



การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทย  
เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

The Inheritance and Preservation of Identity Thai Local Food  
Khmer Descent, Surin Province



ธัชกร พรมโสภา  
THATCHAKORN PROMSOPA

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566



การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทย  
เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

The Inheritance and Preservation of Identity Thai Local Food  
Khmer Descent, Surin Province

ธัชกร พรมโสภา

THATCHAKORN PROMSOPA

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร


2566


ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ การสืบทอดและอ้างรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาวไทย  
เชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์  
ชื่อ นามสกุล ธีชกร พรหมโสภา  
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์  
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.สุชีรา ผ่องใส

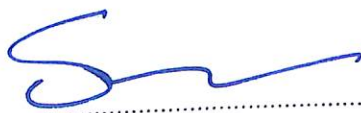
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

  
.....ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ระชานนท์ ทวีผล)

  
.....กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนท์ แดงสังวาลย์)

  
.....กรรมการ  
(ดร.สุชีรา ผ่องใส)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับ  
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

  
.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ โสไตรโยม)

วันที่ 24 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

ชื่อวิทยานิพนธ์	การสืบทอดและดำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์
ชื่อ นามสกุล	ธัชกร พรมโสภา
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2566

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2) เพื่อเป็นแนวทางการดำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และ 3) เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย ชาวไทยเชื้อสายเขมรที่อาศัยอยู่ในชุมชนวัดศาลาลอยบ้านเจ็มนียง และชุมชนบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 5 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 4 ท่าน รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และแบบประเมินผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลการวิจัยพบว่า 1) อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ ใน 3 พื้นที่ ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต คือ อัตลักษณ์การตั้งถิ่นฐานและลักษณะที่อยู่อาศัย อัตลักษณ์ด้านชาติพันธุ์ที่มีการปรับตัวเรียนรู้ความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ ประเพณี รวมไปถึงรูปแบบของการรับประทานอาหาร ส่วนอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร นั้นกำลังอยู่ในสถานะที่ใกล้สูญหาย 2) แนวทางการดำรงรักษาอัตลักษณ์ คือ การเผยแพร่ข้อมูลเรื่องราวอาหารพื้นบ้าน และวิธีการประกอบอาหารให้คงอยู่ ด้วยการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีจำนวนทั้งหมด 9 รายการ ได้แก่ ละแวกะตาม (แกงปูนา), ซัลลอเจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เมียงขนุน, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว), เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง), เบาะอังกาบ (น้ำพริกบ), เบาะบายกริม (ข้าวตู่) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง) 3) การจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.77$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายการอาหารจากมากไปหาน้อย พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากันทุกด้าน ได้แก่ ซัลลอเจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) และเบาะบายกริม (ข้าวตู่) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 5.00$ ) รองลงมา ได้แก่ เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.75$ ) รองลงมา ได้แก่ ละแวกะตาม (แกงปูนา) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.68$ ) และน้อยที่สุด ได้แก่ เมียงขนุน, เบาะอังกาบ (น้ำพริกบ) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.50$ ) ตามลำดับ

**คำสำคัญ:** การสืบทอด, ดำรงรักษาอัตลักษณ์, อาหารพื้นบ้าน, ชาวไทยเชื้อสายเขมร

<b>Thesis Title</b>	The Inheritance and Preservation of Identity of Local Food of Thai People of Khmer Descent, Surin province
<b>Author</b>	Thatchakorn Promsopa
<b>Degree</b>	Master of Home Economics (Home Economics)
<b>Major Program</b>	Home Economics Faculty of Home Economics Technology
<b>Academic Year</b>	2023

## ABSTRACT

The thesis concerns the inheritance and preservation of identity of local food of Thai people of Khmer descent, Surin Province. The objectives are to 1) study the identity of local food consumed by a group of Thai people of Khmer descent in Surin Province. 2) preserve the traditional food identity of Thai-Khmer descendants in Surin province and 3) set up recipes of traditional local food of Thai-Khmer descendants in Surin province. The population of the study consist of 5 Thai-Khmer descendants residing at the community of Wat Sala Loi, Ban Chem Niang and at the community of Ban Prue Kian. Nok Muang subdistrict, Mueang district, Surin province along with 4 experts. Data was collected through interview, participatory observation, and sensory evaluation tests.

The study discovered 3 main aspects of the thesis as follows: Frist, the identity of the local food of Thai people of Khmer descent in Surin Province in 3 areas that deviated from the past are the identity in settling down and the type of residence, the identity in various ethnic groups that adjusted themselves to other ethnic groups including their culture and eating habits, and the identity of traditional local food and the ingredients for cooking which are near extinction. Second, the method of preservation of identity which is the way to disseminate information about local food including ways of cooking the 9 traditional local recipes of the local Thai people of Khmer descent which are: La Wae Kadum (Crab Curry), Salor Chek (banana Curry), Kaeng Hong, Miang Khanun, Baor Dong (Coconut chili Paste), Baor Charom Ma Om (Vegetable chili Paste), Baor Ang Kaeb (frog chili Paste), Baor Bai Kriem (Streamed Rice) and An Som Kabong (spotted Rice Porridge). Third, the making of traditional local recipes of the local Thai people of Khmer descents in Surin Province revealed that the analysis of the sensory evaluation test of local food of the Thai people of Khmer descents on average is at a very satisfactory level

( $\bar{X} = 4.77$ ). When considering the food items from high to low it was found that the food received equal status which are Salor Chek (Banana Curry), Kaeng Hong, Baor Dong (Coconut chili Paste), Baor Bai Kriem (Streamed Rice). They are in a very satisfactory level ( $\bar{X} = 5.00$ ). Next, in the very satisfactory level ( $\bar{X} = 4.75$ ) are Baor Charom Ma Om (Vegetable chili Paste). Then it is the La Wae kadum (Crab Curry) which is also in a very satisfactory level ( $\bar{X} = 4.68$ ), and at the least satisfactory level are Miang Khanun, Baor Ang Kaeb (frog chili Paste) and An Som Kabong (spotted Rice Porridge) is in a very satisfactory level ( $\bar{X} = 4.50$ ) respectively.

**Keywords:** Inheritance, Identity, Traditional Cuisine, Thai-Khmer Descendants



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เพราะความรัก ความเมตตา กรุณา และมุทิตาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ ที่ให้แนวทางในการจัดทำวิทยานิพนธ์

กราบขอบพระคุณ ดร.สุชีรา ผ่องใส ที่กรุณาให้คำปรึกษาและแนวทางในการดำเนินการและ กรุณารับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

กราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ระชานนท์ ทวีผล ประธานกรรมการสอบ วิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาสละ เวลามาเป็นกรรมการสอบและให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ในการพัฒนา ปรับปรุงแก้ไข วิทยานิพนธ์ให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

กราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร และเจ้าหน้าที่บัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครทุกท่านที่ให้ความเมตตาและแนะนำแนวทางช่วยเหลือให้ คำปรึกษาตลอดระยะเวลาในการจัดทำวิทยานิพนธ์

กราบขอบพระคุณนางโชติกา ดาทอง นางณิชาดา บึงชัยภูมิ นายบัญญัติ ห่อทอง นายพิชัย ภัคดีสูงเนิน ที่กรุณาสละเวลาเป็นผู้เชี่ยวชาญในการประเมินผลตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อ สายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อจัดทำเป็นตำรับมาตรฐานและให้ข้อเสนอแนะในการประกอบอาหารเพื่อ คงอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

กราบขอบพระคุณผู้ใหญ่บ้านปรีอเกียน ผู้ใหญ่บ้านเจ็มเนียง ประธานชุมชนวัดศาลาลอย และแม่ครัวประจำหมู่บ้านและชุมชนทุกท่าน ที่กรุณาให้ข้อมูลความรู้และถ่ายทอดกระบวนการ ประกอบอาหารอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์เพื่อเป็นแนวทางการธำรง รักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ให้คงอยู่ต่อไป

กราบขอบพระคุณครอบครัวและญาติพี่น้อง เพื่อนร่วมงานและกัลยาณมิตร ที่ให้กำลังใจและ สนับสนุนผู้วิจัยจนประสบความสำเร็จ

ขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่มีได้เอ่ยนามที่ช่วยให้การทำวิจัยครั้งนี้ลุล่วงไปได้ด้วยดี หวังเป็น อย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะมีประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอ น้อมรับคำติชมมา ณ โอกาสนี้

ธัชกร พรมโสภา

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(8)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	4
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และการสืบทอด	5
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับทุนวัฒนธรรม	13
2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน	17
2.4 บริบททั่วไปของพื้นที่จังหวัดสุรินทร์	20
2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำตำรับอาหาร	24
2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	27
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	30
3.1 ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง	30
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	31
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล	31
3.4 ขั้นตอนการวิจัย	34
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	38
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	38
4.2 การอภิปรายผล	57





## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทย เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	34
3.2	ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	36
4.1	ผลการคัดเลือกตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	45
4.2	ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของ อาหารพื้นบ้าน ของชาวไทย เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	47



## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	วงจรวัดอุณหภูมิ	6
2.2	แผนที่จังหวัดสุรินทร์	21
3.1	ขั้นตอนการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	35
ค.1	ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่สัมภาษณ์ชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์	86
จ.1	ภาพแสดงการทดสอบประสาทสัมผัสจากผู้เชี่ยวชาญ	90



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สังคมไทยมีการถ่ายทอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของการดำรงชีวิตจากบรรพบุรุษ ได้เรียนรู้ การสั่งสมประสบการณ์ การถ่ายทอด และสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง เพื่อดำรงรักษาให้คง อยู่จนเป็นแบบแผนของการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น ๆ วัฒนธรรมเป็นเครื่องมือวัดหรือเป็นสิ่งที่ กำหนดความเจริญหรือความเสื่อมของแต่ละสังคมได้อีกวิธีหนึ่ง ขณะเดียวกันวัฒนธรรมยังกำหนด ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนจึงมีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ของประชาชนและความก้าวหน้าของแต่ละ สังคมได้ด้วย หากสังคมใดมีวัฒนธรรมที่ดั่งงามและเหมาะสม สังคมนั้นเจริญก้าวหน้า ทunesทาง วัฒนธรรมคือ สิ่งที่ดั่งงามที่คนในอดีตคิด ทำขึ้น แสดงออกและสืบทอดด้วยการปฏิบัติ ซึ่งมีทั้งสิ่งที่จับ ต้องได้และจับต้องไม่ได้ (บุรณฺเชน สุขคุ้ม และ ธนพล วิทยาสิงห์, 2556)

Tunesทางวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับคุณค่า ความรู้คู่ภูมิปัญญา และงานสร้างสรรค์อันเกิดจากการ ค้นคว้าและค้นพบโดยผู้ทรงความรู้ในท้องถิ่น รวมทั้งค่านิยมและความเชื่อที่ผูกพันสังคม ทำให้เกิด การจัดระเบียบของสังคมหรือสร้างกฎกติกาที่เป็นคุณต่อสังคมโดยส่วนรวม รวมถึงกิจกรรมการ ถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง (ดิเรก ปัทมสิริรัตน์, 2563) โดยนำเอาวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาเหล่านั้นมาแปลงเป็นสิ่งที่มีความรู้และมีมูลค่าที่ส่งผลให้เกิดประโยชน์ต่อวิถีชีวิตและสังคม ในที่สุดTunesทางวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มีความรู้และมีมูลค่าและให้คุณค่าต่อวิถีชีวิตของสังคม ดังที่กล่าวมาแล้ว แต่Tunes ทางวัฒนธรรมหลายเรื่องมีความเป็นนามธรรมสูง เช่นวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เป็นพลวัต (Dynamic) สามารถเปลี่ยนแปลงและถ่ายทอดข้ามสังคม กลุ่มคน สถานที่ ได้ตลอดเวลา การนำTunesทางวัฒนธรรม และภูมิปัญญาพื้นบ้านมาพัฒนาและใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ประเทศต้องมีการ บริหารจัดการที่ดี และตั้งอยู่บนหลักการที่สำคัญ คือ การเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรม การ พัฒนาวัฒนธรรมอย่างเป็นองค์รวม การสร้างความสมดุลและความยั่งยืน ตลอดจนการคำนึงถึงการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน เนื่องจากTunesทางวัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ซึ่งอาจมีผลมาจาก เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การมีปฏิสัมพันธ์ของสังคมโลก การเคลื่อนไหลหรือการกระจาย ทางวัฒนธรรม จึงก่อให้เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม การปลูกฝังให้เยาวชนได้ตระหนักถึง วัฒนธรรมที่ดั่งงามของชุมชนและของท้องถิ่น จึงเป็นสิ่งจำเป็นและเร่งด่วนที่จะต้องอาศัยสถาบันทาง สังคม และทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการควบคุม เฝ้าระวังทางวัฒนธรรมปลูกฝังและส่งเสริม ให้มีให้เกิดขึ้น เพื่อให้เยาวชนได้ตระหนักถึงคุณค่าของวัฒนธรรมที่ดั่งงามเพื่อสืบสานและพัฒนาต่อไป (ชาคริต สิทธิฤทธิ์, 2559)

วัฒนธรรมอาหาร เป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของ คนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมต่าง ๆ ช่วยให้นักมนุษยชาติเข้าใจ ช่วยเหลือ ซึ่งกันและกันได้ง่าย นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย

ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการรับประทานอาหาร การปรุง ฤดูกาลและเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการรับประทานอาหารแต่ละชนิดล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษที่สั่งสมมา (บุรณเซน สุขคุ้ม และ ธนพล วียาสิงห์, 2556) ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และสุขภาพ ของคนที่อาศัยอยู่บริเวณนั้น ๆ วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารมีเรื่องความเชื่อของคนในแต่ละพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารยังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี (อัญชลี ศรีจำเริญ, 2553)

ชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์มีอัตลักษณ์ของตนเอง เช่น ภาษา ที่อยู่อาศัย วิถีชีวิต การแต่งกาย ความเชื่อและพิธีกรรมและอาหารพื้นบ้านของชนกลุ่มนี้มีหลายชนิด ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ทางด้านอาหารแตกต่างไปจากกลุ่มชนอื่น เช่น แหล่งอาหารได้จากป่า แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ได้แก่ ห้วย หนอง คลอง บึง และทุ่งนา ดังนั้นอาหารที่นำมาประกอบส่วนมากจะเป็นพืชผักที่หาได้ตามธรรมชาติและสัตว์เล็ก ที่เลี้ยงหรือหาจากแหล่งน้ำและป่าธรรมชาติ เช่น ปลาน้ำจืด กุ้ง ปู หอย แมลงมดแดง กระจง นก เป็ด และ ไก่ เป็นต้น ชนกลุ่มนี้จะไม่นิยมรับประทานอาหารเนื้อสัตว์ใหญ่เหมือนกลุ่มชาวลาว และชาวกูยหรือกวย เพราะมีความเชื่อว่าการรับประทานอาหารเนื้อสัตว์ใหญ่ทำให้ย่อยยาก (ทวีศักดิ์ แสงสาย และ ฤดีมาศ แสงสาย, 2559) จากการลงพื้นที่ภาคสนามเบื้องต้นพบว่า

นอกจากนี้คนในชุมชนยังมีการปรับตัวของชุมชนต่อกระแสวัฒนธรรมภายนอก จึงทำให้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมในท้องถิ่นมีการเปลี่ยนแปลง เช่น การซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาดแทนการประกอบอาหารรับประทานเอง ทำให้อาหารดั้งเดิมของตนเริ่มสูญหาย รวมทั้งอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมและความเชื่อบางอย่างเริ่มมีการเปลี่ยนแปลง สาเหตุหลักอีกประการหนึ่งที่ทำให้อาหารพื้นบ้านของชนกลุ่มนี้เริ่มสูญหายคือ การทำอาหารพื้นบ้านไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร เนื่องจากการประกอบอาหารพื้นบ้านอาศัยการถ่ายทอดและสืบทอดด้วยวิธีการบอก จดจำ วัตถุดิบ และกรรมวิธีการประกอบอาหารจากผู้ปรุงอาหาร (ชลลดา ทวีคุณ และ จิราณีย์ พันมูล, 2558)

บ้านปรือเกียน จังหวัดสุรินทร์เป็นชุมชนเก่าแก่มีผู้คนอาศัยอยู่มามากกว่า 160 ปี คนในชุมชนมีการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรด้วยการเรียนรู้จากบรรพบุรุษและคนในครอบครัว ด้วยวิธีการจดจำกระบวนการเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหาร การถ่ายทอดความรู้และความเชื่อในด้านอาหารส่วนหนึ่งมาจากพิธีกรรมและความเชื่อของคนในชุมชนที่มีการถ่ายทอดจากการบอกเล่าและการปฏิบัติของคนในชุมชน การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านของคนในชุมชนบ้านปรือเกียนถ่ายทอดความรู้และกระบวนการประกอบอาหารในงานสำคัญและโอกาสต่าง ๆ เช่น วันสำคัญทางศาสนา วันแซนโถงตา (สารทชาวไทยเชื้อสายเขมร) งานมงคลและงานอวมงคล เป็นต้น

จากข้อมูลดังกล่าวมาข้างต้นพบว่า วิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายเขมรเปลี่ยนแปลงไปตามบริบททางสังคม ผู้วิจัยจึงมีแนวความคิดที่จะทำการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่ชาวไทยเชื้อสายเขมรที่ใช้ในงานมงคลหรือในพิธีกรรม เพื่อรวบรวมและจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้าน อีกทั้งเป็นการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่สามารถนำทุนทางวัฒนธรรมมาทำให้เกิดกลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาชุมชน ทำให้เกิดศักยภาพในการพัฒนาชุมชนยั่งยืนสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) ซึ่งเป็นแผนหลักของการพัฒนาประเทศ และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) เพื่อมุ่งสู่ ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน โดยการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ให้คงอยู่สืบไป

## 1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์
- 1.2.2 เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์
- 1.2.3 เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

## 1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาวิจัย เรื่องการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) เชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยใช้งานวิจัยเชิงคุณภาพนำเพื่อศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ ในการทำแบบประเมินผลการทดสอบรสชาติ เพื่อจัดทำและเป็นแนวทางการธำรงตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยการสังเคราะห์สรุปผลเพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ของการวิจัย โดยผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตของการวิจัยดังนี้

### 1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง โดยแบบเป็น 6 ประเด็น ได้แก่ แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และการสืบทอด แนวคิดเกี่ยวกับทุนวัฒนธรรม ข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหาร บริบททั่วไปของพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้าน และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### 1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรสำหรับการวิจัยครั้งนี้ คือ ชาวไทยเชื้อสายเขมรที่อาศัยอยู่ในชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ เนื่องจากมีพฤติกรรมการใช้ชีวิต และอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่มีการสืบทอดวัฒนธรรม จึงสามารถเป็นตัวแทนในการตอบคำถามได้ดี ได้แก่ กำหนดผู้ให้ข้อมูล (Informant) ด้วยวิธีเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายและเกิดความน่าเชื่อถือด้านแหล่งข้อมูล ได้แก่ ประชาชนชาวบ้านชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ หรือผู้ที่มีหน้าที่ในการประกอบอาหารของครอบครัวหรือชุมชน มีอายุมากกว่า 40 ปี ที่อาศัยอยู่ในชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง บ้านปรือเกียน อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ไม่น้อยกว่า 10 ปี จำนวน 5 ท่าน และนักวิชาการอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน

### 1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยกำหนดพื้นที่ในการศึกษา คือ ชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

### 1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาในการศึกษา และเก็บรวบรวมข้อมูล ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ 2566 – เมษายน 2567

## 1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

**1.4.1 การสืบทอด** หมายถึง กระบวนการอย่างหนึ่งของการถ่ายทอดที่ปฏิบัติต่อกันจนเป็นที่ยอมรับ ของชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

**1.4.2 การดำรงรักษาอัตลักษณ์** หมายถึง คุณลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ของลักษณะเฉพาะของอาหารพื้นบ้านในทัศนคติของบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ เช่น ลักษณะที่ปรากฏ เนื้อสัมผัส รสชาติ เป็นต้น

**1.4.3 อาหารพื้นบ้าน** หมายถึง อาหารที่สามารถรับประทานได้เฉพาะในพื้นที่นั้น ๆ และใช้วัตถุดิบที่หาได้จากในท้องถิ่นหรือพื้นที่นั้น สิ่งที่ถูกเรียกด้วยชื่อนี้เป็นอาหารที่เมือง ๆ หนึ่ง หรือพื้นที่หนึ่งซึ่งครอบคลุมหลายเมืองหลายหมู่บ้านได้พัฒนาขึ้นร่วมกันของชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

**1.4.4 ชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์** หมายถึง ชาวไทยกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งในจังหวัดสุรินทร์ที่อยู่ในพื้นที่ชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์

**1.4.5 ตำรับอาหารพื้นบ้าน** หมายถึง ตำราอาหารที่ประกอบไปด้วยรายการอาหารพื้นบ้านของชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 9 รายการ ได้แก่ ละแวกะตาม (แกงปุนา), ซัลลอแจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เมียงขนุน, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว), เบาะเจราะะ มะออม (น้ำพริกผักแขยง), เบาะอังกาบ (น้ำพริกขี้), เบาะบายกริม (ข้าวตู่) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มดำ)

## 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ได้องค์ความรู้การสืบทอดและดำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

1.5.2 นักวิชาการ นักศึกษา นักเรียน และบุคคลทั่วไปสามารถนำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อการศึกษาและการเรียนรู้

1.5.3 หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายในการจัดการความรู้ด้านภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีตลอดจนผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นแนวทางในดำเนินการวิจัย โดยเนื้อหาในบทนี้ประกอบด้วย

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และการสืบทอด
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับทุนวัฒนธรรม
- 2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน
- 2.4 บริบททั่วไปของพื้นที่จังหวัดสุรินทร์
- 2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำตำรับอาหาร
- 2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

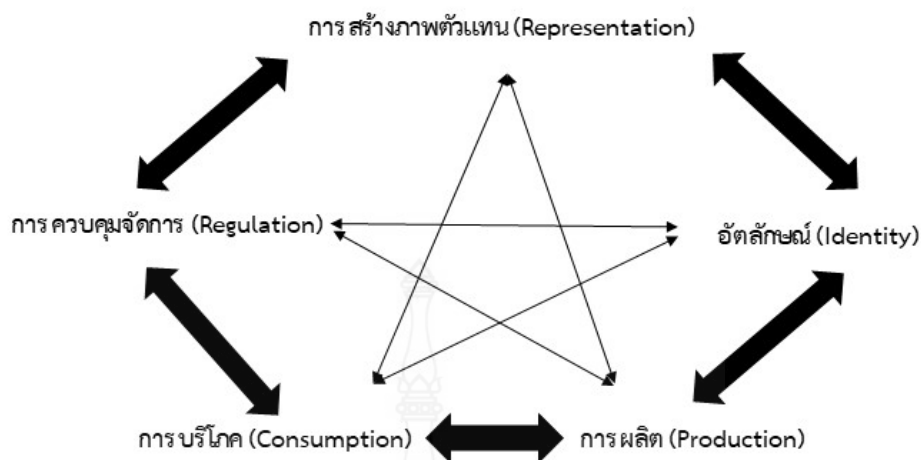
#### 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และการสืบทอด

