุมชนยังมีอาชีพทำนาและปลูกผักสวนครัวไว้รับประทานในครัวเรือนสามารถนำมาประกอบอาหาร ได้แก่ มะละกอ มะนาว พริก หอม กระเทียม กลั้ว คนในชุมชนมีขั้นตอนการประกอบอาหารไม่ยุ่งยากและใช้เวลาไม่นาน สามารถนำเอาวัตถุดิบเหล่านี้มาประกอบเป็นอาหาร โดยใช้ความรู้และภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษจนเกิดเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น แกง อ่อม ตำ หมก ปิ้ง ต้ม ก้อย ลาบ แจ่ว คั่ว และอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทานมากที่สุด คือ ส้มตำ เนื่องจากส้มตำมีการประกอบอาหารที่ไม่ยุ่งยาก และมักจะเป็นอาหารลำดับแรก ๆ ที่คนในชุมชนนั้นเลือกที่จะประกอบอาหารเพื่อรับประทานในทุกมื้อ สามารถบ่งบอกได้ถึงการดำรงชีวิตของคนในชุมชนที่มีความเรียบง่าย และแหล่งวัตถุดิบในชุมชนนั้นยังคงมีความอุดมสมบูรณ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ เอกชัย ไยพิมล และดนัย หายตะคุ (2561) ที่ทำการศึกษา เรื่องบทบาทของสวนบ้าน และแหล่งอาหารชุมชนในพื้นที่บ้านโนนสะอาด จังหวัดขอนแก่น พบว่า อาหารส่วนใหญ่ที่ได้จากสวนบ้านเป็นอาหารประเภทพืชผักและผลไม้ โดยพืชที่สามารถพบได้จากทุกครัวเรือนที่ทำการสำรวจ ได้แก่ มะละกอ มะนาว ข่า ตะไคร้ กลั้ว ตำลึง อาหารที่ได้จากแหล่งอาหารชุมชน ได้แก่ เห็ดป่า และหน่อไม้ป่า ตามแต่ฤดูกาล

การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง อำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี อาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง มีอาหารประจำท้องถิ่นที่มีความหลากหลายตามฤดูกาลมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งอาหารทั้งหมดล้วนมาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น มีการพัฒนาให้เป็นสํารับอาหาร ประกอบไปด้วย ส้มตำ แกงหน่อไม้ ขนมน้ำยา ป่นปลาลวกผัก กลั้วบวตชี แต่อาหารเหล่านี้แต่ละพื้นที่มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบบางชนิดที่นำมาประกอบอาหาร นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาอาหารท้องถิ่น โดยใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชนตกแต่งให้มีสีสันและรสชาติให้มีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของชุมชนดอนมดแดง เพื่อเป็นสํารับให้แก่แขกที่มาเยือนชุมชน ได้แก่ แกงหน่อไม้หอยเชอร์รี่ ขนมน้ำยาปูนา ป่นปลาลวกผัก ส้มตำกุ้งฝอย และประเภทของหวาน เช่น กลั้วบวตชี มันแขง ผ่านกรรมวิธีการปรุงแบบดั้งเดิมผ่านความรู้และประสบการณ์ ที่มีและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านคนในครอบครัว โดยการนำเอาอาหารท้องถิ่น ที่มีอยู่แล้วนำมาพัฒนาให้เป็นอาหารที่เอกลักษณ์