##### 2.1.1 ความหมายของอัตลักษณ์

คำว่า “อัตลักษณ์” ไม่มีบันทึกไว้ในพจนานุกรม แต่มีตำราหลายเล่มให้ความหมายของคำว่า “อัตลักษณ์” ไว้ว่า เป็นคุณลักษณะเฉพาะตัว ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ของลักษณะเฉพาะของบุคคล สังคม ชุมชน หรือประเทศนั้น ๆ เช่น เชื้อชาติ ภาษา วัฒนธรรมท้องถิ่น และศาสนา ฯลฯ ซึ่งมีคุณลักษณะที่ไม่ทั่วไป หรือสากกลับสังคม กล่าวคือ ลักษณะที่ไม่เหมือนกับของคนอื่น “อัตลักษณ์” จึงเหมาะที่จะนำมาใช้เพื่อแสดงถึงลักษณะเฉพาะตัวของสิ่งใดสิ่งหนึ่งมากกว่า ส่วนคำว่า “เอกลักษณ์” มีคำว่า “เอก” ซึ่งหมายถึง หนึ่งเดียว จึงน่าจะหมายความว่า ลักษณะหนึ่งเดียว (ของหลาย ๆ สิ่ง) หรือลักษณะที่ของหลาย ๆ สิ่งมีร่วมกัน ซึ่งเป็นความหมายแรกตามพจนานุกรม (ทิตกร สอนภาษา: คมชัดลึก, 2551)

Hall and Paul (1996) อธิบายลักษณะของอัตลักษณ์ว่า ไม่ใช่สิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติ หรือเกิดขึ้นแบบไม่มีที่มาที่ไป แต่ก่อรูปขึ้นมาภายในวัฒนธรรม ณ ช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง โดยที่วัฒนธรรมก็เป็นสิ่งถูกประกอบสร้างทางสังคม (Social Construct) และไม่ใช่สิ่งที่หยุดนิ่งตายตัว หากแต่เป็นวงจรซึ่งมีผู้เรียกว่า “วงจรแห่งวัฒนธรรม” แสดงดังภาพที่ 2.1





ภาพที่ 2.1 วงจรวัฒนธรรม  
ที่มา: Hall and Paul (1996)

จากภาพที่ 2.1 วงจรวัฒนธรรมกับการสร้างอัตลักษณ์ อธิบายได้ว่า อัตลักษณ์มีกระบวนการถูกผลิตขึ้น (Produced) สามารถถูกบริโภค (Consumed) และถูกควบคุมจัดการ (Regulated) อยู่ในวัฒนธรรมเหล่านั้น และยังมี การสร้างความหมายต่าง ๆ (Creating Meanings) ผ่านทางระบบของการสร้างภาพตัวแทน (Symbolic Systems of Representation) ที่เกี่ยวกับตำแหน่งทางอัตลักษณ์ อันหลากหลายที่เราเลือกใช้ หรือนำเอามาสร้างเป็นอัตลักษณ์ของเรา

คำว่า “อัตลักษณ์” ตรงกับคำศัพท์ทางวิชาการด้านมานุษยวิทยา เป็นการนิยามตัวตนหรือบอกว่าตนเป็นใคร โดยมนุษย์สร้างวัฒนธรรมขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการด้านต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินชีวิตในสังคมเป็นไปอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับบรรทัดฐานทางสังคม ทำให้เกิดการหล่อหลอม ให้สมาชิก ในสังคมมีทัศนคติ ความเชื่อ ความสนใจ ความคิดสร้างสรรค์ไปในทิศทางเดียวกัน ก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน (ดำรง ฐานดี, 2546)

อัตลักษณ์มีความสำคัญต่อระบบสังคม ประการแรกทำให้เรารู้สึกว่าเป็นตัวเราหรือพวกเรา ที่แตกต่างจากคนอื่น โดยไม่จำเป็นต้องมีเพียงหนึ่ง แต่อาจมีหลายสิ่งประกอบขึ้นมา อัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่เกิดขึ้นมาพร้อมกับคนหรือสิ่งของ แต่เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นและเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งบ่งบอกถึงลักษณะเฉพาะลักษณะพิเศษ ที่จะบ่งบอกตัวตนของสิ่งนั้นหรือบุคคลนั้น (ยุรฉัตร บุญสุนิต, 2546)

อัตลักษณ์มีความสำคัญต่อระบบสังคม กล่าวคือทำให้เกิดความรู้สึกเป็นตัวเราหรือแตกต่างจากคนอื่น โดยไม่จำเป็นต้องมีเพียงหนึ่ง แต่อาจมีหลายลักษณะที่ประกอบขึ้นมา อัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่เกิดขึ้นมาพร้อมกับคนหรือสิ่งของ แต่เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นและเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งบ่งบอกถึงลักษณะเฉพาะ ลักษณะพิเศษที่จะบ่งบอกตัวตนของสิ่งนั้นหรือบุคคลนั้น (ฉลาดชา ยรมิตานนท์, 2550)

อัตลักษณ์ (Identity) เป็นมโนทัศน์ที่คาบเกี่ยวความสัมพันธ์กับหลายแขนงทางสังคมศาสตร์ วิทยา มานุษยวิทยา จิตวิทยาและปรัชญาในสาขาเหล่านี้ มีมโนทัศน์ที่มีความหมายใกล้เคียง

ที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ เช่นเดียวกับ พัฒนา กิติอาษา (2546) กล่าวว่า อัตลักษณ์ คือ จิตสำนึกส่วนตัว และจิตสำนึกส่วนรวมในระดับสังคมที่เกิดจากการนิยามตัวเองว่า ตัวเองคือใคร เป็นมาอย่างไร แตกต่างจากคนกลุ่มอื่นหรือสังคมอื่นอย่างไร และจะใช้อะไรเป็นเครื่องหมายในการแสดงออก นอกจากนี้ยังมีนักวิชาการที่ให้ความหมายอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมไว้ว่า หมายถึงความรู้สึกหรือวัฒนธรรมร่วมของกลุ่มหรือการที่ปัจเจกชนมีอิทธิพลหรือการได้รับ การยอมรับจากวัฒนธรรมของกลุ่มนั้น ๆ นอกจากนี้การยอมรับวัฒนธรรมของกลุ่มคนยังมีความเกี่ยวข้องกับบรรทัดฐานของสังคม (Norms) ซึ่งบุคคลต้องยอมรับความเป็นเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ของกลุ่มให้ได้ ความสำคัญของการสร้างเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมทำให้เห็นความแตกต่างและความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ทั้งนี้ความแตกต่างดังกล่าวควรได้รับการยอมรับมากกว่าการตำหนิหรือเกิดความขัดแย้งระหว่างกลุ่ม เพราะเกิดจากความแตกต่างและการไม่ยอมรับวัฒนธรรมเฉพาะของกลุ่มนั้น ๆ นอกจากนี้การยอมรับในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มทำให้บุคคลได้รับการยอมรับเข้าร่วมเป็นสมาชิกของกลุ่มได้ง่ายมากขึ้นอีกด้วย (อภิญา เพ็ญฟูสกุล, 2546)

### 2.1.2 ประเภทของอัตลักษณ์

Erving (1963) นักสังคมวิทยา แบ่งอัตลักษณ์ออกเป็น 2 ประเภทและอธิบายลักษณะความแตกต่างและความเหมือนกันไว้ ดังนี้

2.1.2.1 อัตลักษณ์ส่วนบุคคล (Personal Identity) คือ ภาพของปัจเจกในสายตาคนอื่นในฐานะที่เป็นบุคคลที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยสังคมจะมีวิธีการระบุอัตลักษณ์ส่วนบุคคลแตกต่างกันไป เช่น สังคมสมัยใหม่ใช้บัตรประชาชน หรือการพิมพ์ลายนิ้วมือระบุอัตลักษณ์บุคคล เป็นต้น ในขณะที่ Littlejohn and Foss (2008) อธิบายว่า อัตลักษณ์ส่วนบุคคล คือลักษณะเฉพาะของบุคคล ที่เกิดขึ้นจากการมองตนเอง และเกิดขึ้นจากเรียนรู้จากการมีปฏิสัมพันธ์กับคนในครอบครัว ในช่วงเริ่มแรกของชีวิต และจากสังคม ซึ่งสอดคล้องกับ นันทนา น้าฝน (2536) ที่กล่าวถึงอัตลักษณ์ส่วนบุคคลว่า อัตลักษณ์ของบุคคลเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งในตัวบุคคลที่ทำให้บุคคลนั้นมีความเป็นตัวของตัวเอง ซึ่งแตกต่างจากผู้อื่น จะเห็นได้ว่า อัตลักษณ์เป็นคุณลักษณะประการหนึ่งในตัวบุคคลซึ่งในทางสังคมวิทยามองว่า เมื่อบุคคลมาอยู่รวมกันในสังคม ต้องมีการติดต่อสื่อสารกัน หรือมีการกระทำทางสังคมระหว่างกัน โดยพฤติกรรมที่แต่ละบุคคลแสดงออกมาเป็นปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ ขึ้นอยู่กับปทัสถานทางสังคมตามโครงสร้างทางสังคมนั้น ๆ การกระทำระหว่างกันทางสังคมทำให้บุคคลมีบทบาทตามสถานการณ์ที่ตนสัมพันธ์อยู่

2.1.2.2 อัตลักษณ์ทางสังคม (Social Identity) ของบุคคล คือ สถานภาพทางสังคมของบุคคล อาทิ อาชีพ ชนชั้น เพศ ชาติพันธุ์ หรือศาสนาที่ปัจเจกบุคคลนั้นสังกัดอยู่ สังคมอาจมีความคาดหวังหรือ เรียกร้องว่า ปัจเจกบุคคลในวัย เพศ ชนชั้นเหล่านั้น ควรวางตนอย่างไร สอดคล้องกับ อภิญา เพ็ญฟูสกุล (2546) ที่กล่าวว่า อัตลักษณ์ทางสังคม (Social Identity) เป็นลักษณะอย่างหนึ่งในตัวบุคคลที่จะทำให้บุคคลนั้นมีความเป็นตัวของตัวเอง ซึ่งแตกต่างจากผู้อื่น

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า อัตลักษณ์ ของบุคคลนั้นจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อมีความรู้สึกร่วมกันในด้านการ ตระหนักรู้บางอย่างเกี่ยวกับตัวตนของเราเกี่ยวกับการยอมรับในความเป็นตัวตน ประกอบกับการแสดงตัวตนให้เห็นว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างอย่างไรกับกลุ่มอื่น อัตลักษณ์เกิดขึ้นจากการปฏิสัมพันธ์ทั้งระหว่างสังคมและตัวบุคคล แต่จะเลือกอัตลักษณ์ใดอัตลักษณ์

หนึ่งที่ยอมรับเพื่อนำมาใช้ภายใต้เงื่อนไขของเวลาและพื้นที่ อัตลักษณ์นี้อาจกำหนดได้ทั้งจากบุคคล เป็นผู้กำหนดตนเองหรือกำหนดโดยสังคม อัตลักษณ์กับสังคมจึงเป็นเรื่องที่แยกจากกันไม่ได้ สำหรับอัตลักษณ์ของอาหาร คือ เส้นของการปรุงอาหารอย่างถูกวิธี อาหารไทยมีเสน่ห์ของ เครื่องเทศและส่วนผสมการปรุงที่มีสูตร มีเทคนิคต่าง ๆ และต้องรู้จังหวะเวลาในการปรุง ต้องรู้ว่าควร จะใส่อะไรก่อนหลัง ถ้าใส่เครื่องปรุงไม่ถูกเวลา รสชาติก็อาจจะเปลี่ยนไปได้ การทำอาหารจึงต้องมี ศิลปะเข้ามาร่วมด้วย ซึ่งจะทำให้ได้รสชาติเฉพาะตัวของแต่ละตำรับและยังคงเป็นอัตลักษณ์อาหาร ของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ

### 2.1.3 อัตลักษณ์ของอาหารชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

โดยทั่วไปนั้น อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเกิดจากสภาพแวดล้อม ไม่ว่าจะภูมิ ประเทศ และอากาศ รวมทั้งวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และชาติพันธุ์ ของแต่ละพื้นที่ ทั้งนี้มีผลต่อ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร รสสัมผัส และรสชาติของอาหาร (Harrington, 2005)

กลุ่มชาติพันธุ์เขมร เป็นกลุ่มชนที่พูดภาษาเขมร ตั้งถิ่นฐานอยู่ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษและบางอำเภอของจังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มชาติพันธุ์เขมรมักอาศัยอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกับชาว ไทยกวยวัฒนธรรมการบริโภคจึงมีลักษณะคล้ายคลึงกัน คนกลุ่มนี้นิยมรับประทานอาหารประเภท น้ำพริกเป็นอาหารหลัก รับประทานคู่กับผักสดหรือผักลวกที่หาได้ในท้องถิ่น นอกจากนี้ ยังมีอาหาร ประเภทปิ้งหรือย่าง อาทิอังกาบบอบ ซึ่งเป็นภาษาเขมร แปลว่า กบยัดไส้ เป็นอาหารที่ชาวเขมรและ ชาวกวยนิยมรับประทานเพราะได้รสเผ็ดร้อนจากพริกและได้ประโยชน์จากการรับประทานสมุนไพร ต่าง ๆ และยังสามารถเก็บไว้รับประทานได้หลายวัน (ทวีศักดิ์ แสงวงสาย และ ฤติมาศ แสงวงสาย, 2559)

ผลงานวิจัยของ กติกา กลิ่นจันแดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) พบว่าปัจจัยที่มี ส่งผลต่ออัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น ได้แก่ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ ชาติพันธุ์ ประเพณีและความเชื่อ รวมถึงการขาดแคลนวัตถุดิบที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหาร อาหารท้องถิ่นของพื้นที่ ดังนั้น อาหารพื้นถิ่นของชาวจังหวัดสุรินทร์ประกอบไปด้วยอัตลักษณ์ 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเทคนิคในการทำ ด้านรสชาติ และด้านสูตรอาหาร สำหรับเทคนิคในการประกอบอาหารท้องถิ่นเกี่ยวข้องกับ การประกอบอาหารด้วยวิธีการที่หลากหลายขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบและขั้นตอนการปรุง โดยใน พื้นที่ที่มีลักษณะภูมิอากาศร้อนและแห้งแล้ง จึงนิยมการถนอมอาหารด้วยการหมักดอง และใช้สมุนไพร เป็นเครื่องปรุงอาหาร เพื่อช่วยให้อาหารสามารถอยู่ได้นานขึ้น นอกจากนี้ ยังนิยมการนำไปตากแดด เพื่อให้ได้รสชาติที่แตกต่างไปจากที่อื่น สำหรับด้านรสชาตินั้นพบว่ามีรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์ คือ รสเปรี้ยว เค็ม และเผ็ดร้อน ยิ่งไปกว่านั้นลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ยังส่งผลให้นิยมแปรรูป อาหารด้วยการหมักดองและใช้สมุนไพรเป็นเครื่องปรุงอาหารเพื่อช่วยให้อาหารสามารถอยู่ได้นานขึ้น ซึ่งทำให้อาหารท้องถิ่นมีรสชาติต่าง ๆ ที่เป็นอัตลักษณ์ ได้แก่ รสชาติเค็มเกิดจากการใช้เกลือ น้ำปลา และปลาร้า รสเปรี้ยวจากการหมักดองโดยใช้เกลือ น้ำปลา ข้าว ข้าวคั่ว และวัตถุดิบธรรมชาติพื้นถิ่น เช่น มะขามเปียก มะกอก เป็นต้น ส่วนรสเผ็ดร้อนได้จากสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง กระเทียม ข่า ตะไคร้ เป็นต้น

ด้านสูตรอาหาร มีสูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ โดยเครื่องปรุง ที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารมีในท้องถิ่นจึงทำให้อาหารท้องถิ่นในพื้นที่นี้มีความโดดเด่น และแตกต่าง

ออกไปจากพื้นที่อื่น เพราะเมื่อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไม่เพียงพอจึงจำเป็นต้องนำมาจากพื้นที่อื่น ย่อมส่งผลทำให้รสชาติ สัมผัสของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม จึงเห็นได้ว่าสภาพแวดล้อมและอากาศในแต่ละพื้นที่มีผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารและรสชาติของอาหาร

นอกจากนี้ความเชื่อของคนในจังหวัดสุรินทร์ ยังมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกิน สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ (2560) ได้อธิบายเพิ่มเติมว่าในบริเวณพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ เรียกประเพณีนี้ว่า บุญสารทเล็กหรือ เป็นตุ๋จ โดยชาวบ้านจะมีการรวมตัวกันกวนกระยาสารทเพื่อทำบุญสารท ถวายพระและแบ่งปันกันกินในหมู่ญาติมิตรหรือแจกจ่ายเพื่อนบ้าน โดยกระยาสารทหารับประทานได้ง่าย และเป็นของฝากประเภทของหวานที่ได้รับความนิยมเพราะเน้นใช้วัตถุดิบในการปรุงจากวัตถุดิบในพื้นที่ นอกจากนี้คนในภาคอีสานนิยมรับประทานอาหารรสเปรี้ยว เค็มและเผ็ดร้อน จึงไม่ค่อยนิยมรับประทานของหวานซึ่งนอกจากกระยาสารทจะเป็นอาหารหวานประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมในการรับประทาน ซึ่งมีความเชื่อมโยงของความเชื่อในประเพณีที่กล่าวไปข้างต้น ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ยังมีอาหารหวานอีกชนิดหนึ่งที่นิยมใช้ในวันสารทใหญ่ หรือเรียกว่า “เป็นทม” ซึ่งจะจัดพิธีมากกว่า สารทเล็ก ชาวบ้านจะเตรียมทำขนมข้าวต้มผลไม้ต่าง ๆ โดยเฉพาะกล้วยสุก อาหารคาวประเภทเนื้อสัตว์ เช่น หมูไก่ ปลา เพื่อทำบุญและอุทิศส่วนกุศลเป็นทานให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับและผีเปรต นอกจากนี้การทำขนมข้าวต้มยังใช้ในงานมงคลซึ่งเรียกว่า ข้าวต้มโบายมะพร้าว หรืออันซอมสเล็กโดง โดยชาวบ้านจะใช้ขนมข้าวต้มโบายมะพร้าวนี้เพราะเชื่อว่าจะแสดงถึงความเหนียวแน่น ความรัก ความผูกพัน ความสามัคคีกันในงานบุญ และพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น เข้าพรรษา งานบวช งานแต่งงาน เป็นต้น

#### 2.1.4 แนวคิดเกี่ยวกับการสืบทอด

การสืบทอดวัฒนธรรมเป็นกระบวนการที่รองรับความยั่งยืนและเป็นหลักประกันความต่อเนื่องของวัฒนธรรม เมื่อเกิดวัฒนธรรมขึ้นต้องมีการสืบทอดวัฒนธรรม ถ้าวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นมาไม่ได้รับการสืบทอด วัฒนธรรมนั้นก็จะมีอายุเพียงแค่สั้น ๆ แล้วก็สูญหายไป การสืบทอดจึงเป็นเหมือนการหาคนรุ่นใหม่มาเป็นตัวแทน หรือมาทดแทนเพื่อนำองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่มีถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป ซึ่ง กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน (2551) กล่าวถึงแนวคิดการสืบทอดว่า การสืบทอดนั้นไม่ใช่แค่เพียงการถ่ายทอดหรือสืบทอดทางวัตถุเท่านั้น แต่การสืบทอดหมายรวมถึง การส่งต่อของวัฒนธรรม อุดมการณ์ จิตสำนึก โดยวัฒนธรรมแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ 1) วัฒนธรรมที่มีชีวิตอยู่ (Lived Culture) หมายถึง วัฒนธรรมทุกอย่างอยู่ในช่วงเวลาหนึ่ง สถานที่หนึ่ง และเฉพาะคนที่มีชีวิตอยู่ในเวลานั้นเท่านั้นที่จะเข้าถึงและสัมผัสวัฒนธรรมดังกล่าว 2) วัฒนธรรมที่ได้รับการบันทึกไว้ (Record Culture) หมายถึง บางส่วนของวัฒนธรรมที่มีชีวิตอยู่ และได้รับการบันทึกหรือสืบทอดต่อมา หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “วัฒนธรรมแห่งยุคสมัย” (Culture of the Period) ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของ “ประเพณีในการเลือกสรร” (Selective Tradition) เนื่องจากว่าในชีวิตประจำวันของคน วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นใหม่ตลอดเวลา แต่ประเพณีในการเลือกสรรจะทำหน้าที่คัดเลือกให้วัฒนธรรมบางอย่างถูกสืบทอดหรือผลิตซ้ำให้มีชีวิตยืนยาวต่อไป และทุกครั้งที่มีการประเพณีในการเลือกสรรเกิดขึ้นจะมีการตีความหมายให้กับวัฒนธรรมที่จะถูกบันทึกไว้เสมอ ทั้งนี้สถาบันหรือบุคคลที่มีอำนาจจะเป็นผู้ชี้ขาดความยั่งยืนของวัฒนธรรมแต่ละกลุ่ม

#### 2.1.4.1 กระบวนการผลิตและการสืบทอดวัฒนธรรม

กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน (2551) กล่าวถึงกระบวนการผลิตและสืบทอดวัฒนธรรม ประกอบด้วย 4 ด้าน ดังนี้

1) ด้านการผลิตวัฒนธรรม พิจารณาว่า ใครเป็นผู้ผลิตทางวัฒนธรรม มีการสร้างสัญลักษณ์หรือสิ่งประดิษฐ์ทางวัฒนธรรมอย่างไร วัฒนธรรมที่ผลิตนั้นสร้างความหมายขึ้นมาได้อย่างไร โดยผู้ผลิตวัฒนธรรมจะทำการตรวจสอบสภาพแวดล้อมอย่างรอบคอบ เพื่อที่จะผลิตวัฒนธรรมให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อนำไปสู่การสร้างความหมายของวัตถุทางวัฒนธรรม ซึ่งต้องอาศัยความเข้าใจที่ตรงกันทั้งผู้ผลิตและผู้รับ

2) ด้านการเผยแพร่วัฒนธรรม เกิดจากการที่แต่ละกลุ่มสังคมพยายามที่จะผลิตวัฒนธรรมของตนเอง จึงทำให้ผู้ผลิตวัฒนธรรมและสมาชิกในกลุ่มร่วมกันสร้างความหมายและวิถีทางการรับรู้วัตถุทางวัฒนธรรม และดำเนินการแบ่งปันความหมายทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ด้วยวิธีการต่าง ๆ ให้เป็นที่รับรู้กันภายในกลุ่ม ซึ่งอาจจะทำให้เกิดผลประโยชน์หรือเป็นอุปสรรคต่อการขับเคลื่อนกลุ่ม การผลิต การเผยแพร่ การบริโภค และการสืบทอดทางวัฒนธรรมได้ ซึ่งการเผยแพร่วัฒนธรรมเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ในระดับปัจเจกบุคคล และระดับกลุ่มเพื่อให้สมาชิกสามารถประพฤติ และปฏิบัติตามเพื่อบรรลุเป้าหมายของกลุ่มโดยผู้ผลิตทางวัฒนธรรมพิจารณาว่าจะดำเนินการเผยแพร่วัฒนธรรมให้เป็นที่รับรู้กันในสังคมอย่างไร (กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน, 2551)

3) ด้านการบริโภควัฒนธรรม โดยพิจารณาว่า สมาชิกในกลุ่มรับรู้วัฒนธรรมที่เผยแพร่อย่างไร และความหมายของวัฒนธรรมที่สมาชิกในกลุ่มรับรู้มีการเปลี่ยนแปลงจากสิ่งที่คุณผลิตวัฒนธรรมสร้างขึ้นอย่างไรบ้าง ซึ่ง Grisworld (1994) กล่าวว่า การรับรู้ของปัจเจกบุคคลเกี่ยวข้องกับการรับรู้ทางสังคม (Social Mind) เพราะการรับรู้และความเข้าใจในความหมายของแต่ละสิ่งนั้นนอกจากการมองเห็นแล้ว การตีความหมายยังขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละบุคคลด้วย ดังนั้นจึงส่งผลให้แต่ละคนมีการรับรู้หรือเลือกรับวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน

4) ด้านการผลิตซ้ำ เป็นการพิจารณาว่า วัฒนธรรมที่ผลิตขึ้น มีการสืบทอดให้ดำรงอยู่อย่างไร ซึ่ง Grisworld (1994) กล่าวว่า การสืบทอดมีความเกี่ยวข้องกับการสื่อสารทางวัฒนธรรมซึ่งมีผลต่อการรับรู้ ตลอดจนความหมายทางวัฒนธรรมยังมีความสัมพันธ์ต่อการสร้างหรือเปลี่ยนแปลงอัตลักษณ์ของกลุ่ม เพราะคนในกลุ่มมีการสื่อสารกันตลอดเวลา ดังนั้น การสืบทอดจึงทำได้โดยการสื่อสารผ่านการบอกเล่า เช่น การบอกเล่าแบบเผชิญหน้าจะถูกใช้ในการแบ่งปันความรู้ร่วมกันอย่างกว้างขวาง สามารถทำได้ทุกระดับ เช่น ระดับครอบครัว กลุ่มเพื่อน เป็นต้น นอกจากการบอกเล่าแล้ว การบันทึกลายลักษณ์อักษรก็เป็นอีกวิธีหนึ่งที่นิยมใช้กัน โดยการบอกเล่าแบบลายลักษณ์อักษรสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การทำคู่มือ จดหมาย รายงาน ตลอดจนการเขียนบันทึก เพื่อเป็นการแสดงถึงการสื่อสารที่ชัดเจนและแน่นอน ความคลาดเคลื่อนน้อยเพราะมีการระบุอย่างชัดเจนแตกต่างจากการบอกเล่าที่ข้อมูลอาจผิดเพี้ยนได้จากการสื่อสารหรือคนกลาง (Goody and Watt, 1963)

### 2.1.5 ผู้มีบทบาทในการสืบทอด

การสืบทอดจะไม่สามารถเกิดขึ้นได้หากขาดผู้ถ่ายทอด ดังนั้นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอด และใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างครบองค์รวม เป็นบุคคลที่มีบทบาทสำคัญในการสืบทอดภูมิปัญญาชุมชนท้องถิ่น ซึ่ง ปาริชาติ วลัยเสถียร (2549) สรุปไว้ดังนี้

2.1.5.1 ปราชญ์ชาวบ้าน คือ ผู้นำ ผู้รู้ ผู้มีสติปัญญา มีความสามารถ มีประสบการณ์ หรือมีหลักธรรมเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวในการดำเนินชีวิต รวมทั้งเป็นผู้ที่พยายามหาทางเลือกใหม่ให้กับชีวิต มุ่งสู่การพึ่งพาตนเองโดยตั้งต้นจากทุนรอบ ๆ ตัวที่มีอยู่ โดยพยายามเรียนรู้ ฟื้นฟูความรู้ที่ตนเคยมี และเสาะหาความรู้ที่เคยมีอยู่ในชุมชนที่ตนอาศัยอยู่ว่าจะสามารถนำความรู้ใดมาทำให้สามารถเลี้ยงตัวมีกินมีใช้ โดยมุ่งมั่นลองผิดลองถูกไม่ย่อท้อ แม้จะใช้เวลานานสักเพียงใด

2.1.5.2 ผู้นำชุมชนหรือแกนนำชุมชน คือผู้ที่มีบทบาทสำคัญในชุมชน ซึ่งผู้นำในลักษณะนี้จัดเป็นผู้นำทางธรรมชาติ มีประสบการณ์ชีวิตที่ยาวนาน ทำให้มีบทเรียนที่เกิดจากปัญหาในการแก้ไขปัญหา และนำมาสู่การตัดสินใจ ด้วยฐานข้อมูลความรู้ ซึ่งเป็นฐานปัญญาอย่างแท้จริง

2.1.5.3 ผู้นำทางการ คือ สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล กำนัน หรือแม้กระทั่งผู้ใหญ่บ้าน ซึ่งเป็นผู้นำทางการ นอกจากนี้ยังมีครู พยาบาล และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

2.1.5.4 ปัญญาชนท้องถิ่น คือ บุคคลที่เข้าใจวัฒนธรรมภายนอก ขณะเดียวกันก็สามารถเข้าใจวัฒนธรรมภายใน เป็นบุคคลที่มีสองวัฒนธรรมในตัวเอง (Biculture) มีบทบาทสำคัญในการร่วมกับชาวบ้านประยุกต์และประดิษฐ์คิดค้นอะไรใหม่ ที่ช่วยยกระดับชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านให้ดีขึ้น

2.1.5.5 นักวิชาการ คือ ผู้มีองค์ความรู้จากสถานศึกษาในท้องถิ่น เช่น อาจารย์มหาวิทยาลัยในท้องถิ่นต่าง ๆ ที่ศึกษาวัฒนธรรมจากภายนอกอย่างลึกซึ้ง ถึงขั้นที่จะนำมาประสานกับวัฒนธรรมพื้นบ้านได้ ซึ่งจะเป็นการช่วยให้วัฒนธรรมพื้นบ้านมีพลังพลวัตอยู่ได้ในวัฒนธรรมที่เกิดใหม่จากการผสมผสานนั้น

### 2.1.6 แนวทางการสืบทอด

การสืบทอดภูมิปัญญานั้นเป็นสิ่งสำคัญเพราะเป็นมรดกทางปัญญาที่มีการสั่งสมและสืบทอดจนถึงปัจจุบัน หากคนรุ่นใหม่ไม่เห็นความสำคัญ ภูมิปัญญาก็อาจเกิดการสูญหายตามกาลเวลา เพราะขาดการเชื่อมโยงระหว่างอดีตกับปัจจุบัน เสนอลักษณะการสืบทอดหรือแนวทางการสืบทอดภูมิปัญญาจากผู้ให้ความรู้ที่พร้อมจะให้ความรู้ และถ่ายทอด ไว้ดังนี้

2.1.6.1 ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน ให้สามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาของตนได้อย่างเต็มที่ รวมถึงให้โอกาสพัฒนาผลงานให้ได้คุณภาพ และควรกระทำอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็นที่รู้จักและเกิดการยอมรับอย่างแพร่หลาย เพื่อเป็นแบบอย่างและกระตุ้นให้ประชาชนในท้องถิ่นมีความภูมิใจ มั่นใจเกิดความศรัทธา และยอมรับในความคิดของบุคคล

2.1.6.2 สรรหาบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละสาขาวิชา ความรู้และประสบการณ์ของบุคคลเกิดจากความเชี่ยวชาญในอาชีพที่กระทำนั้น ๆ ซึ่งโดยทั่วไปชาวบ้านจะไม่คุ้นเคยกับการประชาสัมพันธ์ตนเอง รัฐหรือองค์กรที่มีส่วนเกี่ยวข้องควรให้การสนับสนุน สร้างโอกาสให้แก่บุคคลในท้องถิ่น กระบวนการสรรหาบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นจะทำให้บุคคลมีชื่อเสียงและ

เป็นที่รู้จักแก่บุคคลทั่วไป ทำได้โดยการคัดเลือก ประกวด และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับประวัติ หรือแม้กระทั่งผลงานของบุคคลนั้น เพื่อทำการเผยแพร่ให้สาธารณชนได้รู้จักต่อไป

2.1.6.3 การรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้ที่มีบทบาทในการดำเนินงานควรประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัด ศูนย์วัฒนธรรมอำเภอ องค์การภาครัฐและเอกชน มหาวิทยาลัยส่วนภูมิภาค เป็นต้น เพื่อขอความร่วมมือและเก็บรวบรวมข้อมูลตามหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ และจังหวัดทั่วประเทศ โดยการออกสำรวจตามพื้นที่เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและชัดเจน หลังจากนั้นนำมาจัดพิมพ์ในรูปแบบของสื่อสารสนเทศประเภทต่าง ๆ รวมทั้งสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น หนังสือ จุลสาร วารสาร เป็นต้น เพื่อทำการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในวงกว้าง

2.1.6.4 ส่งเสริมการเผยแพร่ เมื่อทำการคัดเลือกภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีลักษณะเด่นของแต่ละสาขาได้แล้ว ขั้นตอนต่อไป คือ เลือกลือประชาสัมพันธ์ที่เหมาะสมในการเผยแพร่ตามวัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้รับมีโอกาสได้ศึกษาหาความรู้และนำไปเป็นแนวทางในการปฏิบัติได้

2.1.6.5 สนับสนุนให้มีการศึกษาค้นคว้าและวิจัย โดยนำผลจากการศึกษาสรุปเป็นองค์ความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ แล้วนำผลจากการวิจัยมาใช้เพื่อปรับปรุงเสริมสร้างภูมิปัญญาให้มีการยอมรับหรือปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ซึ่งจะส่งผลต่อประชาชนที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญานั้น เช่น การมีรายได้ มีชื่อเสียง สังคมยอมรับ เป็นต้น

2.1.6.6 สนับสนุนให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มเป้าหมายในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา หรือบุคคลที่มีความสนใจทั่วไปได้มีโอกาสเข้ามาศึกษาหาความรู้เพื่อสืบทอดความรู้เหล่านั้นให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนการแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ต่อกันเพื่อนำผลที่ได้ไปปรับปรุงพัฒนาตนเองให้ดีขึ้น

2.1.6.7 จัดทำเป็นหลักสูตรทางการศึกษา หรือบรรจุเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาไว้เป็นสาระในการเรียนการสอนในทุกระดับ โดยเน้นให้เยาวชนได้เรียนรู้และตระหนักถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เพื่อร่วมกันอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป

2.1.6.8 ร่วมมือระหว่างหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเข้ามามีบทบาทในการทำงานร่วมกัน เช่น ให้มีการศึกษาค้นคว้าอย่างมีประสิทธิภาพ ร่วมกับอนุรักษ์ภูมิปัญญาอย่างจริงจัง ส่งเสริมให้มีการเผยแพร่อย่างทั่วถึง และมีประสิทธิภาพ เป็นต้น

2.1.6.9 ให้การสนับสนุน โดยรัฐบาลควรให้ความสำคัญต่อการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการอนุรักษ์ ส่งเสริม คุ้มครอง และเผยแพร่ ควรมอบหมายให้หน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบติดตามและประเมินผลงาน และรัฐควรกระตุ้นให้ประชาชนเกิดความรัก และภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษตนเอง

2.1.6.10 สนับสนุนคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา โดยรัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรพิทักษ์รักษาผลประโยชน์อันพึงมีพึงได้ของประชาชนต่อภูมิปัญญาที่พัฒนาขึ้น ได้แก่ การจดสิทธิบัตร หรือลิขสิทธิ์ เป็นต้น เพื่อเป็นผลคุ้มครองทางกฎหมายต่อไป

ผลการศึกษาของปวีณา งามประภาสม (2561) เรื่อง การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี่ ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ได้แนวทางในการอนุรักษ์และสืบสานอาหารพื้นเมือง คือ 1) จัดกิจกรรมที่ประชาชนได้มีส่วนร่วมอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง 2) อบรมเชิงปฏิบัติการ

อาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) เผยแพร่ข้อมูลอาหารพื้นเมือง และ 4) แลกเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหาร โดยชุมชนเลือกการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ทั่วไปรับรู้ รวมถึงการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่เป็นการอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายด้านอาหารพื้นเมืองของชุมชนโดยเฉพาะอาหารที่ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนที่มีมาแต่ดั้งเดิมให้แก่เด็กและเยาวชนของชุมชนเพื่อให้อาหารเหล่านั้นยังคงอยู่ต่อไป นอกจากนี้การศึกษาของ ชวลา วาทิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์ (2558) ศึกษาเรื่อง อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี พบว่า มีแนวทางการสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณจากครอบครัว โดยไม่มีการสอนที่เป็นระบบ แต่ใช้การซึมซับการทำอาหารและขนมโดยอัตโนมัติ แต่ในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสโลก จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า แนวทางสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น จะต้องร่วมมือกันระหว่างหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชน ในการสรรหาบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาในแต่ละสาขา ส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักและเกิดการยอมรับอย่างแพร่หลาย และดำเนินการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเก็บในรูปแบบสื่อต่าง ๆ ทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในวงกว้างยิ่งขึ้นและสามารถนำไปเป็นแนวปฏิบัติต่อไปได้

## 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับทุนทางวัฒนธรรม

### 2.2.1 ความหมายของวัฒนธรรม

วัฒนธรรม หมายถึงวิถีแห่งการดำรงชีพที่มนุษย์สร้างขึ้น ตามที่มนุษย์มีความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับสังคมและมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นทั้งความรู้ความคิด หรือความเชื่อจนมีการยอมรับปฏิบัติกันมาเป็นวิธีการหรือแบบแผน และมีการอบรมและถ่ายทอดไปสู่สมาชิกรุ่นต่อมาตลอดจนมีการเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสภาพสิ่งแวดล้อมของมนุษย์ (สมศักดิ์ศรีสันติสุข 2542, อ้างถึงใน ประพัทธ์ชัย ไชยนอก, 2553)

วัฒนธรรม หมายถึง สิ่งที่ทำให้ความเจริญงอกงามให้แก่หมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมในการแต่งกาย วิถีชีวิตของหมู่คณะ เช่น วัฒนธรรมพื้นบ้าน วัฒนธรรมชาวเขา (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน 2545)

วัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิต (The way of life) ของคนในสังคม ที่คนเราทำเป็นกิจวัตรประจำวัน การกิน การอยู่ การแต่งกาย การทำงาน การพักผ่อนการแสดงอารมณ์ การแสดงความสุขทางใจ และหลักเกณฑ์การดำเนินชีวิต โดยแนวทางการแสดงออกถึงวิถีการใช้ชีวิตนั้นอาจเริ่มมาจาก คนหรือกลุ่มคนทำเป็นต้นแบบ แล้วต่อมากลุ่มส่วนใหญ่ก็ทำตามสืบต่อกันมา วัฒนธรรมจึงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาเมื่อมีการประดิษฐ์หรือค้นพบสิ่งใหม่วิธีใหม่ที่ใช้แก้ปัญหา และตอบสนองความต้องการของสังคมได้ดีกว่า ซึ่งอาจทำให้สมาชิกของสังคมเกิดความนิยม (สุจิตรา บุญเชื่อง, 2555)

คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (ม.ป.ป.) ได้ให้ความหมายวัฒนธรรมไว้สองความหมาย คือ

1. วัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิตของสังคมแบบแผนการประเพณี การปฏิบัติและการแสดงออกซึ่งความรู้สึกนึกคิดในสถานการณ์ต่าง ๆ ที่สมาชิกในสังคมเดียวกันสามารถเข้าใจและซาบซึ้งร่วมกัน



2. วัฒนธรรม หมายถึง วิถีชีวิตมนุษย์ที่เกิดจากระบบความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์มนุษย์กับสังคมและมนุษย์กับธรรมชาติวัฒนธรรมมีทั้งสาระและรูปแบบที่เป็นระบบคิดวิธีการโครงสร้างทางสังคมสถาบันตลอดจนแบบแผนและทุกสิ่งทุกอย่างที่มนุษย์สร้างขึ้นผู้วิจัยสรุปได้ว่า วัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิตหรือพฤติกรรมของคนในสังคมที่ได้รับการสั่งสมและถ่ายทอดรุ่นสู่รุ่นจากคนรุ่นเก่าจนถึงรุ่นปัจจุบัน ซึ่งรวมถึงความรู้ความคิด ความเชื่อ และการแสดงออกถึงวิถีชีวิต

### 2.2.2 ความหมายของทุนทางวัฒนธรรม

ทุนทางวัฒนธรรมหมายถึง เป็นทุนที่สะสมอยู่ในตัวตนของแต่ละบุคคล วัตถุสิ่งของ และที่อยู่ในรูปแบบสถาบัน ซึ่งแต่ละบุคคลได้รับการหล่อหลอมและผลิตซ้ำ เพื่อสืบทอดผ่านทางระบบการศึกษา ผลผลิตที่ได้จาก การสะสมทุนทางวัฒนธรรม คือ รสนิยม ซึ่งจะสร้างความแตกต่างและเป็นเครื่องมือที่ใช้ธำรงรักษาชน ชั้นในสังคมให้ดำรงอยู่ต่อไป (ปีแอร์ บูร์ดิเยอร์ 1986, อ้างถึงใน ดาวิิน วรณทรัพย์, 2561)

นักวิชาการด้านวัฒนธรรมศึกษา เห็นว่า ทุนทางวัฒนธรรมเป็นการสะสม ของความรู้ ความคุ้นเคย และความรู้สึกของแต่ละบุคคลในเรื่องภูมิหลังครอบครัว การลงทุนทางด้าน การศึกษา และสถานภาพทางสังคม ซึ่งส่งผลต่อความสำเร็จในชีวิตที่แตกต่างกันทุนทางวัฒนธรรมที่ แต่ละบุคคลสะสมมาจะมีอิทธิพลต่อพื้นฐานการรับรู้วัฒนธรรมที่ครอบงำหรืออำนาจที่มีอิทธิพลในสังคม (Storey, 1999)

สิ่งที่เป็นทุนทางวัฒนธรรม ได้แก่ ทรัพย์สินที่มีมูลค่าในทาง วัฒนธรรม (an asset embodying cultural value) ซึ่งทรัพย์สินที่กล่าวนี้อาจจับต้องได้หรือไม่ได้ สามารถจับต้องได้ ทุนวัฒนธรรมที่จับต้องได้อาจอยู่ในรูปแบบของสิ่งก่อสร้าง สถานที่ ประติมากรรม เป็นต้น ส่วนทุนทางวัฒนธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ อาจอยู่ในรูปแบบของแนวคิด ความเชื่อ 6 ประเพณี การปฏิบัติ เป็นต้น (Throsby, 2001)

ความหมายทุนทางวัฒนธรรม โดยเน้นความหมายในเชิง เศรษฐศาสตร์ หมายถึง ทุนที่ใช้ในการผลิตสินค้าและบริการที่มีนัยทางวัฒนธรรม ที่เรียกว่าอุตสาหกรรม สินค้าวัฒนธรรมซึ่งผลิตสินค้าวัฒนธรรมและบริการที่มีวัฒนธรรมฝังตัวอยู่ในสินค้าและบริการนั้น (ริงส์เวิร์ค ธนะพรพันธุ์, 2545)

ทุนที่ใช้ในการผลิตสินค้าและบริการที่มีนัยทาง วัฒนธรรมเรียกว่า ทุนวัฒนธรรม (Cultural Capital) (สุนิสา ฉันทรัตนโยธิน, 2546)

ทุนวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับคุณค่า ความรู้ภูมิปัญญา และงานสร้างสรรค์ที่เกิดจากการค้นพบโดยผู้ทรง ความรู้ในท้องถิ่น รวมทั้งค่านิยมและความเชื่อที่ผูกพันสังคมทำให้เกิดการจัดระเบียบของสังคมหรือ สร้างกฎกติกาที่เป็นคุณต่อสังคมโดยรวม รวมถึงกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปยังคน อีกรุ่นหนึ่ง ตัวอย่างของทุนทางวัฒนธรรมมีมากมาย เช่น ภาษา งานศิลปกรรมซึ่งเป็นความภาคภูมิใจ ของส่วนรวม ความรู้ที่สั่งสมมาในอดีต (ว่าด้วยเรื่องราวต่าง ๆ เช่น การถนอมอาหาร สมุนไพร สถาปัตยกรรม เทคโนโลยีชาวบ้าน ฯลฯ) กติกาของสังคมที่ช่วยทำให้สังคมอยู่ร่วมกันอยู่อย่างสงบสุข และเอื้ออาทรมากกว่าเอาเปรียบกันผลงานวรรณกรรม

คำบอกเล่า ดนตรี วัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อ ฯลฯ (ดิเรก ปัทมสิริวัฒน์ 2547, อ้างถึงใน เปรมชัย จันทร์จำปา, 2558)

ทุนทางวัฒนธรรม คือ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ แบ่งตามรูปธรรมและนามธรรมออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือที่จับต้องได้ (Tangible) และที่จับต้องไม่ได้ (Intangible) ซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้กำหนดไว้มี 6 สาขา ได้แก่ 1) ภาษา และวรรณกรรมพื้นบ้าน 2) ศิลปะการแสดง 3) แนวทาง ปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล 4) งานช่างฝีมือดั้งเดิม 5) ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ ธรรมชาติและจักรวาล และ 6) กีฬาภูมิปัญญาไทย นอกเหนือจากมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้แล้ว ประเทศไทยยังมีมรดกทางศิลปวัฒนธรรม ในรูปแบบของโบราณสถาน โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ และงานศิลปกรรมต่าง ๆ ที่บรรพบุรุษได้สรรค์สร้างส่งสมไว้สืบทอดมาเป็นมรดกวัฒนธรรม ให้แก่นุชนคนรุ่นหลัง ซึ่งมรดกวัฒนธรรมหลายอย่างของไทยนั้นยังได้ถูกขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก และตัวแทนมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติจากยูเนสโก นับเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่มีมูลค่ามหาศาลทุนทางวัฒนธรรมทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจาก วัฒนธรรมเป็นต้นน้ำของห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ในอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ โดยเราสามารถนำทุนวัฒนธรรม เช่นเรื่องราว (Story) และเนื้อหา (Content) ของวัฒนธรรม มาสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ของตน หรือใช้ ทุนทางวัฒนธรรมสร้างความแตกต่างหรือจุดขายให้กับสินค้า เกิดเป็นสินค้า วัฒนธรรมและทำให้เกิด มูลค่าเพิ่มขึ้นแก่สินค้าและบริการ (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2562)

สรุปได้ว่า ทุนทางวัฒนธรรม หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม หรือทรัพย์สินทางปัญญา ที่เกิดจากการสั่งสมองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญา ภาษา ความเชื่อของบรรพบุรุษ และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งทุนทางวัฒนธรรม มีทั้งที่จับต้องได้ และที่จับต้องไม่ได้ อีกทั้งสามารถนำเอาทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาเหล่านั้นมาสร้างสรรค์ให้เกิดคุณค่าและเพิ่มมูลค่าให้เกิดประโยชน์ต่อวิถีชีวิตและสังคม

### 2.2.3 องค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรม

เรณู เหมือนจันทร์เชย (2557: 36-40) ได้แบ่งองค์ประกอบ ของทุนทางวัฒนธรรมไว้ดังนี้

1. องค์ประกอบด้านภูมิปัญญา เป็นองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมที่แฝงฝังอยู่ในกาย ประการหนึ่ง เช่น วิธีคิดหรือความคิด ความรู้ความเชื่อ ค่านิยม ทักษะสติความสามารถ และความฉลาด ไหวพริบ ทั้งส่วนที่ได้จากการฝึกฝน ถ่ายทอด และส่วนที่เป็นพรสวรรค์ที่มีอยู่ภายในบุคคลหรือภายใน สังคมนั้น ๆ
2. องค์ประกอบด้านแบบแผนพฤติกรรม เป็นองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมที่แฝงฝัง อยู่ในกายอีกประการหนึ่ง ได้แก่ แบบแผนพฤติกรรมทางกาย หมายถึง การยืน เดิน นั่ง นอน แสดงกิริยา ท่าทางในโอกาสต่าง ๆ การพูดจา การแสดงออกทางความคิด และแบบแผนทางการคิด เป็นต้น
3. องค์ประกอบด้านผลงานที่เป็นรูปธรรมทางวัตถุรวมทั้งที่เป็นสัญลักษณ์จัดเป็นองค์ประกอบ ของทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในรูปของวัตถุ เช่น เสื้อผ้า เครื่องประดับ อาหาร

ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ต้องอาศัยทุนที่แฝงฝังอยู่ในกายด้วย จึงจะสร้างมูลค่า และคุณค่าเพิ่มได้

4. องค์ประกอบด้านสถาบันหรือองค์กรของสังคมหรือชุมชน จัดเป็น องค์ประกอบของ ทุนทางวัฒนธรรมที่อาศัยการสถาปนา หมายถึง องค์กรของสังคมหรือชุมชนที่มีอยู่ในลักษณะต่าง ๆ เช่น คณะกรรมการหมู่บ้าน วัด โรงเรียน เป็นต้น องค์กรเหล่านี้มีทุนทางวัฒนธรรม เป็นรากฐานของตนเอง และแตกต่างกัน เช่น บางองค์กรดำเนินงานด้วยความโปร่งใส ทำให้มีทุนทาง วัฒนธรรมเกี่ยวกับ ความเชื่อถือทางสังคมสูง ขณะที่บางองค์กรมีทุนทางวัฒนธรรมน้อย จึงนำไปสู่ ความล้มเหลว ในการปฏิบัติงาน เป็นต้น

5. องค์ประกอบด้านองค์การ หมายถึง ระเบียบ กฎเกณฑ์กฎหมาย ธรรมเนียม ประเพณี พิธีกรรม ศิลธรรม และจริยธรรม จัดเป็นองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมที่อาศัย การสถาปนา จะก่อให้เกิดทุนทางสังคมและทุนทางเศรษฐกิจอย่างมีพลัง เพราะองค์การที่มีความ ศักดิ์สิทธิ์จะทำให้เกิด ความเชื่อมั่น และความสำเร็จได้มากกว่าองค์การที่อ่อนแอ

Home Affairs Bureau, The Hong Kong Special Administrative Region Government (2005: 55-56) ได้แบ่งองค์ประกอบของทุนทางวัฒนธรรมไว้ดังนี้

1. พันธะการลงทุนของภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชนในด้านการ พัฒนาศิลปวัฒนธรรม
2. บรรทัดฐานทางวัฒนธรรมและค่านิยมต่อการสร้างสรรค์และการปกป้อง ทรัพย์สินทางปัญญา
3. การมีส่วนร่วมในทางวัฒนธรรมของชุมชน
4. ทรัพยากรทางวัฒนธรรมของเมือง

## 2.2.4 รูปแบบของทุนทางวัฒนธรรม

ปีแอร์ บูร์ดิเยอร์ (1986) ปรากฏได้ 3 รูปแบบ คือ

1. เป็นสิ่งที่ฝังในตัวคนหรือกลุ่มคน เช่น ความคิด จินตนาการความริเริ่ม ความเชื่อ
2. เป็นสิ่งที่มีรูปปรักเป็นตัวตน เช่น ภาพวาดหนังสือเครื่องมือ (เครื่องดนตรี อุปกรณ์สิ่งคิดค้นต่าง ๆ) สิ่งก่อสร้างและสถานที่มรดกโลก
3. ความเป็นสถาบัน หมายถึง กติกาความเชื่อการยอมรับที่หลายคนเห็น ร่วมกัน เช่น การยอมรับสถาบันวัด กษัตริย์ โรงเรียน ผู้ส่งความรู้

## 2.2.5 ประโยชน์ของทุนทางวัฒนธรรม

ทุนทางวัฒนธรรม (2555) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของทุนทางวัฒนธรรม ไว้ 4 ประการ คือ

1. เป็นที่รวมแห่งองค์ความรู้ที่มีในอดีตทั้งหมด
2. เป็นที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์พิเศษและภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น
3. เป็นที่ก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคี ศักดิ์ศรี ความภูมิใจของชุมชน หรือชนเผ่าทั้งหลาย

#### 4. วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ส่งเสริมความมั่งคั่ง

### 2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน

#### 2.3.1 ความหมายของอาหารพื้นบ้าน

คำว่า อาหารพื้นบ้าน หรืออาหารท้องถิ่น เป็นคำที่ใช้ในการเรียกชื่ออาหารที่คนในแต่ละท้องถิ่นหรือชุมชนนั้น ๆ นิยมรับประทาน ในงานวิจัยนี้ ใช้คำว่า “อาหารพื้นบ้าน” โดยนักวิชาการให้ความหมายไว้ ดังนี้

ความหมายของอาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งพวกพืชและสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่งซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่ พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรืออัตลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแตกต่างกันตามไปด้วย (สุนี ศักดาเดช, 2549)

อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งอาหารท้องถิ่นมีคุณลักษณะโดยรวมที่สามารถจำแนกได้ คือ 1) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ 2) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีการประกอบด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น 3) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่ายไปจนถึงซับซ้อน และวิธีการปรุงจะคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ และ 4) อาหารท้องถิ่นมีกระบวนการและเทคนิคในการทำให้อาหารสุกหลายรูปแบบ (อำไพ พฤติวรพงศ์กุล, 2551)

ความหมายของอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารพื้นบ้านในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบคุณค่าของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในพื้นที่นั้น ซึ่งใช้ประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น (คันสนีย์ อุดมอ่าง, 2549)

อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา (เสาวภา ศักยพันธ์, 2548)

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นปรุง และประกอบเป็นอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและนิยมรับประทานในท้องถิ่นนั้น สรุปให้ตรงกับ นิยามศัพท์เฉพาะของงานวิจัย

### 2.3.2 ประเภทของอาหารพื้นบ้าน

อาหารของคนไทยประกอบด้วยข้าวและกับข้าวเป็นหลัก รับประทานเป็นสำหรับ อาหารคาวและมีขนมหวานร่วมด้วย ข้าวที่ชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์นิยมบริโภค คือ ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว เนื้อสัตว์ที่บริโภคส่วนใหญ่ คือ ปลาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ นอกจากนี้ยังมี อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้นมี ลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหารวิธี ประดิษฐ์ประดอยผักและผลไม้ให้มีความสวยงามน่ารับประทาน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ดังนี้ (ทวีศักดิ์ แสงสวาย และ ฤดีมาศ แสงสวาย, 2559)

2.3.2.1 อาหารคาว ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “กับข้าว” รับประทานคู่กับข้าวสวย อาหารคาวมีหลายประเภท เช่น แกง แกงเผ็ด แกงป่า แกงคั่ว แกงคั่วส้ม แกงส้ม แกงจืด ยำ ปลา ต้ม ยำ ผัด น้ำพริกเครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เป็นต้น สามารถแบ่งได้ 5 ประเภท ดังนี้ (จำนงค์ ตรีณูมิตร, 2553)

1) ประเภทแกง หมายถึง อาหารประเภทน้ำมีหลายชนิด เช่น แกงเผ็ด มีทั้งที่ใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ แกงคั่วเป็นแกงที่ใช้ น้ำพริกแกงเผ็ดโขลกกับปลา แกงส้มเป็นแกงชนิดหนึ่ง ที่ประกอบด้วยเครื่องปรุงหลากหลายต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น แกงเลียงเป็นแกงที่ใช้ผักมาก เครื่องแกง จะเป็นพริกไทย หัวหอม กะปิ ปลา กุ้ง โขลกรวมกับเครื่องแกง และแกงจืดเป็นแกงที่ไม่ได้ใส่พริก รสไม่เผ็ด ซึ่งได้รับอิทธิพลจากชาวจีน

2) ประเภทผัด หมายถึง การทำอาหารสิ่งเดียวหรือหลายสิ่งซึ่งต้องการให้ สุกสำเร็จโดยการใส่น้ำมันลงในกระทะ พอร้อนจึงใส่ของที่ต้องการให้สุกลงไป คนให้สุก ปรุงรสตาม ชอบ มีทั้ง ผัดจืดมีส่วนประกอบหลักเป็นผักและเนื้อสัตว์ คาดว่าอาหารผัดจืดส่วนใหญ่อาจได้รับ อิทธิพลมาจากจีน และผัดเผ็ดจะใช้เนื้อสัตว์ที่ต้องการผัดกับพริกสด พริกแห้ง หรือน้ำพริกแกง เช่น ผัดเผ็ดปลาตุ๋น พะแนงเนื้อ เป็นต้น

3) ประเภทยำ-ปล่า หมายถึง การทำอาหารสิ่งเดียว หรือหลายสิ่งผสม รวมกัน โดยอาหารนั้นอาจจะกึ่งสุกกึ่งดิบ หรือสุกกึ่งตาม ปรุงให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และเผ็ด คล้าย สลัดผักของชาวตะวันตก แต่การปรุงรสให้เหมาะกับความสุขของคนไทย คือมีรสจัด แยกได้เป็นชนิด ที่มีรสหวานนำ โดยมีส่วนประกอบของกะทิ อาทิ ยำถั่วพู ยำหัวปลี ชนิดที่มีรสเปรี้ยว นำ ได้แก่ ยำใหญ่ และยำที่ใช้เนื้อเป็นส่วนประกอบ

4) ประเภทเครื่องจิ้ม หมายถึง การรับประทานกับผักสดและผักสุก เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขาม ปลาร้าหลน เต้าเจี้ยวหลน เครื่องจิ้มเหล่านี้จะกินร่วมกับผักสดและผัก ปรุงสุก โดยการต้ม ลวก เผา หรือชุบไข่ทอด บางครั้งก็กินร่วมกับปลาทอด กุ้งเผาหรือต้ม น้ำพริก ลง เรือกับหมูหวาน น้ำปล่าหวานสะเดาลวกและปลาดุกย่าง

5) ประเภททอด เผา ปิ้งย่าง นึ่ง หมายถึง การนำเนื้อสัตว์มักนำมาทอด อย่างหรือหนึ่ง บางครั้งปรุงรสและดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี พริกไทย กระเทียม และเกลือ โดยอาหาร

เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องเคียงในสำหรับ เช่น แกงเผ็ดจะต้องมีของเค็มเป็นเครื่องเคียง เช่น ปลาเค็ม ไข่เค็ม หรือเนื้อเค็ม เป็นต้น

2.3.2.2 อาหารว่าง หมายถึง อาหารที่จัดระหว่างมื้อหลัก เป็นอาหารที่มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้อ หรืออาหารมื้อหลัก อาจเป็นอาหารน้ำ หรืออาหารแห้งก็ได้ ทั้งอาหารคาวหรืออาหารหวาน มีชิ้นเล็กขนาดพอดีคำ ปริมาณไม่มาก รับประทานง่าย เช่น สาकुไส้หมู ปั่นขลิบนิ่ง-ทอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวแช่ ข้าวเม่าทอด เป็นต้น

2.3.2.3 อาหารหวาน หรือขนมหวาน หมายถึง เป็นอาหารที่รับประทานหลังจาก รับประทานอาหารคาวแล้ว ขนมหวานไทยมีความหวานนำหรือมีความหวานจนรู้สึกในลิ้นของผู้ รับประทาน การทำขนมหวานไทยเป็นเรื่องที่ต้องศึกษาและฝึกฝน โดยต้องใช้ศิลปะวิทยาศาสตร์ และ ความอดทนและความเป็นระเบียบ ความพิถีพิถันในการประกอบ ขนมไทยแท้ ๆ ต้องมีกลิ่นหอม หวาน มัน มีความประณีตที่เกิดขึ้นตั้งแต่การเตรียมส่วนผสมจนกระทั่งวิธีการทำ

2.3.2.4 อาหารถนอมและแปรรูป หมายถึง การเก็บรักษาอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ ให้อาหารอยู่ในสภาพที่ใกล้เคียงกับของสด สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุดแต่ยังคงลักษณะซึ่ง เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

### 2.3.3 คุณลักษณะของอาหารพื้นบ้าน

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิดของอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารพื้นบ้านหรือ อาหารท้องถิ่นมีลักษณะและความสำคัญ (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549) ประกอบด้วยคุณลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

2.3.3.1 แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น เพราะแต่ละท้องถิ่นจะมี วัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุง การบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอด และปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกัน หรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยม หรือชอบอาหารที่ คล้ายคลึงกัน นอกจากนี้ อาหารในแต่ละท้องถิ่นจะมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป

2.3.3.2 เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก แต่จะใช้พืชผักเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือ มีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กันให้ รับประทานในมื้อเดียวกัน

2.3.3.3 ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เกิดขึ้นหมุนเวียนกันไปตามฤดูกาลจึงไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมี

2.3.3.4 สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารพื้นบ้านนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกัน ในครัวเรือนแล้วยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและ ระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารพื้นบ้านบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

2.3.3.5 ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารพื้นบ้านเพื่อรับประทาน กันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือ บริเวณข้างเคียง

2.3.3.6 ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จ ถ้าต้องเก็บไว้นาน รสชาติและคุณค่าอาจลดลง แต่สำหรับอาหารพื้นบ้านสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหาร และสุขภาพอาหาร

งานวิจัยของ ทวีศักดิ์ แสงสาย และ ฤดีมาศ แสงสาย (2559) กล่าวถึงอาหารเพื่อสุขภาพของชาวชนเผ่าไทยเขมรไทยกุ่ม และไทยลาวในเขตอีสานใต้ แต่ละประเภทยังมีส่วนผสมของพืชผักพื้นบ้านมีอยู่ตามธรรมชาติ ซึ่งมีความหลากหลายของพืชพันธุ์ธัญญาหารที่หาได้จากท้องถิ่นนำมาปรุงเข้ากับเนื้อสัตว์ในท้องถิ่นเช่นเดียวกัน เพื่อนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในชีวิตประจำวัน พืชผักชนิดต่าง ๆ ที่มีคุณสมบัติทางยาช่วยป้องกันโรค รวมทั้งการรักษาโรคต่าง ๆ ได้ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารพื้นบ้าน โดยภูมิปัญญาดั้งเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยเขมร ไทยกุ่ม และไทยลาว ที่อาศัยอยู่ในเขตอีสานใต้ ได้สร้างวัฒนธรรมในการบริโภคอาหาร ด้วยการนำวัตถุดิบต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นนั้น ๆ มาประกอบอาหาร ไม่ใช่สารปรุงแต่งกลิ่น รส แต่จะอาศัยรสชาติตามธรรมชาติของอาหารชนิดนั้น ๆ ให้เกิดความอร่อย การเลือกผักในการทำอาหารใช้ผักที่ออกตามฤดูกาลจึงไม่ต้องพึ่งพายาฆ่าแมลง ใช้ปุ๋ยจากธรรมชาติในการเพาะปลูก วัตถุดิบในการประกอบอาหารจึงมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีสรรพคุณในการป้องกันและรักษาโรคได้ อันเป็นการเสริมสร้างและซ่อมแซมสุขภาพต่อร่างกายของผู้ที่รับประทาน ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารได้สืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

## 2.4 บริบททั่วไปของพื้นที่จังหวัดสุรินทร์

ที่ตั้งและอาณาเขตจังหวัดสุรินทร์ ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ห่างจากกรุงเทพมหานครประมาณ 450 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง คือ ทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดร้อยเอ็ดและจังหวัดมหาสารคาม ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดศรีสะเกษ ทิศใต้ติดต่อกับบราขอาณาจักรกัมพูชา ทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดบุรีรัมย์ มีเนื้อที่ประมาณ 8,124 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 5,077,535 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 4.8 ของพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือทั้งหมด ลักษณะภูมิประเทศ โดยทั่วไปมีป่าทึบและภูเขาสลับซับซ้อน ถัดจากบริเวณภูเขาจะเป็นที่ราบสูงลุ่ม ๆ ดอน ๆ ลักษณะลูกคลื่นลอนลาด บริเวณตอนกลางของจังหวัดส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีที่ราบสูงอยู่บางตอน ด้านเหนือของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำไหลผ่าน (สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์, 2563)



ภาพที่ 2.2 แผนที่จังหวัดสุรินทร์  
ที่มา: สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์ (2563)

จังหวัดสุรินทร์ มีประชากรร้อยละ 93 อาศัยอยู่ในเขตชนบท พูดภาษาพื้นเมืองแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มแรกเป็นกลุ่มที่พูดภาษาเขมร ส่วนใหญ่อาศัยอยู่แถบอำเภอเมือง ปราสาท กาบเชิง สังขะ บัวเชด จอมพระ ศีขรภูมิ ท่าตูม ชุมพลบุรี ลำดวน กลุ่มที่สองเป็นกลุ่มที่พูดภาษาส่วย อาศัยอยู่ในแถบอำเภอสำโรงทาบ ท่าตูม สนม จอมพระ รัตนบุรี และกระจายอยู่ตามอำเภออื่น ๆ อีกเล็กน้อย กลุ่มที่สามเป็นกลุ่มที่พูดภาษาพื้นเมืองอีสาน (ลาว) อาศัยอยู่แถบอำเภอสนม รัตนบุรี ท่าตูม ชุมพลบุรี และศีขรภูมิ เนื่องจากประชาชนมีภาษาพูดที่แตกต่างกัน จึงทำให้แต่ละกลุ่มมีขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมที่แตกต่างกันบ้าง แต่อย่างไรก็ตาม ประชากรทั้ง 3 กลุ่ม มีความเป็นมาที่กลมกลืนกัน มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย มีความสามัคคีต่อกันเป็นอย่างดี ไม่ปรากฏการเกิดปัญหา ระหว่างกลุ่มชนแต่อย่างใด (สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์, 2563)

กลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ มีด้วยกัน 4 กลุ่มชาติพันธุ์ที่สำคัญ ได้แก่ ชาวไทยกูย-กวย-เยอ กูยหรือกวยเป็นคำที่ใช้เรียกชนชาติพันธุ์ที่คนในใช้เรียกตนเอง คำว่า กูย หรือ กวย หมายถึง ชื่อเรียกชนชาติพันธุ์เก่าแก่ชนชาติพันธุ์หนึ่ง ซึ่งมีอารยธรรมอันดงามร่วมกันกับชนเผ่าอื่นในดินแดนสุวรรณภูมิ โดย ชาวกูยในจังหวัดสุรินทร์ บุรีรัมย์ ศรีสะเกษ และจังหวัดอื่น ๆ แถบอีสานใต้ในปัจจุบัน และในประเทศเพื่อนบ้าน เช่น กัมพูชาและลาว ก็ยังพบชนชาติพันธุ์นี้อาศัยอยู่กันเป็นจำนวนมากในหลายหมู่บ้านและตำบล ชาวกูยหรือกวย มีรูปร่างลักษณะผิวค่อนข้างคล้ำ ตั้งถิ่นฐานอยู่ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษ ชัยภูมิ กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี บุรีรัมย์ รวมไปถึงจังหวัด



ร้อยเอ็ด มหาสารคาม อุตรธานี นครราชสีมา ชาวภูยมีหลักฐานทางประวัติศาสตร์เคยครอบครองดินแดนแถบที่ราบสูงในเขตเทือกเขาพนมดงรัก ลงไปจนถึงแถบทะเลสาบในประเทศกัมพูชาในปัจจุบัน รวมไปถึงในเขตลาวใต้ ชาวภูยมีภาษาพูด มีการนับเลขเป็นระบบฐานสิบ ปัจจุบันนับถือพุทธศาสนา พราหมณ์ ผสมความเชื่อผีบรรพบุรุษ (กลุ่มงานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานจังหวัดสุรินทร์, 2563) นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งชาวไทยเชื้อสายต่างๆ ได้แก่

**2.4.1 ชาวไทยเขมรเชื้อสาย (ขะแมร์)** มีการอพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในท้องที่จังหวัดสุรินทร์-บุรีรัมย์ส่วนใหญ่มีลักษณะผิวขาวเหลือง ค่อนข้างคล้ำ มีภาษาพูดเป็นของตนเอง ภาษาเขมรป่าดงคล้ายภาษาเขมรในกัมพูชา แต่เสียงเพี้ยนกันอยู่บ้าง เขมรป่าดงแต่เดิมนับถือศาสนาพราหมณ์และผีบรรพบุรุษ ปัจจุบันหันมานับถือพุทธศาสนา ชาวเขมรส่วนใหญ่ชอบและเชี่ยวชาญงานด้านการเกษตร ประมง การเลี้ยงสัตว์ งานบริการ และการละเล่นดนตรี ชาวเขมรอพยพขึ้นมาอาศัยอยู่ในแถบสุรินทร์และอีสานใต้ต่อเนื่องมา

**2.4.2 ชาวไทยลาว** เนื่องจากจังหวัดสุรินทร์เป็นจังหวัดที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จึงมีเชื้อสายไทยลาวเหมือนกับหลายจังหวัดในภาคอีสานโดย ใช้ภาษาและวัฒนธรรมที่เหมือนกันกับชาวไทยลาวโดยทั่วไป แต่จะมีแตกต่างกันในเรื่องของภาษาบ้างในแต่ละท้องถิ่น

**2.4.3 ชาวไทยญวน** ชาวไทยเชื้อสายญวน ในปัจจุบันแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ ญวนเก่า และญวนใหม่ ซึ่งปัจจุบันกลุ่มญวนเก่าได้อพยพจากแหล่งที่อยู่อาศัยเดิม และผสมกลมกลืนไปกับคนไทยหมดแล้ว ส่วนญวนใหม่ คือคนที่อพยพเข้ามาในประเทศไทยในปี พ.ศ. 2488 เริ่มการประกาศราชบัญญัติตรวจคนเข้าเมือง และในปี พ.ศ. 2489 ปีที่ประเทศเวียดนามเหนือรบชนะสงครามเวียดนาม และชาวญวนใหม่เหล่านี้ได้ทยอยเข้ามาในประเทศไทยจนถึงปี พ.ศ. 2499 ซึ่งกระจายอยู่ในภาคอีสานของไทย ภาคใต้ และภาคกลาง ในประเทศญวนนั้นก็มีลักษณะทางสังคม ภาษา และวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอย่างหลากหลาย นอกจากนี้มีการสำรวจพบว่า ในประเทศเวียดนามมี 54 ชนเผ่ากระจายอาศัยอยู่ทั่วประเทศ แต่เรียกบรรดาผู้คนที่มาจากบริเวณประเทศเวียดนามในปัจจุบันว่า “ชาวญวน”

**2.4.4 ชาวไทยอื่น ๆ** ในปัจจุบันทุกชาติพันธุ์ในจังหวัดสุรินทร์และบริเวณจังหวัดใกล้เคียงได้อาศัยอยู่กันอย่างกลมกลืนตามความเชื่อของตนเอง มีการผสมผสานกันทางภาษา ประเพณี และวัฒนธรรม ภายใต้รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย

อย่างไรก็ตามประชากรในจังหวัดสุรินทร์ยังใช้ภาษาท้องถิ่นเขมร ภูย และลาว เป็นภาษาที่หนึ่งควบคู่กับภาษาไทย ประชากรจังหวัดสุรินทร์ ใช้ภาษาเขมรเหนือเป็นภาษาที่หนึ่งมากที่สุดคือประมาณร้อยละ 50 ของประชากร ภาษาส่วยหรือภูย ร้อยละ 30 ภาษาลาวร้อยละ 12 ภาษาจีนและอื่น ๆ ร้อยละ 8 ดังนั้นจะเห็นได้ว่าภาษาเขมรเป็นภาษาที่ใช้อยู่ทุกอำเภอในจังหวัดสุรินทร์ แต่ใช้มากที่สุด คือที่อำเภอเมืองสุรินทร์ อำเภอท่าตูม อำเภอลำดวน อำเภอบัวเขต อำเภอปราสาท อำเภอกาบเชิง อำเภอสังขะ กิ่งอำเภอพนมดงรัก กิ่งอำเภอเขวาสินรินทร์ อำเภอศีขรภูมิ และอำเภอจอมพระตามลำดับ ส่วนภาษาส่วยหรือภาษาภูย นับเป็นภาษาพูดของกลุ่มชนเก่าแก่กลุ่มหนึ่ง แต่ไม่มีภาษาเขียน ใช้กันมากที่สุดที่อำเภอสำโรงทาบ อำเภอท่าตูม กิ่งอำเภอศรีณรงค์ อำเภอจอมพระ และอำเภอศีขรภูมิ สำหรับภาษาลาวใช้มากในอำเภอสนม อำเภอรัตนบุรี อำเภอชุมพลบุรี และกิ่งอำเภอโนนนารายณ์ ตามลำดับ (ศูนย์สารสนเทศเพื่อการบริหารและงานปกครอง, 2563)