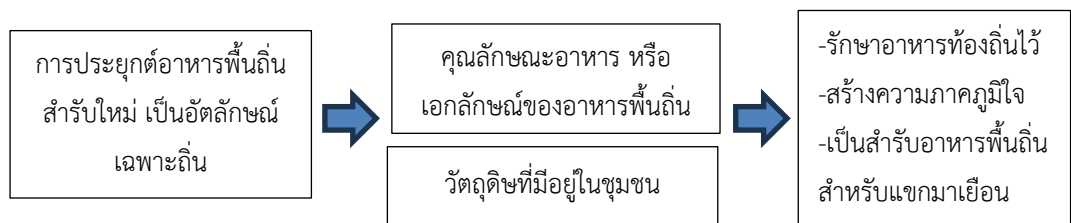
ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนในชุมชนตำบลคอนมดแดงนั้น จะเป็นกลุ่มแม่บ้านที่ปับเส้นขนมจีนสด ๆ ขึ้นมาเอง โดยผ่านกรรมวิธีการปับที่เป็นแบบดั้งเดิมของคนในชุมชน เส้นขนมจีนจะมีความเหนียวนุ่ม ซึ่งจะรับประทานคู่กับแกงน้ำยาขนมจีนที่ทำจากเนื้อปลาแต่ยังขาดเอกลักษณ์ คณะผู้วิจัยจึงได้พัฒนานำปูนามาเป็นส่วนประกอบของน้ำยาขนมจีน ซึ่งปูนีกลิ่นเฉพาะตัว มีกลิ่นหอมและยังมีจำนวนมากในชุมชนมีการลองผิดลองถูกจนเกิดเป็นขนมจีนน้ำยา ซึ่งคนในชุมชนมักประกอบอาหารชนิดนี้เมื่อมีงานบุญหรือเทศกาลที่เป็นมงคล เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช และงานวัดประจำปีของชุมชน สอดคล้องกับงานวิจัยของวิรัชยา อินทะกันท์, และกุลชญา สิวหงวน (2564) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก โดยศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหาร และพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว กล่าวคือ อาหารท้องถิ่นจะใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีตามฤดูกาล มาประกอบอาหาร มีวิธีการปรุงอาหารที่หลากหลายและถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนในครอบครัว ตำรับอาหารแต่ละสำรับได้ผสมผสานความเชื่อและภูมิปัญญาที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นทั้งในขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบ และวิธีการปรุงที่หลากหลาย จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับตำรับอาหารพื้นเมืองพบว่า อาหารท้องถิ่นมีวิธีการปรุงอาหารที่สืบทอดต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารจากคนในครอบครัวผ่านความเชื่อ และพิธีกรรม การประกอบอาหาร มีทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน อาหารส่วนหนึ่งจะนิยมนำไปทำบุญเพราะมีความเชื่อต่ออาหารที่นำไปถวายพระ และพิธีกรรมต่าง ๆ ในชุมชน

แสดงให้เห็นว่า วัตถุดิบในชุมชนตำบลคอนมดแดงสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายประเภท คนในชุมชนอยากนำเสนออาหารท้องถิ่นโดยมีการนำเสนอผ่านการใช้อาหารท้องถิ่นที่มีในชุมชนเป็นสื่อกลาง และสร้างเอกลักษณ์ให้มีความโดดเด่น โดยใช้วัตถุดิบที่มาจากชุมชนและยังเป็นการให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นเพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจที่มาจากคนในชุมชนโดยมีการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ที่มาจากชุมชนตำบลคอนมดแดง ทำให้เห็นว่าชุมชนตำบลคอนมดแดงยังดำรงชีวิตแบบดั้งเดิมอยู่ มีการบำรุงร่างกาย ด้วยสมุนไพรพื้นบ้าน รับประทานอาหารให้เป็นยา ใช้สมุนไพร และพืชผักเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร ส่วนใหญ่จะเป็นผักที่ปลูกเอง และผักต่าง ๆ ที่หาได้ตามแหล่งป่า ปรุงอาหารด้วยเครื่องปรุง เช่น น้ำปลาร้า สอดคล้องกับงานวิจัยของวรรัตน์ สานนท์ และกมลพร สนวนทอง (2562) ได้ทำการศึกษา อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว จากผลการศึกษา พบว่า ชุมชนคลองมหาสวัสดิ์มีอัตลักษณ์ในการท่องเที่ยวชุมชน ได้แก่ การชมนาบัว แหล่งเรียนรู้ข้าวตังบ้านศาลาตินสวนกล้วยไม้ บ้านพักข้าว และชมสวนผลไม้และนาข้าวปลอดสารพิษ พืชผักพื้นบ้านที่นำมาปรุงอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ เช่น ข้าว ผักบุ้งไทย ใบและผลมะดัน ใบมะขาม ส้มโอ ส่วนเนื้อสัตว์

หลักเป็นปลาต่าง ๆ ได้แก่ ปลานิล และปลาช่อน ผลการศึกษา โดยสัมภาษณ์เชิงลึกและประชุมกลุ่มย่อยด้านข้อมูลอาหารท้องถิ่นได้ชื่ออาหารท้องถิ่นจำนวน 53 ชนิด พบว่า ส่วนใหญ่ เป็นอาหารคาวประเภทแกงไม่ใส่กะทิ และมีพืชผักสวนครัวเป็นแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญใช้ในการประกอบอาหาร เนื่องจากชุมชนคลองมหาสวัสดิ์ มีพื้นที่ติดริมน้ำจึงนำทรัพยากรอาหารในท้องถิ่นมาประกอบอาหารได้อย่างหลากหลาย แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของชุมชน และอยากที่จะรักษาไว้คู่กับชุมชน