#### 2.4.5 ประวัติความเป็นมาของชุมชนวัดศาลาลอย

ชุมชนวัดศาลาลอย ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลเมืองสุรินทร์ ถนนเทศบาล 2 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 141 ครัวเรือน ประชากรจำนวน 1,605 คน สภาพทั่วไปของชุมชนวัดศาลาลอย เป็นชุมชนที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่และมีความเจริญ จากคำบอกเล่าของผู้สูงอายุของคนในชุมชน ชุมชนวัดศาลาลอยมีการจัดตั้งบ้านเรือนพร้อมกับวัดศาลาลอย แต่ไม่ทราบปีที่แน่ชัดในการก่อตั้งชุมชน เดิมทีชุมชนเป็นบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ปัจจุบันพื้นที่ของชุมชนถูกปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา มีการสร้างอาคารพาณิชย์ โรงแรม หอพักจำนวนมาก และร้านค้าสะดวกซื้อ ใช้ภาษาไทยในการติดต่อสื่อสาร และภาษาเขมรถิ่นไทยในบางครัวเรือนและกลุ่มผู้สูงอายุของคนในชุมชน ปัจจุบันในชุมชนมีคนหลากหลายชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันและด้วยวิถีของสังคมเมือง แต่ในชุมชนยังคงอนุรักษ์และรักษาประเพณีและความเชื่อของคนชุมชนที่สืบทอดต่อกันมา เช่น ประเพณี แชนโฎนตา การโละมะมั่วด เป็นต้น (สัมภาษณ์ นางญาณินท์ สุภาษา ประธานชุมชนวัดศาลาลอย 19 เมษายน 2567)

#### 2.4.6 ประวัติความเป็นมาของบ้านเจ็มนียง

บ้านเจ็มนียง หมู่ 7 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 253 ครัวเรือน ประชากรจำนวน 586 คน สภาพทั่วไปของหมู่บ้านเจ็มนียง ปัจจุบันเป็นหมู่บ้านพื้นที่ขนาดกลาง เดิมเป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่ แต่มีการแบ่งพื้นที่หมู่บ้านของหมู่ที่ 7 ส่วนหนึ่งเป็นหมู่ที่ 17 บ้านศรีณรงค์ ในปัจจุบัน จึงทำให้บ้านเจ็มนียงเหลือพื้นที่ขนาดกลาง เดิมทีบ้านเจ็มนียง มีครัวเรือนอาศัยในหมู่บ้านประมาณ 80 หลังคาเรือน คนดั้งเดิมในพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายเขมร และมีครอบครัวชาวไทยเชื้อสายจีนประมาณ 5 ครอบครัว พื้นที่ส่วนใหญ่ของหมู่บ้านเป็นทุ่งนา วิถีดั้งเดิมคือทำเกษตรกรรม แหล่งวัตถุดิบสมัยก่อนได้จากทุ่งนาและคลองชลประทานที่ไหลผ่านหมู่บ้าน ภาษาที่ใช้สื่อสารในหมู่บ้าน ใช้ภาษาไทยและภาษาเขมรถิ่นไทย ปัจจุบันพื้นที่ของหมู่บ้านถูกปรับเปลี่ยนเป็นพื้นที่อาคารพาณิชย์ อาคารทาว์นเฮาส์ อาคารหอพักให้เช่า ร้านอาหารจำนวนมาก เนื่องจากพื้นที่ของหมู่บ้าน มีพื้นที่ติดกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ และอยู่ใกล้กับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ วิถีชีวิตของคนในหมู่บ้านเปลี่ยนเป็นวิถีแบบคนเมืองด้วยความเจริญของหมู่บ้าน แต่คนในหมู่บ้านยังคงยึดถือประเพณี วัฒนธรรมและความเชื่อ เช่น การโละมะมั่วด ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีแชนโฎนตา เป็นต้น (สัมภาษณ์ นางรัตนา จินใจน้ำ ชาวบ้าน 20 เมษายน 2567)

#### 2.4.7 ประวัติความเป็นมาของบ้านปรือเกียน

บ้านปรือเกียน หมู่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ เป็นชุมชนขนาดกลาง มีความเป็นอยู่แบบเรียบง่ายเหมือนชุมชนอื่นๆ ทั่วไป สภาพโดยทั่วไปของบ้านปรือเกียนจากคำบอกเล่าของผู้สูงอายุในชุมชนบ้านปรือเกียน เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของบ้านปรือเกียนสืบต่อกันมาว่าในอดีตเมื่อประมาณ 160 ปี บริเวณบ้านปรือเกียน แต่ก่อนจะเป็นป่าทึบ มีสระน้ำที่เป็นแหล่งเหมาะสมกับการดำรงชีวิต และมีของป่ามากมาย เพื่อบริโภคเป็นอาหารของชาวบ้าน ผู้ที่ก่อตั้งหมู่บ้าน คือ นายเป็น ไม่ทราบนามสกุล โดยย้ายมาจากหมู่ที่ 5 บ้านเทนมีย์ มาตั้งถิ่นฐานและมีครอบครัวอยู่บริเวณนี้ ซึ่งเป็นแหล่งอาหาร พืช ผัก ที่สมบูรณ์ สาเหตุที่เรียกบ้านปรือเกียน เพราะทำตามหนองน้ำมีวัชพืชที่เรียกว่าต้นปรือ มีลักษณะคล้ายเถาวัลย์อยู่บริเวณรอบๆข้างตะลิ่งขึ้นเปียดเสียด

กันชาวบ้านนิยมนำมาทำฝายบ้านและมีแหล่งน้ำอีกแหล่งหนึ่งซึ่งอยู่กลางหมู่บ้านมีต้นกันเกราต้นใหญ่ ขึ้นอยู่ริมขอบหนองน้ำ ในอดีตเป็นที่อยู่อาศัยของลิง มีคนตั้งชื่อให้ว่าหนองซีตราว คำว่า “ซีตราว” มาจากภาษาเขมรถิ่นไทย ในภาษาไทย หมายถึง ต้นกันเกรา และเป็นต้นไม้ประจำจังหวัดสุรินทร์ (ชาติพิพัฒน์ บุญสุนทรสวัสดิ์, 2556)

ประวัติการตั้งชื่อของหมู่บ้านเกิดจากหนองน้ำที่มีต้นปรือเกิดขึ้นมากบริเวณรอบๆ หนองน้ำ คำว่าปรือ หมายถึง ต้นปรือ ในภาษาไทย ในภาษาเขมรถิ่นไทยเรียกว่า ต้นไพร ส่วนคำว่า เกียน เป็นภาษาเขมรถิ่นไทย หมายถึง รอบข้าง ดังนั้นหมู่บ้านปรือเกียน ได้ตั้งชื่อตามลักษณะของ หนองน้ำซึ่งมีต้นต้นปรือขึ้นเบียดเสียดกันมากมายและเป็นแหล่งหนองน้ำที่ถูกค้นพบครั้งแรกในสมัย อดีตจึงเรียกว่า บ้านปรือเกียน จนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านปรือเกียนส่วนใหญ่เป็นเครือญาติกัน นามสกุล เกิดเหมา จะมากที่สุดใหมู่บ้าน ประมาณร้อยละ 80 จากครอบครัวเดียวมาขยายครอบครัวในปัจจุบัน ผู้ที่ก่อตั้งนามสกุลเกิดเหมา คือ ปู่โตย เกิดเหมา และปู่เมา เกิดเหมา ซึ่งเป็นน้องชาย ของนายเป็น

บ้านปรือเกียนหมู่ที่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ บ้านปรือเกียนมี อายุประมาณ 160 ปี ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของอำเภอเมืองสุรินทร์ โดยมีระยะทางจากอำเภอเมืองสุรินทร์ ประมาณ 8 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางประมาณ 25 นาที เป็นหมู่บ้านขนาดกลางมีจำนวนครัว เรือทั้งหมด 172 ครัวเรือน ประชากรจำนวน 625 คน มีการใช้ภาษาในการสื่อสารภายในชุมชน คือ ภาษาเขมรถิ่นไทยทั้งหมด และใช้ภาษาไทยในการติดต่อสื่อสารกับบุคคลภายนอกชุมชน (ระบบ สารสนเทศจังหวัดสุรินทร์, 2566)

มีการจัดตั้งกฎกติกา ข้อตกลงในชุมชนให้มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันและกันภายในชุมชน ให้มี การจัดงานศพปลอดสุรา เน้นการพึ่งพาตนเองและพึ่งพากันเองในชุมชนสนับสนุนให้มีการจัดตั้งกลุ่ม อาชีพ กลุ่มปลูกผักปลอดสารเคมีและข้าวอินทรีย์ปลอดภัยเพื่อสุขภาพชุมชน สืบสานวัฒนธรรมและ ประเพณีในการลงแขกเกี่ยวข้าวและการแสดงความนับถือบรรพบุรุษคือ การแซนโถงตามทุกปี โดยการ นำของผู้นำชุมชน กรรมการชุมชน และชาวบ้านปรือเกียนทุกครัวเรือน

## 2.5 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำตำรับอาหาร

อบเชย วงศ์ทอง (2544) ได้ให้ข้อสรุปเกี่ยวกับตำรับอาหารไว้ว่า ตำรับอาหารประกอบด้วย ส่วนสำคัญ 2 ส่วน คือ ส่วนรายการเครื่องปรุงหรือส่วนผสม และส่วนคำอธิบายวิธีการปรุงหรือวิธีผสม เครื่องปรุงเหล่านั้นเข้าด้วยกัน รวมถึงทำให้สุก

### 1. ส่วนรายการเครื่องปรุงหรือส่วนผสม

1.1 รายการเครื่องปรุงจะต้องให้เรียงลำดับการใช้ แม้ว่ามีเนื้อที่หน้ากระดาษไม่พอก็ไม่ควรใช้คำย่อ

1.2 ถ้าเครื่องปรุงที่ใช้มีข้อความอธิบายลักษณะ ปริมาณที่บอกนั้น ต้องเป็นจำนวนตัวเลขที่ใช้จริง ๆ

1.3 เมื่อมีความจำเป็นให้บอกชนิดเครื่องปรุงด้วย เพราะหากใช้ชนิดต่างกันอาหารที่ ออกมาจะมีลักษณะต่างกันได้

1.4 พยายามใช้ชื่อทั่วไปของเครื่องปรุงแต่ละอย่าง หลีกเลี่ยงการใช้ชื่อยี่ห้อ

## 2. ส่วนคำอธิบายที่เกี่ยวกับวิธีการทำ

2.1 คำอธิบายวิธีการทำจะต้องชัดเจน แจ่มแจ้ง เข้าใจง่าย ทุกขั้นตอนของการผสม หรือ การหุงต้ม ใช้ประโยคสั้น ๆ แต่ได้ใจความ

2.2 วิธีการทำต้องทันสมัยตามหลักวิชาการ

2.3 เลือกเฟ้นคำอธิบายที่ถูกต้อง เหมาะสม

2.4 ลักษณะบางอย่างควรมีคำอธิบายสั้น ๆ จะช่วยให้เข้าใจ ความหมายได้ดีขึ้น

ตำหรับมาตรฐานไม่เพียงแต่เพื่อผลออกมาดีเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังเพื่อให้เกิดผลในการเรียงลำดับการทำงานที่ดี ประหยัดเวลาในการทำ การเขียนตำหรับที่ยาว เครื่องปรุงจะมากทำให้ไม่น่าสนใจ สำหรับเครื่องปรุง ควรดูด้วยว่ามีในท้องถิ่นหรือในประเทศหรือไม่ ถ้าไม่มีควรเสนอแนะของทดแทน ถ้าเป็นไปได้ควรใช้ของถูกทดแทนของแพง เมื่อของทั้งสองให้ผลเหมือนกัน

มาตรฐานตำรับอาหาร มีรายละเอียดดังนี้ (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2560)

### 1. องค์ประกอบที่สำคัญของตำรับอาหารมาตรฐาน

1.1 วัตถุดิบหรือส่วนผสมต่าง ๆ

1.2 สัดส่วนของวัตถุดิบส่วนผสมต่าง ๆ

1.3 วิธีและขั้นตอนในการทำอาหารต่าง ๆ

1.4 ปริมาณของอาหารต่อ 1 จาน

### 2. องค์ประกอบอื่น ๆ ของตำรับอาหารมาตรฐาน

2.1 การตกแต่งจาน (Decoration)

2.2 อุปกรณ์ที่ใช้ (Equipment in used)

2.3 อุณหภูมิ (Temperature)

2.4 เวลา (Time)

2.5 รูปภาพ (Picture)

### 3. มาตรฐานที่ควรกำหนดในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

3.1 มาตรฐานสำหรับขนาดหรือปริมาณอาหารและเครื่องดื่มต่อจาน หรือต่อแก้ว (Standard Portion Size)

3.1.1 มาตรฐานน้ำหนัก

3.1.2 มาตรฐานด้านปริมาตร

3.1.3 มาตรฐานด้านจำนวน

3.2 มาตรฐานตำรับหรือสูตรการปรุงอาหารหรือผสมเครื่องดื่ม (Standard Recipe)

มาตรฐานตำรับอาหารหรือสูตรสำหรับปรุงอาหาร คือ รายการ ของส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารแต่ละชนิดกรรมวิธีการปรุงโดยขั้นตอนต่างๆ รวมถึงปริมาณ ของส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการปรุง รวมถึงวิธีการจัดจานและเครื่องเคียงต่าง ๆ ที่ใช้ในการเสิร์ฟลูกค้า ด้วย

### 4. มาตรฐานต้นทุนการผลิต (Standard Portion Cost)

มาตรฐานต้นทุนการผลิต เป็นการคำนวณ ต้นทุนการผลิตราคาต้นทุนต่อ จานและการกำหนดส่วนของต้นทุน เช่นข้าวสวย 1 จาน ใช้ปริมาณเสิร์ฟ 150 กรัม ราคาข้าวสวย 80 บาทต่อ

กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนของข้าวสวย เท่ากับ  $(80 \times 150) / 1000 = 12$  บาท จะเห็นได้ว่าเมื่อเรา ทราบถึง ต้นทุนแล้ว ทั้งยังส่งผลถึงการตั้งราคาขายอาหารนั้นๆด้วย

#### 5. ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำตำรับอาหารมาตรฐานเบื้องต้น

5.1 เตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้เป็นส่วนผสม การหั่นเป็นรูปทรง ต่างๆ (Basic Cutting) การทุบ การซอย หรือปอก

5.2 ชั่ง ตวง วัด เครื่องปรุงแต่ละอย่าง ให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากลแล้ว จัดบันทึก รายละเอียด โดยส่วนมากมักจะใช้หน่วยที่เหมือนกันตลอดทั้งสูตร เช่น กรัม มิลลิลิตร ออนซ์ ถ้วย

5.3 ต้องจับเวลาที่ใช้ในการปรุงต่างๆ เช่น ลวก (Blanch) นานกี่นาทีแล้ว จึงนำมาผัด รวมถึงการจลนหุ้มนึ่ง ที่ใช้เช่นการ โฟซ์ (Poach) หรือ อบ (Bake) แม้แต่กระทั่งระดับ ของไฟที่ใช้ในการตุ๋นหรือผัด

5.4 ทำการสรุปเขียนเครื่องปรุง โดยเรียงลำดับการใช้งานก่อน - หลัง

5.5 ทำการตรวจสอบความถูกต้องทั้งหมด ทบทวนกระบวนการ ขั้นตอน การปรุง ปริมาณ และรสชาติที่ต้องการ โดยองค์ประกอบของข้อมูลทั้งหมดพร้อมสำหรับการนำไปทำสูตรอาหารมาตรฐานต่อไป

#### 6. การเขียนตำรับอาหารมาตรฐานแบบต่าง ๆ

6.1 ผู้ที่เริ่มหัดทำอาหารใหม่ๆ จำเป็นต้องใช้ตำรับอาหารที่เขียนโดย ละเอียดทุกขั้นตอน

6.2 ผู้ที่ทำอาหารเป็นแล้ว อาจใช้ตำรับอาหารที่มีคำอธิบายสั้นลงแต่มีการเพิ่ม ศัพท์เทคนิค (Kitchen Terminology)

6.3 ผู้ที่ทำอาหารจนเกิดความชำนาญ อาจใช้คำอธิบายรายการอาหาร เพียงสั้น ๆ แต่ก็ สามารถทำได้เหมือนต้นตำรับ

#### 7. รูปแบบการเขียนตำรับอาหารมาตรฐาน

7.1 Standard Form ตำรับอาหารแบบนี้ถือเป็นมาตรฐาน โดยจะมีการแบ่งตำรับอาหาร ออกเป็น 2 ส่วนชัดเจน คือ ส่วนของเครื่องปรุงและส่วนของวิธีทำ ตำรับอาหารที่มีเครื่องปรุง มาก หลายชนิดควรเขียนด้วยวิธีนี้ เพราะวิธีทำอธิบายเป็นขั้นตอนซึ่งอาจจะย่อหน้าในแต่ละขั้นและใช้ ตัวเลขกำกับแบ่งออกเป็นข้อๆ และอาจจะมีส่วนที่แสดงรูปภาพ และตารางสารอาหารได้ด้วย

7.2 Action Form การเขียนแบบนี้จะมีการอธิบายสลับกับวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่จะ ใช้ ซึ่งจะสะดวกต่อการทำตามขั้นตอนมากกว่าวิธีแรก แต่การเขียนหรือพิมพ์จะใช้เนื้อหาที่มากและจัด ให้สวยงามได้ยาก รายละเอียดของวัตถุดิบและเครื่องปรุงก็ต้องให้รายละเอียดเช่นเดียวกับแบบ มาตรฐาน

7.3 Descriptive Form เป็นการเขียนรายการอาหารแบบพรรณนา โดยเครื่องปรุงแต่ ละ รายการจะมีคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะของวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่จะเพิ่มเติมไว้ ด้วย เช่น หัวผักกาดชนิดหั่นฝอยแล้ว แป้งเค้กที่ร่อนแล้ว เนยแข็งขูด ซึ่งจะช่วยให้ผู้ใช้เข้าใจถึงวิธีการ เตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงชนิดต่างๆ ส่วนปริมาณของวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ จะเขียนแยกไว้ อีกส่วนหนึ่ง ส่วนวิธีการทำจะทำการขึ้นบรรทัดใหม่ให้อยู่ในคอลัมน์ถัดไปดังในตัวอย่าง

7.4 Narrative form เป็นการเขียนแบบบรรยาย สำหรับการเขียนแบบนี้จะใช้ในการ อธิบายอาหารที่มีเครื่องปรุงน้อยชนิดและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก เช่น Lemon dressing ขั้นตอนการ

ทำ ใช้ น้ำ Lemon 2 ซ้อนโต๊ะ ผสมกับเกลือชนิดหน้อย คนจนเกลือละลายใส่น้ำมันมะกอกแบบ Extra Virgin Oils ประมาณ 4 ซ้อนปรุงรสด้วยพริกไทย โตะคนอีกครั้งให้เข้ากัน

#### 8. การตรวจสอบความถูกต้องของการทำตำรับอาหาร (Accuracy)

8.1 บันทึกลงในรูปแบบของตำรับอาหารต่างๆ เช่น Standard Recipe Form

8.2 ทบทวนกระบวนการเตรียมโดยตรวจสอบชนิดของเครื่องปรุง การชั่ง ตวง การวัดกรรมวิธีการปรุง และกรรมวิธีการนำเสนอ หรือการตกแต่ง

#### 9. ลักษณะของตำรับอาหารมาตรฐานที่ดี

9.1 บอกชนิดของเครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสม โดยระบุเป็นขนาด สำหรับอาหารนั้น ๆ ได้

9.2 บ่งบอกถึงความยากง่ายของตำรับอาหารนั้นๆ ได้

9.3 สามารถใช้เป็นหลักฐานในการคำนวณต้นทุนการผลิตได้

9.4 สามารถบอกปริมาณอาหารที่ทำสำเร็จแล้วได้

9.5 สามารถบอกปริมาณการเสิร์ฟต่อคนได้

9.6 บอกระยะเวลาในการเตรียม และการปรุง

9.7 บอกอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหารได้

9.8 บอกวิธีการจัดตกแต่งและการเสิร์ฟได้

#### 10. ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำสูตรอาหารมาตรฐาน

10.1 เพื่อความสม่ำเสมอของคุณภาพอาหาร รสชาติ ขนาดต่อจาน การ ตกแต่งอาหาร และต้นทุนต่อจาน และควบคุมคุณภาพได้

10.2 ลดการดูแลอย่างใกล้ชิดระหว่างหัวหน้า และไม่ว่าพนักงานครัวคนใด ปรุงอาหารก็จะออกมาเหมือนกัน เนื่องจากสูตรมาตรฐานระบุไว้หมดทุกอย่างแล้ว

10.3 พนักงานใหม่ที่ขาดประสบการณ์สามารถทำได้ตามขั้นตอนในสูตรอาหารมาตรฐาน

10.4 ใช้ในการประมาณการสั่งซื้อและการ Stock สินค้า

## 2.6 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการอ้างอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านพบว่า มีงานวิจัยหลายเรื่อง ดังนี้

การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ พบว่า แนวทางการเสริมสร้างศักยภาพชุมชนท้องถิ่นในการอนุรักษ์ความหลากหลายด้านอาหารพื้นเมืองของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปีจากสถานการณ์ปัญหาเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ของของชาวอิมปี ทำให้ประชาชนในชุมชนได้ร่วมกันเสนอแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของชุมชนเพื่อการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหาร ได้แก่ 1) จัดกิจกรรมที่ให้ประชาชนในชุมชนได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง 2) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) จัดกิจกรรมในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของชาวอิมปีให้คนภายนอกชุมชนและชุมชนอื่น ๆ 4) จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนขั้นตอนและวิธีการปรุงอาหารที่เป็นชนิดเดียวกัน ซึ่งแนวทางที่

ชุมชนเล็ก คือ การเผยแพร่อาหารพื้นเมืองของชุมชนให้ประชาชนทั่วไปรับรู้ รวมถึงการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่เป็นการอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายด้านอาหารพื้นเมืองของชุมชนโดยเฉพาะอาหารที่ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนที่มีมาแต่ดั้งเดิมให้แก่เด็กและเยาวชนของชุมชนเพื่อให้อาหารเหล่านั้นยังคงอยู่ต่อไป (ปวีณา งามประภาสม, 2561)

ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ พบว่าการสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิปัญญาท้องถิ่น การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมเน้นการถ่ายทอดภายในครัวเรือน จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง โดยผู้ถ่ายทอดจะเลือกถ่ายทอดให้กับลูกหลานเครือญาติที่สนใจ ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบโดยพาเด็กไปเก็บผัก บอกว่าผักชนิดไหนกินได้ กินไม่ได้ ลักษณะการเก็บ ช่วงเวลาที่เก็บ วิธีการปรุง ตลอดจน เคล็ดลับ การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมในครัวเรือนที่แตกต่างกันแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ คือ ผู้ถ่ายทอดของกลุ่มไทลื้อ ประกอบด้วยเพศหญิงและเพศชาย ด้วยเหตุที่ไทลื้อถูกสอนว่า ผู้ชายต้องช่วยผู้หญิงทำกับข้าว การถ่ายทอดผ่านต้นแบบทั้งชายและหญิงมีความสำคัญต่อการสืบทอดของลูกหลาน การสาธิต การปรุงให้ดู ให้ชิม นอกจากนี้การแบ่งปันถือเป็นกระบวนการถ่ายทอดที่ไทลื้อให้ความสำคัญ ส่วนไทใหญ่และกลุ่มคนเมือง (ไทลัวะและไทยวน) การทำอาหารเป็นหน้าที่หลักของผู้หญิง ผู้ชายทำหน้าที่ จักสาน แต่หากเข้าป่าผู้ชายจะเป็นผู้ทำอาหารเองโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในป่า เช่น ไม้ไผ่ ปลา ผัก สิ่งที่ต้องติดตัวไปด้วยคือ เกลือ พริก ข้าวสาร แล้วนำมาปรุงอาหาร อาทิ ปลาปิ้ง เป็นต้น การสืบทอดจึงเป็นการส่งต่อหน้าที่ตามเพศ (ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2560)

ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกวยและไทยลาวในเขตอีสานใต้ พบว่า อาหารเพื่อสุขภาพของชาวชนเผ่าไทยเขมรไทยกวย และไทยลาวในเขตอีสานใต้ แต่ละประเภทจะมีส่วนผสมของพืชผักพื้นบ้านซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติ ซึ่งมีความหลากหลายของพืชพันธุ์ธัญญาหารที่หาได้จากท้องถิ่น นำมาปรุงเข้ากับเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นเช่นเดียวกันนำมาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในชีวิตประจำวัน พืชผักชนิดต่าง ๆ ที่มีคุณสมบัติทางยาช่วยป้องกันโรค รวมทั้งการรักษาโรคต่าง ๆ ได้ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารพื้นบ้าน โดยภูมิปัญญาดั้งเดิมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยเขมร ไทยกวย และไทยลาว ที่อาศัยอยู่ในเขตอีสานใต้ ได้สร้างวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารเป็นลักษณะของตนเอง มีการนำวัตถุดิบต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นนั้น ๆ มาประกอบอาหาร ไม่ใช่สารปรุงแต่งกลิ่น รส แต่จะอาศัยรสชาติธรรมชาติของอาหารนั้น ๆ ให้เกิดความอร่อย การเลือกผักในการทำอาหารใช้ผักที่ออกตามฤดูกาลจึงไม่ต้องพึ่งพายาฆ่าแมลง ใช้ปุ๋ยจากธรรมชาติในการเพาะปลูก วัตถุดิบในการประกอบอาหารจึงมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีสรรพคุณในการป้องกันและรักษาโรคร้ายต่าง ๆ ได้ อันเป็นการเสริมสร้างและซ่อมแซมสุขภาพต่อร่างกายของผู้ที่รับประทาน ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารได้สืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน (ทวีศักดิ์ แสงสาย และ ฤดีมาศ แสงสาย, 2559)

อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนม หวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่า ชาวชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สืบเชื้อสายมาจากชาวมอญในอดีต ซึ่งปัจจุบันเป็นชาวไทยเชื้อสายรามัญ วิถีชีวิตของชุมชนถ่ายทอดมาโดยการชิมชับ ไม่มีการสอนทางด้านอาหารและขนมที่เป็นระบบ เมื่อเห็นพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ทำอาหารและขนมลูกหลานก็สามารถจดจำได้โดยอัตโนมัติในปัจจุบันสังคมได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสโลก

ประชาชนนิยมที่จะเรียนรู้ให้ทันโลกที่เปลี่ยนแปลงไป โดยสืมความเป็นตัวตนของตนเอง ดังคำว่า “เศรษฐกิจพอเพียง” ความพอมีพอกิน ความพอใจในสิ่งที่ตนมีอยู่ เพราะสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นพื้นฐานของสังคมไทยการเอื้อเฟื้อซึ่งกันและกันยังคงมีอยู่ในปัจจุบัน ส่วนการอนุรักษ์ส่งเสริมเผยแพร่การสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี นั้น โดยส่วนตัวและครอบครัวมีต้องการให้ทุกคนที่เป็นสมาชิกของครอบครัวทำขนมหวานเพื่อเป็นอาชีพสืบต่อไป เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีจากคนในบ้าน เพราะชุมชนที่ตนเองอยู่นั้นยังคงมีสภาพความเป็นไทยเชื้อสายมอญอยู่มาก ชุมชนเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ให้มากกว่าในปัจจุบัน เพราะครอบครัวเป็นปัจจัยหลักในการที่จะอนุรักษ์ส่งเสริมและเผยแพร่ (ชวลา วาทิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์, 2558)





## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2) เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และ 3) เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยศึกษาองค์ประกอบ โดยผู้ศึกษากำหนดขอบเขตของการ วิจัยดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.4 ขั้นตอนการวิจัย

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย ชาวบ้านในชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง บ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ และผู้เชี่ยวชาญอาหารพื้นบ้านชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

##### 3.1.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยเชิงคุณภาพ

กำหนดผู้ให้ข้อมูลด้วยวิธีเจาะจง (Purposive Sampling) การเก็บข้อมูลที่หลากหลายทำให้เกิดความน่าเชื่อถือด้านแหล่งข้อมูล โดยงานวิจัยนี้เลือกเก็บรวบรวมข้อมูลจาก ชาวบ้าน ในชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน หมู่ที่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 5 ท่าน โดยเลือกผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในชุมชนนานมากกว่า 10 ปี และมีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป เป็นผู้ที่มีความรู้และเป็นคนในพื้นที่ที่สืบทอดวัฒนธรรมต่อกันมาจนได้รับการยกย่องในชุมชนว่าเป็นผู้มีความรู้และมีประสบการณ์ด้านอาหารพื้นบ้าน

##### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่างงานวิจัยเชิงปริมาณ

ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน

## 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 เครื่องมือการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา และให้ได้ ข้อเท็จจริงจาก ชุมชน จึงมีเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา (Methodology) ดังนี้

3.2.1.1 แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ศึกษาการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยไม่มีกำหนดโครงสร้างไว้แน่นอน แต่เป็นเพียงการกำหนดประเด็นที่ใช้ในการศึกษา และสามารถที่จะเพิ่มเติมประเด็นต่าง ๆ ที่น่าสนใจขณะทำการ เก็บข้อมูลได้

3.2.1.2 สังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยผู้วิจัยเข้าไปอยู่ในกระบวนการการประกอบสำหรับ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยมีผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้สาคิดและให้ข้อมูล รวมทั้งสามารถสัมภาษณ์ในระหว่างการสาคิด โดยพูดคุยอย่างไม่เป็นทางการ ใช้วิธีการจดบันทึก และการบันทึกภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหว

3.2.2 เครื่องมือการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยใช้แบบประเมินผลการชิม ของสุวิมล โทวิวิชญ์ โดยมีผู้ทดสอบการชิม คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

5 หมายถึง ชอบมาก

4 หมายถึง ชอบ

3 หมายถึง เฉย ๆ

2 หมายถึง ไม่ชอบ

1 หมายถึง ไม่ชอบเลย

วิธีการประเมินผลการชิม ให้ผู้ทดสอบการชิม นั่งห่างกัน 1.5 เมตร ทำการทดสอบชิมอาหาร ครั้งละ 2 ชนิด โดยก่อนการทดสอบการชิมอาหารชนิดที่ 2 จะให้ดื่มน้ำเพื่อล้างรสชาติและเนื้อสัมผัสของอาหารชนิดที่ 1 ก่อน

## 3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

### 3.3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ด้านการตรวจสอบความน่าเชื่อถือข้อมูล ผู้วิจัยให้ความสำคัญกับระเบียบวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยการเลือกเครื่องมือที่เหมาะสมเพื่อใช้สำหรับเก็บรวบรวมข้อมูล กำหนดคุณลักษณะของ ผู้ให้ข้อมูลหลัก วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และเตรียมความพร้อมสำหรับการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลทั้ง การสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การตีความข้อมูล การเปรียบเทียบข้อมูล การสังเคราะห์ข้อมูล ด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา และการนำข้อมูลมาสร้างข้อสรุป เพื่ออธิบายความสัมพันธ์เชิงสาเหตุและผลลัพธ์ ของการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1.1 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือ (Credibility) ของข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือ (Credibility) ของข้อมูลด้วยวิธีตรวจสอบด้วยเทคนิควิธีสามเส้าของ (Patton, 1990) ดังนี้

1) ตรวจสอบสามเส้าด้านแหล่งข้อมูล (Triangulation of Sources) คือ เก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่ต่างกันภายใต้วิธีการและเรื่องเดียวกัน ด้วยการสัมภาษณ์กับกลุ่มชุมชนวัดศาลาลอย และบ้านเจ็มนียง ที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดสุรินทร์และ สัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ นักปราชญ์ชาวบ้าน และคนในชุมชนที่มีความรู้ด้านอาหารพื้นบ้าน ซึ่งทำให้เกิดความ น่าเชื่อถือด้านแหล่งข้อมูลทั้งในเชิงสถานที่และบุคคล

2) การตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methods Triangulation) ด้วยการใช้วิธีการเก็บรวบรวมที่หลากหลาย ได้แก่ การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participate Observation) ควบคู่กับการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบ วิธีสามเส้า ต้องมีวิธีการซึ่งมีความสำคัญในการสร้างเครื่องมือที่มีคุณภาพได้นั้นประกอบด้วย 1) ด้านเอกสาร ใช้การรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกันที่มาจากแหล่งต่างกัน 2) ด้านบุคคล ใช้การรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกันจากบุคคลหลายคน 3) ด้านผู้วิจัย ใช้ข้อมูลจากผู้วิจัยหลายคนที่วิจัยในเรื่องที่มีลักษณะแบบเดียวกันมา ดำเนินการตรวจสอบว่าได้ข้อมูลรวมถึงผลการวิจัยตรงหรือไม่อย่างไร

3.3.1.2 การวิเคราะห์ข้อมูลและการแสดงข้อมูล (Data Display) ทำโดยเขียนในรูปแบบเชิงพรรณนาความที่มาจากเชื่อมโยงข้อมูลที่ถูกจัดระเบียบตามกรอบแนวคิดการวิจัย เพื่อ บรรยายถึงเรื่องราวอย่างมีความหมาย และตรงประเด็นกับสิ่งที่ผู้วิจัยได้ศึกษา ด้วยการนำข้อมูลที่ ได้มาถอดเทปสนทนาแบบคำต่อคำ (Verbatim) จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาจัดกลุ่ม โดยใช้หัวข้อย่อยใน แบบสัมภาษณ์มาเป็นแนวทางสำหรับการจัดกลุ่มและเปรียบเทียบข้อมูลในเรื่องเดียวกันที่ได้มาจาก แหล่งข้อมูลที่ต่างกัน เพื่อแสดงสาระสำคัญของการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

3.3.1.3 การสรุป การตีความ และตรวจสอบความถูกต้องตรงประเด็นของ ผลการวิจัย (Conclusion, Interpretation, and Verification) โดยวิธีการวิเคราะห์ ตีความ เปรียบเทียบข้อมูลสังเคราะห์ข้อมูลและนำมาสร้างข้อสรุปเพื่ออธิบายให้เห็นถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการ สืบทอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางการปรับปรุงและพัฒนาแนวทางการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ต่อไป

### 3.3.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

ข้อมูลที่ได้จากแบบประเมินการชิม ของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน ผู้วิจัยจะนำมาวิเคราะห์ประมวลผลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยในแบบสอบถาม (Best, 1981) ดังนี้

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50 – 5.00	หมายถึง	ชอบมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50 – 4.49	หมายถึง	ชอบ
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50 – 3.49	หมายถึง	เฉย ๆ
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50 – 2.49	หมายถึง	ไม่ชอบ
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00 – 1.49	หมายถึง	ไม่ชอบมาก



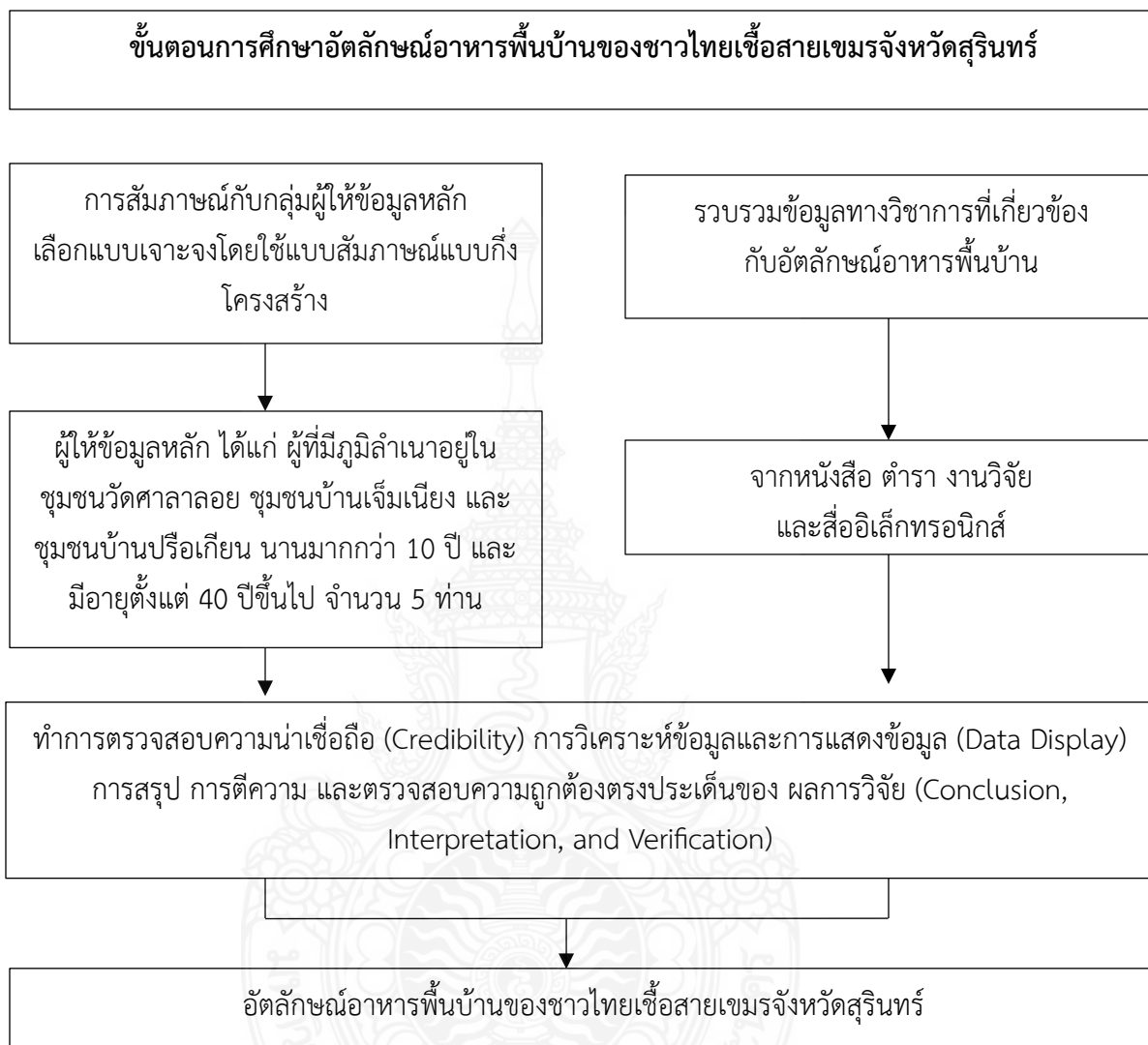
### 3.4 ขั้นตอนการวิจัย

3.4.1 วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

#### 3.4.1.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ

ตารางที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

วิธีการ	แหล่งข้อมูล/ กลุ่มตัวอย่าง/ ผู้ทรงคุณวุฒิ	เครื่องมือ	ผลที่ได้รับ
1. รวบรวม ข้อมูลจาก เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน 2. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยวิธี 2.1 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือ (Credibility) 2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลและการแสดงข้อมูล (Data Display) 2.3 การสรุป การตี ความ และตรวจสอบความถูกต้องตรงประเด็นของผลการวิจัย (Conclusion, Interpretation, and Verification) 3. กลุ่มตัวอย่างใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)	1. ศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง 1.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์และการสืบทอด 1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรม 1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน 1.4 ข้อมูลเกี่ยวกับบริบททั่วไปของพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ 1.5 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 2. กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 5 ท่าน โดยเลือกผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในชุมชนนานมากกว่า 10 ปี และมีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป	1.แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview)	1. อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2. รายการตำรับอาหารพื้นบ้าน จำนวน 15 รายการ ของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ สำหรับการจัดทำตำรับอาหาร



ภาพที่ 3.1 ขั้นตอนการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

### 3.4.2 วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

#### 3.4.2.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ

ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

วิธีการ	แหล่งข้อมูล/ กลุ่มตัวอย่าง/ ผู้ทรงคุณวุฒิ	เครื่องมือ	ผลที่ได้รับ
1. คัดเลือกตัวรับอาหาร จำนวน 9 ตัวรับ 2. สาคิตประกอบสำหรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 3. การจดบันทึก และการบันทึกภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหว	กลุ่มตัวอย่างผู้สาคิตและให้ข้อมูลหลัก จำนวน 5 ท่าน โดยเลือกผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในชุมชนนานมากกว่า 10 ปี และมีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป	การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation)	1. แนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2. สูตรอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 9 ตัวรับ 3. (ร่าง) ตัวรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

### 3.4.3 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยด้วยวิธีวิจัยเชิงปริมาณ ผ่านการทำแบบทดสอบการชิมรสชาติ

เมื่อผู้วิจัยได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ระหว่างผู้วิจัยกับผู้ให้สัมภาษณ์แล้ว ผู้วิจัยได้ทำการแบ่งการเก็บข้อมูลออกเป็น 2 ระยะ คือ ระยะที่ 1 การชั่งตวงส่วนผสมของแต่ละตำรับ และประกอบอาหารตามข้อมูลและสัดส่วน พร้อมจดบันทึก และระยะที่ 2 การจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

#### ระยะที่ 1

**3.4.3.1** การชั่งตวงส่วนผสมของแต่ละตำรับ และประกอบอาหารตามข้อมูลและสัดส่วน พร้อมจดบันทึก ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

- 1) นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลสูตรอาหารที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมมาดำเนินการชั่งตวงส่วนผสมของแต่ละตำรับ พร้อมจดบันทึก
- 2) ดำเนินการประกอบอาหารตามสัดส่วนที่ได้รับข้อมูลมา โดยมีการบันทึกขั้นตอนการปรุงและบันทึกภาพ
- 3) นำเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน ทำการทดสอบพร้อมทำแบบประเมินการชิม เพื่อบันทึกรวบรวม เปรียบเทียบข้อมูล
- 4) วิเคราะห์ประมวลผลโดยใช้ค่าเฉลี่ย ( $\bar{X}$ ) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ซึ่งมีเกณฑ์การแปลความหมายของค่าเฉลี่ยในแบบสอบถาม (Best, 1981)

#### ระยะที่ 2

**3.4.3.2** การจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

- 1) นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างชุมชน และผู้เชี่ยวชาญมาจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์
- 2) ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและข้อมูลเกี่ยวกับการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้าน
- 3) ดำเนินการสร้างตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยมีส่วนประกอบดังนี้

- (1) ชื่อตำรับอาหาร
- (2) ส่วนผสม
- (3) ปริมาณส่วนผสม
- (4) วิธีทำ
- (5) รูปภาพประกอบ



## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การศึกษาเรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อจัดทำตำราอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีวิธีดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

##### 4.1.1 ผลการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จากการลงพื้นที่ภาคสนามสามารถ จำแนกได้ 3 พื้นที่ ดังนี้

##### 4.1.1.1 ชุมชนวัดศาลาลอย

อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ปรากฏใน 3 มุมมอง ได้แก่

มุมมองที่หนึ่ง ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนพื้นเมืองสุรินทร์ดั้งเดิมอีกชุมชนหนึ่งของจังหวัด บริเวณชุมชนมีสระน้ำขนาดกลาง บริเวณรอบ ๆ สระน้ำถูกปรับเป็นสวนสาธารณะให้คนในชุมชนได้ใช้ประโยชน์ในการออกกำลังกายและเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนด้านการเกษตรแบบวิถีคนเมือง ด้วยความหลากหลายกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชน จึงเกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน เช่น ข้าวต้มต่าง ข้าวต้มใบมะพร้าว ขนมนางเล็ด เป็นต้น จะนิยมทำกันในช่วงแชนโถงตา วันสารทชาวไทยเชื้อสายเขมรเขมร การสงฆ์น้ำพระในช่วงสงกรานต์ที่วัดศาลาลอย เป็นต้น อีกทั้งอาหารในชุมชนมีการปรับเปลี่ยนและรับวัฒนธรรมอาหารอื่นเข้ามาผสม อาหารพื้นบ้านและอาหารที่ยังคงเป็นอัตลักษณ์ในชุมชนที่ยังคงมีสืบทอดต่อกันจะประกอบอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เท่านั้น สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางสุรีย์ สมบัติ อธิบายไว้ว่า ชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนพื้นเมืองสุรินทร์ สภาพทั่วไปของชุมชนมีบ้านเรือนสลักับตึกและโรงแรมขนาดเล็กในชุมชน ความหลากหลายของคนในชุมชนทำให้ชุมชนมีอาหารที่หลากหลาย การจำหน่ายอาหารของคนในชุมชนและร้านค้าสะดวกซื้อหลายแห่ง เดิมชุมชนเป็นกลุ่มชายไทยเชื้อสายเขมรอยู่อาศัยจำนวนมาก อาหารในชุมชนมีการปรับเปลี่ยนและรับวัฒนธรรมอาหารอื่นเข้ามาผสมอาหารพื้นบ้านและอาหารที่ยังคงเป็นอัตลักษณ์ในชุมชนที่ยังคงมีสืบทอดต่อกันจะประกอบอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เท่านั้น เช่น แกงฮอง นิยมประกอบอาหารในงานแต่ง เพื่อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน

เมนูหมี่กะทิ นิยมประกอบอาหารในงานขึ้นบ้านใหม่ แกงบวน นิยมประกอบอาหารในวันทำบุญเลี้ยงพระ เป็นต้น

มุมมองที่สอง ปัจจัยทางด้านชาติพันธุ์ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ชุมชนวัดศาลาลอยมีหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกัน ในชุมชน มีวิถีชีวิตแบบคนเมืองแต่ยังยึดถือประเพณีและความเชื่อของคนชุมชนที่สืบทอดต่อกันมา ชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนเมืองที่มีความหลากหลายของอาหาร มีการปรับตัวปรับเปลี่ยนตามสังคมในยุคปัจจุบัน กลุ่มสตรีของชุมชนมีกิจกรรมการประกอบอาหารจำหน่ายตามเทศกาลต่าง ๆ ด้วยความหลากหลายของคนในชุมชนที่เพิ่มมากขึ้น วิถีชีวิตของคนชุมชนที่เปลี่ยนไป ทำให้อาหารหลายชนิดไม่ได้ประกอบหรือรับประทานในครัวเรือน เปลี่ยนเป็นการซื้อกับข้าวถุงสำเร็จจากตลาดหรือสั่งอาหารผ่านแอปพลิเคชันของคนยุคใหม่ อาหารพื้นบ้านของชุมชนจึงสูญหายตามกาลเวลา ทั้งนี้ความหลากหลายของอาหารโดยเฉพาะอาหารมงคลของชาวไทยเชื้อสายจีน เพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลให้แก่เจ้าของบ้าน สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางคำวุฒิ เหลือสั้น อธิบายไว้ว่า กลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลายของคนในชุมชนเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและการปรับตัวของคนในชุมชนตลอดเวลา ปัจจุบันในชุมชนมีร้านจำหน่ายอาหารตามสั่งและร้านค้าสะดวกซื้อหลายแห่ง ทำให้สะดวกต่อการซื้อรับประทาน การประกอบอาหารในครัวเรือนลดน้อยลง อาหารพื้นบ้านบางเมนูจะประกอบอาหารในวันสำคัญหรือเทศกาลต่างๆเท่านั้น เช่น สลัดตราวหรือแกงเผือก ข้าวต้มใบมะพร้าว เป็นต้น