### องค์ความรู้ใหม่ (Originality and Body of Knowledge)

ผลการวิจัยการพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง สามารถจัดเป็นสำรับให้แขกที่มาเยือนชุมชนได้ โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดคุณค่า ด้วยอาหารท้องถิ่นมีส่วนประกอบของพืช ผัก สมุนไพร ที่มีสรรพคุณทางยา และมีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ชุมชน และยังเป็นที่ยึดจึกสำหรับคนที่ได้รับประทานอาหารเพื่อเป็นการนึกถึงแหล่งที่มา ทำให้คนในชุมชนรู้สึกภาคภูมิใจและอยากที่จะรักษาอาหารท้องถิ่นไว้ สามารถเขียนความเชื่อมโยงได้ดังนี้



**ภาพที่ 6** การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลดอนมดแดง เพื่อเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน  
ที่มา : (ภัทรวดี ห่วงเพชร และคณะ, 2566)

### ข้อเสนอแนะการวิจัย (Research Suggestions)

#### ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายหรือนำไปใช้

จากการศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนขาดความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น แต่อย่างไรก็ตามการสร้างเอกลักษณ์ของอาหาร สามารถที่จะทำให้อาหารท้องถิ่นดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังทำให้คนในชุมชนได้สำรับอาหารที่มีเสน่ห์และมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนที่อื่น และยังทำให้คนในชุมชนรู้สึกที่อยากจะรักษาอาหารท้องถิ่นไว้คู่กับชุมชน เสนอแนวทางแก้ไข

1. มีการเผยแพร่อาหารท้องถิ่นของชุมชนเพื่อให้เป็นที่รู้จัก ผ่านเว็บไซต์ตำบลดอนมดแดง

2. ควรจัดอบรมเรื่องของวัตถุดิบที่จะนำมาทำเป็นสำรับอาหาร ที่สามารถรับประทานได้

และมีวิธีการคัดสรรวัตถุดิบให้เข้ากับสำรับอาหารของชุมชนตำบลดอนมดแดง

### ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนที่สามารถนำมาพัฒนาต่อให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และสามารถดึงดูดแขกที่มาเยือนชุมชน
2. ควรศึกษาอาหารในท้องถิ่นที่สามารถนำมาพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ด้านอาหารของชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น

### เอกสารอ้างอิง (References)

- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2558). “อาหารพื้นบ้านไทย.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2258/อาหารพื้นบ้านไทย> สืบค้น 10 เดือนตุลาคม 2566.
- ยิ่งยง ไพสุขานตวิวัฒนา. (2556). “ผักพื้นบ้านภูมิปัญญาและมรดกที่คนไทยหลงลืม.” ใน เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการและอุทยานผักพื้นบ้านในวิถีไทย 19 ธันวาคม 2566. กรุงเทพฯ : สำนักพิพิธภัณฑสถานและวัฒนธรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรัตน์ สานนท์ และกมลพร สนวนทอง. (2563). “การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี.” *วารสารมนุษยศาสตร์วิชาการ*. 27(1) : 237 - 273.
- วิรัชยา อินทะกันต์. และกุลชญา สิวหงวน. (2564). “การพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก.” *วารสารราชภัฏเพชรบูรณ์สาร*. 23(1) : 33 - 39.
- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอดอนมดแดง จังหวัดอุบลราชธานี. (2566). “ประวัติความเป็นมาของอำเภอดอนมดแดง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://district.cdd.go.th> สืบค้น 2 สิงหาคม 2566.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุบลราชธานี. (2566). “ประชากรรายตำบล.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://demo.phoubon.in.th> สืบค้น 2 สิงหาคม 2566.
- เอกชัย ไยพิมล และดนัย ทายตะคุ. (2561). “บทบาทของสวนบ้านและแหล่งอาหารชุมชนต่อระบบอาหารครัวเรือน กรณีศึกษา บ้านโนนสะอาด จังหวัดขอนแก่น ภาควิชาภูมิสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.” *วารสารสาระศาสตร์*. 1(3) : 556 – 570.