มุมมองที่สาม ปัจจัยทางด้านประเพณี ความเชื่อ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เนื่องจากชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนเมืองที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา แต่คนในชุมชนยังคงยึดถือประเพณี ความเชื่อที่เคยปฏิบัติสืบทอดกันมา ทุกวันสำคัญของชุมชนจะจัดกิจกรรมหรือไปร่วมงานกับทางเทศบาลหรือหน่วยงานภาครัฐเสมอ เช่น การเข้าร่วมประกวดอาหารพื้นบ้านในช่วงเทศกาลแซนโฌนตา สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ นางชุ่มชื่น เพิ่มมี คนในชุมชนวัดศาลาลอยยังคงยึดถือประเพณี ความเชื่อที่เคยปฏิบัติสืบทอดกันมา กลุ่มชายไทยเชื้อสายเขมรในชุมชนจะไม่นิยมรับประทานเนื้อวัว เพราะถือว่าเนื้อวัวเป็นอาหารที่ย่อยยาก จะนิยมรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา กุ้ง เช่น หมูทอด แกงปลาใส่ผักอืออม แต่กลุ่มชาติพันธุ์ลาวอีสานในชุมชนจะนิยมรับประทานเนื้อวัว ในงานบุญหรืองานโอกาสสำคัญต่างๆ เช่น ลาบวัว ก้อยเนื้อวัว ต้มเนื้อ เป็นต้น

#### 4.1.1.2 บ้านเจ็มนียง

อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ปรากฏใน 3 มุมมอง ได้แก่

มุมมองที่หนึ่ง ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ บ้านเจ็มนียงเป็นหมู่บ้านที่มีคลองชลประทานไหลผ่านในพื้นที่ของหมู่บ้าน แต่ยังคงมีอาคารสร้างขึ้นจำนวนมาก ทำให้มีการปล่อยน้ำเสียลงคลอง หุ่นามีปริมาณลดลงของพื้นที่ จากที่เคยเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารของคนในหมู่บ้าน และยังคงทำให้เกิดการทำการเกษตรในครัวเรือนลดลง สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางรัตนา จีนใจน้ำ อธิบายไว้ว่า บ้านเจ็มนียง เป็นหมู่บ้านที่มีความหลากหลายของสภาพแวดล้อม มีคลอง

ชลประทานติดกับหมู่บ้าน มีทุ่งนา ปัจจุบันพื้นที่ในหมู่บ้านมีการพัฒนาและสร้างอาคารหอพักให้เช่า ร้านค้า ร้านอาหารในพื้นที่เพิ่มมากขึ้น พื้นที่ของทุ่งนาลดจำนวนลง ทำให้ในชุมชนมีความหลากหลายของผู้อยู่อาศัยและการขยายตัวของอาคารบ้านเรือน ชาวบ้านดั้งเดิมของหมู่บ้านเป็นกลุ่มชายไทยเชื้อสายเขมรและชาวไทยเชื้อสายจีน อาหารพื้นบ้านของคนในชุมชนสมัยก่อนวัตถุดิบมาจากการเพาะปลูกทำการเกษตรในครัวเรือน เนื้อสัตว์หาได้ตามแหล่งน้ำและคลองชลประทาน วัตถุดิบและแหล่งวัตถุดิบในหมู่บ้านลดน้อยลงและเปลี่ยนเป็นการซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาด

มุมมองที่สอง ปัจจัยทางด้านชาติพันธุ์ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ บ้านเจ็มนียงเป็นหมู่บ้านที่มีกลุ่มคนอาศัยจำนวนมากและหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ รายการอาหารที่มีอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านสามารถพบเห็นได้ตามงานบุญภายในชุมชน และครัวเรือน แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงและขาดแหล่งอาหารจากธรรมชาติในพื้นที่ การซื้ออาหารมารับประทานเป็นทางเลือกหลักของคนในหมู่บ้าน และมีร้านอาหารให้เลือกหลากหลาย จึงทำให้อาหารพื้นบ้านในหมู่บ้านเป็นที่รู้จักกันในเฉพาะกลุ่มคนที่อยู่ดั้งเดิมเท่านั้น สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางจินตนา จำปีศรี อธิบายไว้ว่า บ้านเจ็มนียงปัจจุบันมีกลุ่มคนหลากหลายพื้นที่มาอาศัย อาหารที่ได้รับความนิยมคือร้านส้มตำไก่ย่าง ในรอบๆหมู่บ้านมีร้านส้มตำไก่ย่างประมาณ 10 ร้าน ซึ่งได้รับความนิยมมาก รองลงมาคือร้านอาหารนานาชาติ ของกลุ่มคนต่างชาติที่แต่งงานกับคนไทยเปิดกิจการร้านอาหารอาหารพื้นบ้านของหมู่บ้านที่ยังพอมีทำกินในครัวเรือน ส่วนมากจะประกอบอาหารประเภทน้ำพริกผักสด เช่น จรั๊วะโดงหรือน้ำพริกกะทิ ปลาหนัง แกงไก่ เป็นต้น

มุมมองที่สาม ปัจจัยทางด้านประเพณี ความเชื่อ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ในหมู่บ้านเจ็มนียงมีประเพณีที่เชื่อเชื่อมโยงกับอาหารที่บริโภค เช่น ประเพณีงานแต่ง ประเพณีงานขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ และอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น แกงฮอง แกงเผือกใส่ปลา ผัดหมี่เขมร ข้าวต้มต่าง ข้าวต้มใบมะพร้าว ขนมกันเตร่อม ขนมโชค ฯลฯ ถูกถ่ายทอดเรื่องราวจากบรรพบุรุษและวิถีปฏิบัติของคนในชุมชน สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางทองพูน พิมพา อธิบายไว้ว่า ความเชื่อและประเพณีที่แตกต่างกัน การถ่ายทอดประเพณีความเชื่อจากรุ่นสู่รุ่น มีผลต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน เช่น งานมงคลของบ้านเจ็มนียง จะไม่มีการล้มนิว เนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารจะใช้ เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา เป็นต้น

#### 4.1.1.3 บ้านปรือเกียน

อัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ปรากฏใน 3 มุมมอง ได้แก่

มุมมองที่หนึ่ง ปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ บ้านปรือเกียนเป็นหมู่บ้านที่มีความอุดมสมบูรณ์ของป่าธรรมชาติและแหล่งน้ำ ทำให้สามารถทำการเกษตรได้ทั้งปี วัตถุดิบที่หามาได้จากทั้งทางธรรมชาติตามฤดูกาล และการเพาะปลูก เพื่อนำมาประกอบอาหารพื้นบ้านรายการอาหารต่าง ๆ ตามฤดูกาล สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางพิวัลย์ แถบทอง อธิบายไว้ว่า บ้านปรือเกียนมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ มีป่าธรรมชาติ มีการเพาะปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ ทำให้มีวัตถุดิบจากแหล่งน้ำ ป่า

และนา จึงทำให้มีผักและสัตว์จากธรรมชาติหมุนเวียนตามฤดูกาล หลังฤดูเก็บเกี่ยวในทุ่งนาจะมี ปู กบ เขียด แมลงต่างๆ ในป่าจะมีไข่มดแดง ผักหวานป่า เป็นต้น ทำให้มีแหล่งวัตถุดิบจากทั้งธรรมชาติและ การทำเกษตรกรรมของคนในหมู่บ้าน อาหารที่รับประทานกันในครัวเรือน จะต้องมี น้ำพริกและผัก ต่างๆ ที่ทำได้ในหมู่บ้าน เช่น เาะเจาะมะอ่อม เาะอังกาบ เาะตริอบ เป็นต้น

มุมมองที่สอง ปัจจัยทางด้านชาติพันธุ์ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาว ไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ บ้านปรือเกียนเดิมเป็นชาวไทยเชื้อสายเขมรทั้งหมู่บ้าน แม้จะ การพัฒนาการแต่งงานกับคนต่างถิ่นและการย้ายถิ่นฐานมาอาศัยเพิ่มมากขึ้น มีการปรับตัวเรียนรู้ ความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ ทำให้เกิดการผสมผสานรูปแบบของการรับประทานอาหาร อาหารพื้นบ้านของบ้านปรือเกียนเป็นอาหารที่ทำได้จากธรรมชาติและ การเพาะปลูก และมีกรรมวิธี การประกอบอาหารไม่ยุ่งยาก สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของ นางเกลียง บุญทัน อธิบายไว้ว่า ชาวไทยเชื้อสายเขมรบ้านปรือเกียนในการประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร มีรสชาติอาหารที่เป็น อัตลักษณ์ จากความไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติดหวานของคนในหมู่บ้านและได้สร้างสรรค์ อาหารพื้นบ้านที่มีรสชาติดเค็มเปรี้ยว และเผ็ดร้อน เป็นรสชาติของอาหารพื้นบ้านที่เป็นอัตลักษณ์โดดเด่น เมียงขนุน จะทำกินมื่อกลางวันเวลาไปทำงานทำไร่ กินแล้วมีแรงทำงาน

มุมมองที่สาม ปัจจัยทางด้านประเพณี ความเชื่อ ต่ออัตลักษณ์อาหาร พื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ประเพณีและความเชื่อของคนในชุมชนปัจจุบัน ยังคงยึดธรรมเนียมการปฏิบัติมาจากบรรพบุรุษ อาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านปรือเกียน การจัดเตรียมอาหารสำหรับงานต่างๆ นับว่าเป็นสิ่งสำคัญ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมของอาหารชนิด นั้น ๆ เช่น งานอวมงคล ห้ามมีอาหารประเภทเส้นในการจัดเมนูอาหาร เป็นต้น สอดคล้องกับบท สัมภาษณ์ของนางจินตนา นามเวช อธิบายไว้ว่า ประเพณีและความเชื่อของคนในชุมชนบ้านปรือ เกียนยังคงรักษาไว้ได้อย่างดีท่ามกลางความเจริญและการพัฒนาของพื้นที่ในชุมชน ประเพณีและ ความเชื่อยังถูกเชื่อมโยงไปถึงอาหารพื้นบ้านของคนในชุมชนและการนำวัตถุดิบมาประกอบอาหาร เช่น ไม้งมหอยขมหรือนำหอยนา มาประกอบอาหารในวันโกนและวันพระ หรืองานบุญ มีความเชื่อว่า วันโกนและวันพระ ไม่ควรนำหอยขมหรือหอยนามารับประทาน เพราะ สัตว์ชนิดนี้จะกัมน้ำ ไม่รับบุญ

#### 4.1.2 ผลการศึกษาแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทย เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

แนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัด สุรินทร์ จากการลงพื้นที่ภาคสนามสามารถ จำแนกได้ 3 พื้นที่ ดังนี้

##### 4.1.2.1 ชุมชนวัดศาลาลอย

การสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ปรากฏ 3 ประเด็น ได้แก่

ประเด็นที่หนึ่ง ผู้มีบทบาทในการสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การสืบทอดและการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ในปี พ.ศ. 2567 คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักอาหารพื้นบ้านของชุมชนเนื่องจาก การประกอบอาหารในครัวเรือน มีจำนวนน้อยลง และนาน ๆ ครั้งถึงจะประกอบอาหารที่สำคัญในงานมงคลหรือวันสำคัญต่าง ๆ ทำให้

การเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่นอาจเกิดความไม่ต่อเนื่อง ทำให้อาหารหลายชนิดในชุมชนกลายเป็นที่รู้จักกันแค่ว่าในกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังสามารถประกอบอาหารที่บ้านได้ อีกทั้งการสืบทอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านเป็นการบอกเล่าเรื่องราวของครอบครัวและชุมชนที่ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นองค์ความรู้ด้านอาหาร คุณค่าประโยชน์ของอาหาร เทคนิคในการประกอบอาหาร และรสชาติ อีกทั้งผู้สืบทอดของครอบครัวยังลดความนิยมลงด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางธนาภรณ์ รัตนสุริย์อธิบายไว้ว่า การสืบทอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของครอบครัวและชุมชนที่ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นองค์ความรู้ด้านอาหาร คุณค่า และประโยชน์ของอาหาร เทคนิคในการประกอบอาหาร รสชาติ แต่ปัจจุบันคนสืบทอดและการถ่ายทอดอาหารของครอบครัวมีลดน้อยลงด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป

ประเด็นที่สอง รูปแบบการสืบทอด และธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การสืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ถึงแม้ว่าจะมีการพึ่งพาเทคโนโลยีมากมายเข้ามาประยุกต์ใช้ เช่น การถ่ายรูปภาพอาหาร การอัดคลิปวิดีโอการประกอบอาหาร ฯลฯ เพื่อจัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ภายในชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังก่อให้เกิดความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชนสอดคล้องกับกระแสมุ่งมั่นที่จะพัฒนาอาหาร หรือกิจกรรมตามรอยอาหารมากขึ้น สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางสุรีย์สมบัติอธิบายไว้ว่า รูปแบบการสืบทอดอาหารพื้นบ้านและการรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน คนในชุมชนต้องช่วยกันรักษา และทำให้ง่ายต่อการเข้าถึงความรู้และสามารถเรียนรู้ได้ทุกที่ด้วยการนำเทคโนโลยีมาช่วยในการเก็บข้อมูลและเผยแพร่

ประเด็นที่สาม ปัญหาและอุปสรรคของการสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ทิศทางของโครงสร้างครอบครัวเดี่ยวยังมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น มาพร้อมกับการบริโภคอาหารตามร้านสะดวกซื้อยังเป็นตัวเลือกที่สะดวกสบาย การประกอบอาหารของวิถีคนเมืองจะน้อยลงจนไปด้วย นอกจากนี้ยังไม่มี การจัดบันทึกตำราหรือกรรมวิธีการปรุงแบบอาหารไทยที่ได้รับความนิยม อาหารพื้นบ้านเป็นที่รู้จักเฉพาะกลุ่มคนและไม่โดดเด่น ชุมชนควรสนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารให้เป็นแหล่งเรียนรู้ของคนในชุมชน และต่อยอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านสู่การพัฒนาการสร้างรายได้และเพิ่มข้อมูลของอาหารให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมทั้งควรมีการจัดบันทึกและสร้างแหล่งเรียนรู้ของชุมชนให้เยาวชนคนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการเรียนรู้และทำความรู้จักกับชุมชน สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางเครือมาศ เหมาะของอธิบายไว้ว่า อาหารพื้นบ้านของชุมชนไม่เด่นชัดและรู้จักเฉพาะกลุ่มคนในชุมชนทำให้ ทำให้ไม่สามารถนำเสนออัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านให้เป็นที่รู้จัก

#### 4.1.2.2 บ้านเจ็มนียง

การสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์  
ปรากฏ 3 ประเด็นได้แก่

ประเด็นที่หนึ่ง ผู้มีบทบาทในการสืบทอด และธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ผู้สืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน ผ่านลูกหลานในครอบครัวและคนในหมู่บ้าน อาหารพื้นบ้านจะอยู่ได้ต้องมีผู้ถ่ายทอดความรู้ และสืบทอดองค์ความรู้เนื่องจากอาหาร 1 ชนิด ต้องพิถีพิถันใส่ใจตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบ

เทคนิคการประกอบอาหาร และรสชาติของอาหาร สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางคำสิงห์ ศรีตลานุกต์ อธิบายไว้ว่า ผู้ที่มีบทบาทในการสืบทอดการสืบทอดและการดำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน คือคนรุ่นใหม่ หมู่บ้านเวลามีงานสำคัญในโอกาสต่างๆจะให้ลูกหลานมาช่วยงาน ในวิถีสังคมเมืองที่เข้ามามีบทบาท ชาวบ้านในหมู่บ้านยังคงมีวิถีดั้งเดิมผสมผสานกันอย่างลงตัว มีการถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่นในครอบครัวและหมู่บ้าน ทำให้ได้รุ่นใหม่ได้เรียนอาหารพื้นบ้านผ่านการช่วยงานของผู้ใหญ่ในหมู่บ้าน เช่น วันสงกรานต์ ในหมู่บ้านมีการทำบุญเลี้ยงพระและก่อเจดีย์ทรายในศาลาหมู่บ้าน ก็จะให้ลูกหลานมาช่วยเตรียมใบตอง ใบมะพร้าวห่อข้าวต้มต่างและข้าวต้มใบมะพร้าวเป็นต้น

ประเด็นที่สอง รูปแบบในการสืบทอด และดำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือการสืบทอดอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านปัจจุบันเป็นการบอกเล่า ให้ทำตาม จดจำกรรมวิธีการประกอบอาหารต่างๆจากผู้ปรุง ยังขาดการบันทึกเป็นตำราหรือสูตรอาหาร ที่สามารถเรียนรู้ได้ทุกที่และมีปริมาณสัดส่วนที่ชัดเจน ทำให้ง่ายต่อการเรียนรู้และลองฝึกปฏิบัติตาม สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางสมพร จารูวาทีธนาสกรณ์ อธิบายไว้ว่า การสืบทอดอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านคือการสังเกตแล้วทำตาม หรืออาจช่วยหยิบของให้ผู้ใหญ่ ในประจำอาหารชนิดนั้นๆ เด็กที่โตหน่อยก็ให้ช่วยผัดหรือช่วยทำแกงหน้าเตา ให้เขาได้ฝึกและเรียนรู้การทำอาหาร

ประเด็นที่สาม ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะที่ส่งผลกระทบต่อ การสืบทอดและดำรงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ อาหารพื้นบ้านไม่เป็นที่รู้จักของคนนอกพื้นที่ที่มาอาศัยในหมู่บ้าน จึงไม่สามารถสร้างรายได้ ทำให้เรื่องราวของอาหารเริ่มสูญหายตามกาลเวลา การสืบทอดเพื่อดำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ยังเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านจะคงอยู่ในหมู่บ้านต้องมาจากคนในหมู่บ้านช่วยกันรักษา และให้ความสำคัญ กับการนำสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาทางด้านอาหาร บอกเล่าประวัติของหมู่บ้านและนำอาหารมาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาหมู่บ้าน เพื่อให้อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่ในหมู่บ้านตลอดไป

#### 4.1.2.3 บ้านปรือเกียน

การสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์  
ปรากฏ 3 ประเด็น ได้แก่

ประเด็นที่หนึ่ง ผู้มีบทบาทในการสืบทอด และดำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ การดำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน จากคนในหมู่บ้านต้องช่วยกันรักษาอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่ เริ่มต้นจากคนในครอบครัวพร้อมกับให้ความสำคัญกับความรู้ต่าง ๆ ที่ได้รับการถ่ายทอดมา ให้ทายาทหรือลูกหลานได้เรียนรู้อาหารพื้นบ้านที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ได้ให้ความสำคัญกับอาหาร และความเชื่อในการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวันหรืออาหารในพิธีกรรมต่าง ๆ สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางเยาว์ เสริมศิริ อธิบายไว้ว่า การสืบทอดและการดำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน เริ่มต้นจากคนครอบครัว ความรู้ต่างๆที่ได้รับการถ่ายทอดมา เพราะ วิธีการปรุงอาหารมีความหลากหลายโดยขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารและเทคนิคของผู้ประกอบอาหารและปรุงอาหาร

ประเด็นที่สอง รูปแบบในการสืบทอด และธำรงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ อยากรู้ให้คนในหมู่บ้านช่วยกันถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาทางด้านอาหารให้กับลูกหลานในครอบครัว และชุมชนยังคงจัดกิจกรรมถ่ายทอดภูมิปัญญาต่างๆ ในทุกวันสำคัญหรืองานของหมู่บ้านเพื่อให้เยาวชนคนรุ่นใหม่ได้มีส่วนร่วมในกิจกรรม ตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆ ของชุมชนให้คงอยู่ต่อไป สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางจันทรา เรืองสวัสดิ์ อธิบายไว้ว่า การสืบทอดอาหารพื้นบ้าน เริ่มจากการให้ความรู้กับชาวบ้านในเรื่องของคุณค่า ความสำคัญ และคุณประโยชน์ของอาหารพื้นบ้านของชุมชน ให้ความรู้กับเยาวชนคนรุ่นใหม่หันมาบริโภคอาหารพื้นบ้านและร่วมกันรักษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบในท้องถิ่น

ประเด็นที่สาม ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะที่ส่งผลกระทบต่อการสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ อาหารพื้นบ้านในปี พ.ศ. 2567 มีหลายรายการอาหารมีการประกอบอาหารน้อยลงหรือประกอบแค่ในงานสำคัญ จึงไม่เป็นที่รู้จักและไม่ได้รับความนิยมจากคนรุ่นใหม่อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คือ ต้องการให้มีแหล่งเรียนรู้ในชุมชนเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านและสถานที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้าน พัฒนาให้เป็นที่รู้จักของคนในจังหวัดสุรินทร์ เพื่อสามารถต่อยอดและสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน สอดคล้องกับบทสัมภาษณ์ของนางจันทรา เรืองสวัสดิ์ อธิบายไว้ว่า วิถีชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา ความสะดวกสบายหลายอย่าง ส่งผลต่อวิถีชีวิตในหลาย ๆ ด้าน ปัจจุบันอาหารมีจำหน่ายมากมายและสะดวกต่อการรับประทาน อาหารพื้นบ้านของคนในชุมชนปัจจุบันผู้สืบทอดและรับการถ่ายทอดยังเป็นคนในครอบครัว อาหารบางชนิดประกอบอาหารเฉพาะงานสำคัญเท่านั้น

#### 4.1.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการคัดเลือกตำรับอาหาร เพื่อการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และคัดเลือกตำรับอาหารจำนวน 9 ตำรับ จากจำนวนทั้งสิ้น 15 ตำรับ โดยกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 5 ท่าน พบว่าอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีดังนี้

ตารางที่ 4.1 ผลการคัดเลือกตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

ตำรับอาหาร	ชุมชนวัดศาลาลอย					บ้านเจ็มเนียง					บ้านปรีอเกียน				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1) ละแวกะตาม (แกงปุนา)	✓	✓			✓	✓		✓	✓		✓	✓		✓	✓
2) ซัลลอแจก (แกงกล้วย)	✓		✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
3) สลอลราว (แกงเผือก)		✓			✓			✓		✓		✓	✓	✓	
4) เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว)			✓				✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓
5) สลอลอังกั้น (แกงขี้เหล็ก)		✓						✓		✓			✓		
6) แกงฮอง		✓		✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓		✓
7) สลอลตะยวงแจก (แกงหัวปลี)			✓			✓				✓			✓		
8) เมี่ยงขนุน			✓				✓				✓	✓	✓		
9) กำเปียงดู (ซุบหน่อไม้)	✓				✓			✓	✓					✓	
10) เบาะอังกาบ	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓
11) เบาะแกบสมอ		✓					✓						✓		
12) เบาะเจราะมะออม	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
13) จี๊วะโดง	✓			✓			✓		✓				✓		
14) เบาะบายกริม (ข้าวตุ)	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓
15) อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓

จากตารางที่ 4.1 ผลการคัดเลือกตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 9 ตำรับ โดยกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 5 ท่าน มีดังนี้

#### 1. แกงปุนา (ละแวกะตาม)

นางจันทร์หา เรืองสวัสดิ์ กล่าวว่า ละแวกะตาม ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะอาหารที่ดี สีของน้ำแกงมีส่วนผสมของมันปูลอยหน้า กลิ่นและรสชาติของละแวกะตามได้มาจากวัตถุดิบหลักของแกง ถือว่าเป็นส่วนผสมของปูและผัก มีรสชาติมันจากมันปู รสเค็มจากปลา ร้าสับ รสชาติหวานจากผักสดที่เป็นส่วนประกอบของวัตถุดิบส่งผลให้มีกลิ่นหอมจากมันปูและใบแมงลัก รสชาติโดยรวมของแกงมีรสชาติกลมกล่อมและเป็นลักษณะที่ดี

#### 2. แกงกล้วย (ซัลลอแจก)

นางพิวัลย์ แลบทอง กล่าวว่า แกงกล้วย (ซัลลอแจก) ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี สีของน้ำแกงมีความขาวนวลจากกะทิและส่วนผสมของเครื่องแกง สีของกล้วยหักมุกที่นำมาเป็นวัตถุดิบหลักของแกงมีลักษณะของสีที่ดี ไม่เกิดสีน้ำตาลจากยางกล้วย เนื้อสัมผัสของกล้วย



และเนื้อไก่สุกกำลังดี ที่ผ่านความร้อนจากการแกงสุกกำลังดี รสชาติโดยรวมของแกงกล้วยกลมกล่อม มีลักษณะที่ดี

### 3. แกงฮอง

นางพิวัลย์ แถบทอง กล่าวว่า แกงฮอง ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี สีของน้ำแกงมีสีน้ำตาลใส มีน้ำมันของหมูลอยหน้าเล็กน้อยในน้ำแกง เนื้อสัมผัสของหมูนุ่มกำลังดี เนื้อสัมผัสของผักกรอบนอกนุ่มใน ไม่เละ กลิ่นของแกงฮองหอมกลิ่นสมุนไพรของ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และกลิ่นน้ำตาลทรายแดงอ่อนๆ รสชาติของอาหารได้จากวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ประกอบอาหาร มีความหวานเล็กน้อยจากน้ำตาลทรายแดงและผัก และรสเค็มจากเกลือ เป็นอัตลักษณ์ของแกงฮองที่ถูกต้อง

### 4. เมี่ยงขนุน

นางเยาว์ เสริมศิริ กล่าวว่า เมี่ยงขนุน ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของเมี่ยงคล้ายกับน้ำพริก รสชาติของเมี่ยงขนุนมีรสชาติเผ็ด รสชาติเค็ม และรสชาติเปรี้ยวจากเนื้อมะขามเปียก รับประทานทานคู่กับขนุนทำให้รสชาติดี กลิ่นของเมี่ยงขนุนมีความหอมของตะไคร้ซึ่งเป็นอัตลักษณ์และลักษณะที่ดีของเมี่ยงขนุน

### 5. เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว)

นางจินตนา นามเวช กล่าวว่า เบาะโดง ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี สีของมะพร้าวคั่วมีสีน้ำตาลอ่อนและสีเสมอกำลังดี เนื้อสัมผัสของเบาะโดงเป็นลักษณะที่ดี ไม่แฉะ รสชาติของเบาะโดงมีความเผ็ดกำลังดี มีความมันของมะพร้าวคั่ว และความเค็มจากปลาร้าสับ กลิ่นของเบาะโดงมีความหอมจากมะพร้าวคั่ว เนื้อมะเขือพวงคั่วเป็นอัตลักษณ์ของเบาะโดง

### 6. เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)

นางจินตนา นามเวช กล่าวว่า เบาะเจราะมะออม ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของน้ำพริกมีความเข้มข้นของวัตถุดิบ กลิ่นของน้ำพริกมีความชัดเจนจากวัตถุดิบหลักของผักแขยง รสชาติของน้ำพริกมีรสชาติเผ็ด และรสชาติเค็ม ตามแบบรสชาติน้ำพริกของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

### 7. เบาะอังกาบ (น้ำพริกกบ)

นางเยาว์ เสริมศิริ กล่าวว่า เบาะอังกาบ ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของน้ำพริกมีความเข้มข้น สีของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี กลิ่นของเบาะอังกาบมีความหอมอ่อน ๆ จากตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อกบ รสชาติของน้ำพริกมีความเผ็ดนำและรสชาติเค็มจากปลาร้าสับตามแบบรสชาติของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

### 8. เบาะบายกริม (ข้าวตู่)

นางเกศียง บุญทัน กล่าวว่า เบาะบายกริม ลักษณะที่ปรากฏของขนมที่ดีและอัตลักษณ์ของเบาะบายกริม เนื้อสัมผัสของขนมมีความกรอบของข้าวและความนุ่มของมะพร้าวอ่อน สีของขนมมีสีน้ำตาลเสมอกัน กลิ่นและรสชาติของเบาะบายกริม มีความหอมของข้าวหอมมะลิสุรินทร์และกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของน้ำตาลทรายแดงและเนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติความหวานของเบาะบายกริมหวานกำลังดีจากน้ำตาลทรายแดงและความเค็มเล็กน้อยจากเกลือ ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของเบาะบายกริม

### 9. อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)

นางเกลียง บุญทัน กล่าวว่า อันซอมกะบ็อง ลักษณะที่ปรากฏของข้าวต้มต่าง รูปลักษณะภายนอกของขนมมีลักษณะการห่อและการมัดที่ถูกต้อง เนื้อสัมผัสของข้าวต้มต่างมีความเหนียวและนุ่มหนึบ สีข้าวต้มต่างมีสีน้ำตาลอ่อนจากน้ำตาลที่แช่ข้าวเหนียวและสีเขียวอ่อนจากใบตองที่ห่อ มีกลิ่นหอมจากใบตอง รสชาติของข้าวต้มต่างมีรสจืด ซึ่งเป็นอัตลักษณ์และลักษณะที่ถูกต้อง

#### 4.1.4 การจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และผลการทดสอบการชิมรสชาติของผู้เชี่ยวชาญอาหารพื้นบ้าน

จากการทดสอบการชิมรสชาติของผู้เชี่ยวชาญอาหารพื้นบ้าน ชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 4 ท่าน เพื่อจัดทำและเป็นแนวทางการธำรงค์ตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ รายละเอียด แสดงดังตารางที่ 4.2

**ตารางที่ 4.2** ตารางผลการทดสอบการชิมรสชาติของผู้เชี่ยวชาญอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์


อาหาร	ลักษณะ ปรากฏ Mean (SD)	เนื้อสัมผัส Mean (SD)	รสชาติ Mean (SD)	ความชอบ โดยรวม Mean (SD)	รวม $\bar{X}$
1) ละแวกะตาม (แกงปู นา)	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
4) เมียงขนุน	4.25 (0.50)	4.25 (0.50)	4.75 (0.50)	4.75 (0.50)	4.50
5) เบาะโดง (น้ำพริก มะพร้าว)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
6) เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.75
7) เบาะอังกาบ (น้ำพริก กบ)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50
8) เบาะบายกริม (ข้าวตู่)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00 (0.00)	5.00
9) อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50 (0.58)	4.50
รวม	4.75 (0.44)	4.78 (0.42)	4.78 (0.42)	4.78 (0.42)	4.77

จากตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผลการทดสอบการชิมรสชาติอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ พบว่า ผลการทดสอบการชิมรสชาติอาหาร โดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.77$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายการอาหารจากมากไปหาน้อยพบว่าค่าเฉลี่ยเท่ากันทุกด้าน ได้แก่ ซัลลอเจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) และเบาะบายกริม (ข้าวตู่)


อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 5.00$ ) รองลงมา ได้แก่ เบาะเจาะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.75$ ) รองลงมา ได้แก่ ละแวกะตาม (แกงปูนา) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.68$ ) และน้อยที่สุด ได้แก่ เมียงขนุน, เบาะอังกาบ (น้ำพริกกบ) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.50$ ) และผลการวิเคราะห์ข้อมูลคุณลักษณะจากมากไปหาน้อย พบว่าคุณลักษณะที่มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ได้แก่ เนื้อสัมผัส, รสชาติ, ความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.75$ ) รองลงมา ได้แก่ ลักษณะปรากฏ อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.75$ ) ตามลำดับ

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลผลการทดสอบการชิมรสชาติอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ผู้วิจัยได้จัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ประกอบด้วยอาหาร 9 รายการ ดังนี้

ตำรับอาหารที่ 1 ละแวกะตาม (แกงปูนา)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 1
1,000 กรัม	ปูนา	
200 กรัม	มะละกอ	
100 กรัม	หัวไชเท้า	
100 กรัม	กวาดั่ง	
50 กรัม	พริกจินดา	
100 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	กระชาย	
40 กรัม	ข่า	
10 กรัม	ตะไคร้	
50 กรัม	น้ำปลา	
40 กรัม	น้ำมะขามเปียก	
	ใบแมงลัก (โรยหน้าแต่งกลิ่น)	
<b>วิธีทำ</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างทำความสะอาดปูนา แกะกระดองปูออกแยกไว้ และมันปูออกจากกระดองปู แล้วนำปูมาโขลก ให้ละเอียดแล้วกรองเอาน้ำจากปูนา จากนั้น นำไปตั้งไฟอ่อน</li> <li>โขลก พริกจินดา หอมแดง กระเทียม กระชาย ข่า ตะไคร้ พอหยาบให้เข้ากัน แล้วนำเครื่องแกงโขลกเตรียมไว้ใส่หม้อต้มให้เดือด จากนั้นนำผักที่เตรียมไว้ใส่ลงไป</li> <li>ปรุงรสด้วย น้ำปลา และน้ำมะขามเปียก ให้ได้รสตามที่ต้องการ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 2 ซัลลอเจก (แกงกล้วย)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 2
500 กรัม	กล้วยหักมุกดิบ	
1,000 กรัม	เนื้อไก่	
2,000 กรัม	กะทิ	
50 กรัม	พริกแห้ง	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	ข่า	
10 กรัม	ผิวมะกรูด	
10 กรัม	เกลือ	
20 กรัม	น้ำปลา	
10 กรัม	น้ำตาลทราย	
15 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
20 กรัม	ใบแมงลัก	
	ใบมะกรูดแต่งกลิ่น	
5 ลูก	มะนาว (สำหรับผสมน้ำเปล่า แช่กล้วยที่ปลอกเปลือก)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. โขลกพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม เกลือ ผิวมะกรูด และปลาร้าเขมร ให้ละเอียด</li> <li>2. เตรียมเนื้อไก่ สับเป็นชิ้นพอคำ</li> <li>3. หั่นมะนาวแช่ในน้ำเปล่า จากนั้นนำกล้วยหักมุกดิบมาปอกเปลือกแช่ไว้ในน้ำ นำกล้วยหักมุกมาสับเป็นเส้นตามยาว หรือหั่นเฉียง</li> <li>4. นำหัวกะทิเคี่ยวให้กะทิแตกมัน ใส่เครื่องแกงลงไปผัดให้มีกลิ่นหอม เติมหางกะทิลงไป 1 ถ้วย นำไก่ลงไปผัดกับพริกแกงให้สุก ใส่ใบมะกรูด เติมหะทิจี่เหลือ ใส่กล้วยที่สับเตรียมไว้</li> <li>5. ปูรสุรส ด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย โรยหน้าด้วยใบแมงลัก ปิดไฟ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 3 แกงฮอง		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 3
500 กรัม	เนื้อหมูสามชั้น	
1,000 กรัม	ฟักแก่	
50 กรัม	ข้าหั่นแฉ้ง	
50 กรัม	ตะไคร้หั่นเฉียง	
10 กรัม	ใบมะกรูด	
300 กรัม	น้ำตาลทรายแดง	
20 กรัม	เกลือ	
3,000 กรัม	น้ำเปล่า	
50 กรัม	ปูนขาว (สำหรับกินหมาก)	
2,000 กรัม	น้ำเปล่า (สำหรับทำปูนใส)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปอกเปลือกฟัก หั่นฟักชิ้นใหญ่พอคำ ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำฟักไปแช่ในน้ำปูนใส ประมาณ 30 นาที</li> <li>2. ตั้งไฟนำข้า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปคั่วในกระทะให้มีกลิ่นหอม</li> <li>3. เนื้อหมูสามชั้นเตรียมไว้แล้วนำลงไปผัดกับ ข้า ตะไคร้ ใบมะกรูด เติมน้ำตาลทรายแดงลงไปผัดเข้าด้วยกัน นำหมูสามชั้นที่ผัดเสร็จหมักตั้งไฟแล้วเติมน้ำเปล่า ต้มประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำฟักที่เตรียมไว้ใส่ลงไปแล้วปรุงรสด้วยเกลือ แล้วเคี่ยวต่อประมาณ 20 นาที ยกออกจากเตา</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 4 เมี่ยงขนุน		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 4
200 กรัม	ขนุนอ่อน	
50 กรัม	พริกแห้ง	
100 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
30 กรัม	มะขามเปียก	
5 กรัม	เกลือ	
3 ลูก	มะนาว (สำหรับแช่ขนุน)	
<b>วิธีทำ</b> 1. เตรียมน้ำเปล่าผสมน้ำมะนาว จากนั้นหั่นขนุนดิบตามขวางแล้วหั่นเปลือกออก แช่ น้ำเปล่าที่เตรียมไว้โขลกพริกแห้ง ตะไคร้ หอมแดง เกลือ ให้เข้ากันพอหายาบ 2. ปรงรสด้วยปลาร้าสับ มะขามเปียก ทำให้เข้ากัน จากนั้นตักใส่ถ้วยรับประทานคู่กับขนุนอ่อนดิบ		



ตำรับอาหารที่ 5 เบบะโดง (น้ำพริกมะพร้าว)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 5
200 กรัม	มะพร้าวคั่ว	
100 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
100 กรัม	มะเขือพวง	
50 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำมะพร้าวขูดขาวไปคั่วให้สุกสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นนำพริกจินดา หอมแดง กระเทียม คั่วรวมกันให้สุกตักขึ้น นำไปโขลกรวมกันพอหยาบ พักไว้</li> <li>นำมะเขือพวงคั่วให้สุกตักขึ้นพักไว้</li> <li>นำมะพร้าวคั่วโขลกให้ละเอียด เติมพริกจินดา หอมแดง กระเทียม ที่เตรียมไว้ลงไป ปรงรสด้วยปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร) จากนั้นนำมะเขือพวงลงไป บุบพอแตก ตักขึ้นจัดเสิร์ฟคู่กับผักสด</li> </ol>		



ตำรับอาหารที่ 6 เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 6
30 กรัม	ผักอีออม (ผักแขยง)	
50 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างผักแขยงให้สะอาด แล้วนำไปหั่นเตรียมไว้</li> <li>นำพริกจินดา หอมแดง และกระเทียมคั่วรวมกันให้สุกตักขึ้น พักไว้ให้เย็น</li> <li>โขลกพริกจินดา หอมแดง กระเทียมพอเข้ากัน เติมปลาร้าสับและผักแขยงลงไปโขลก จัดเสิร์ฟรับประทานคู่กับผักสด</li> </ol>		



ตำรับอาหารที่ 7 เบาะอังแกบ (น้ำพริกกบ)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 7
100 กรัม	กบย่าง	
50 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมกบ ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำไปย่างให้สุก แกะเอาเนื้อกบ เตรียมไว้</li> <li>2. คั่วพริกจินดา หอมแดง และกระเทียมให้สุกตักขึ้นพักไว้ให้เย็น</li> <li>3. โขลก พริกจินดา หอมแดง กระเทียมและตะไคร้ให้พอยาบ เติมเนื้อกบ ปูรงรสด้วยปลาร้าสับ โขลกให้เข้ากันแล้วจัดเสิร์ฟรับประทานคู่กับผักสด</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 8 เาะบายกริม (ข้าวตุ)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 8
200 กรัม	ข้าวหอมมะลิตากแห้งคั่ว	
100 กรัม	มะพร้าวอ่อนขูดขาว	
50 กรัม	น้ำตาลทรายแดง	
5 กรัม	เกลือ	
<b>วิธีทำ</b> 1. นำข้าวสวยหอมมะลิตากแห้งไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนให้ข้าวสุกสีเหลืองทองพักไว้ให้เย็น ต้มน้ำให้ละลายแล้วนำมากรองในกระชอน พักไว้ 2. นำข้าวที่ร้อนแล้วเทลงในครก เติมน้ำตาลทรายแดง เกลือ เนื้อมะพร้าวอ่อน ตำให้เข้ากันจัดเสิร์ฟ		

ตำรับอาหารที่ 9 อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 9
500 กรัม 3,000 กรัม 50 กรัม 50 แผ่น 50 เส้น	ข้าวสารข้าวเหนียว น้ำต่าง เกลือ ใบตองฉีก ขนาด 2 นิ้ว เชือกสำหรับมัดข้าวต้มต่าง น้ำตาลทรายแดง (สำหรับจิ้ม)	
<p><b>วิธีทำ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างข้าวสารข้าวเหนียวด้วยน้ำเปล่า 3 รอบ แล้วนำน้ำต่างเทใส่ข้าวสารข้าวเหนียวแช่ไว้ 3 ชั่วโมง</li> <li>เตรียมใบตองกล้วยน้ำว้าตากแดดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาฉีกขนาดกว้างประมาณ 2 นิ้ว เตรียมไว้</li> <li>พับใบตองเป็นรูปกรวยโดยพับจากปลายใบ จากนั้นตักข้าวสารข้าวเหนียวที่แช่น้ำต่าง มากใส่กรวย ใบตองที่ให้เต็ม บีบตรงปากกรวยเล็กน้อยแล้วพับปลาย 2 รอบนำเชือกมาพัน 2 รอบ แล้วมัดให้แน่น ตัดแต่งให้สวยงาม</li> <li>นำข้าวต้มต่างที่ห่อเรียบร้อยแล้วจัดวางเรียงลงในหม้อ ผสมเกลือและน้ำเปล่าเทลงไปให้พอท่วม นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใช้เวลาต้ม ประมาณ 45 นาที เมื่อข้าวต้มต่างสุกดีแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ให้เย็น ทานคู่กับน้ำตาลทรายแดง</li> </ol>		

## 4.2 อภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ มีการอภิปรายผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์การวิจัยเรียงลำดับ ดังนี้

จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1) พบว่า ชุมชนวัดศาลาลอย เป็นชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนพื้นเมืองสุรินทร์ดั้งเดิมของจังหวัดสุรินทร์ บริเวณชุมชนมีสระน้ำขนาดกลาง ถูกปรับเป็นสวนสาธารณะให้คนในชุมชนได้ใช้ประโยชน์ในการออกกำลังกายและเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนด้านการเกษตรแบบวิถีคนเมืองด้วยความหลากหลายกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชนจึงเกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน เช่น ข้าวต้มต่าง ข้าวต้มใบมะพร้าว ขนมนางเล็ด เป็นต้น อีกทั้งอาหารในชุมชนมีการปรับเปลี่ยนและรับวัฒนธรรมอาหารอื่นเข้ามาผสม อาหารพื้นบ้านและอาหารที่ยังคงเป็นอัตลักษณ์ในชุมชนที่ยังคงมีสืบทอดต่อกันจะประกอบอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เท่านั้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ (2560) ศึกษาเรื่อง ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการอาหาร พบว่า การสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยาเน้นการถ่ายทอดภายในครัวเรือน จากรุ่นไปสู่รุ่น โดยผู้ถ่ายทอดจะเลือกถ่ายทอดให้กับลูกหลาน เครื่องชาติที่สนใจ ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบโดยสอนเด็กไปเก็บผัก บอกว่าผักชนิดไหนกินได้ กินไม่ได้ ช่วงเวลาที่เก็บ วิธีการปรุง ตลอดจน เคล็ดลับ การถ่ายทอดผ่านต้นแบบทั้งชายและหญิง มีความสำคัญต่อการสืบทอดของลูกหลาน การสาธิต การปรุงให้ดู ให้ชิม จึงเกิดเป็นวัฒนธรรมที่ยังคงสืบทอดต่อกันในชุมชน

บ้านเจ็มนียง เป็นหมู่บ้านที่มีคลองชลประทานไหลผ่านในพื้นที่ของหมู่บ้าน ในปี พ.ศ. 2567 มีอาคารสร้างขึ้นจำนวนมาก ทำให้มีการปล่อยน้ำเสียลงคลอง ปริมาณทุ่งนาลดพื้นที่ลง เป็นอาคารสิ่งปลูกสร้างมากขึ้น จากที่เคยเป็นแหล่งอาหารของคนในหมู่บ้าน การทำการเกษตรในครัวเรือนลดลง อาหารและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านพบเห็นได้ตามงานบุญภายในชุมชน และอาหารที่บริโภคกันในครัวเรือนบ้าง แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงและขาดแหล่งอาหารจากธรรมชาติในพื้นที่ การซื้ออาหารมารับประทานเป็นทางเลือกหลักของคนในหมู่บ้านและมีร้านอาหารให้เลือกหลากหลาย จึงทำให้อาหารพื้นบ้านในหมู่บ้านเป็นที่รู้จักกันในเฉพาะกลุ่มคนที่อยู่ดั้งเดิมเท่านั้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชวลา วาทิน และ ทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์ (2558) ศึกษาเรื่อง อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณหมู่บ้านคลองขนม หวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่า ชาวชุมชนคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สืบเชื้อสายมาจากชาวมอญในอดีต ซึ่งปัจจุบันเป็นชาวไทยเชื้อสายรามัญ วิถีชีวิตของชุมชนถ่ายทอดมาโดยการซึมซับ ไม่มีการสอนทางด้านอาหารและขนมที่เป็นระบบ เมื่อเห็นพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ทำอาหารและขนม ลูกหลานก็สามารถจดจำได้โดยอัตโนมัติ ส่วนการอนุรักษ์ส่งเสริมเผยแพร่การสืบทอดอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรีนั้น มีความต้องการให้ทุกคนในครอบครัวทำขนมหวานเพื่อเป็นอาชีพสืบต่อไป เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณของหมู่บ้านคลองขนมหวาน จากคนในบ้านและชุมชน

บ้านปรือเกียน เป็นหมู่บ้านที่มีความอุดมสมบูรณ์ของป่าธรรมชาติและแหล่งน้ำ ทำให้ทำการเกษตรได้ทั้งปี วัตถุดิบที่หามาได้จากทั้งทางธรรมชาติตามฤดูกาลและการเพาะปลูก นำมาประกอบอาหารพื้นบ้านเมนูต่าง ๆ ตามฤดูกาล มีการปรับตัวและเรียนรู้ความหลากหลายทางด้าน

ชาติพันธุ์ ทำให้เกิดการผสมผสานรูปแบบของการรับประทานอาหาร อาหารพื้นบ้านของบ้านปรีอเกียนเป็นอาหารที่หาได้จากธรรมชาติและการเพาะปลูกเป็นอาหารที่เรียบง่าย ขั้นตอนและกรรมวิธีการประกอบอาหารไม่ยุ่งยาก สอดคล้องกับผลงานวิจัยของ ทวีศักดิ์ แสงสาย และ ฤดีมาศ แสงสาย (2559) ศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมรไทยกวยและไทยลาวในเขตอีสานใต้ พบว่า อาหารเพื่อสุขภาพของชาวชนเผ่าไทยเขมรไทยกวย และไทยลาวในเขตอีสานใต้ แต่ละประเภทจะมีส่วนผสมของพืชผักพื้นบ้านซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติ ซึ่งมีความหลากหลายของพืชพันธุ์ธัญญาหารที่หาได้จากท้องถิ่น มีคุณสมบัติทางยาช่วยป้องกันโรค โดยภูมิปัญญาดั้งเดิมสร้างวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารเป็นลักษณะของตนเอง ไม่ใช่สารปรุงแต่งกลิ่น รส แต่จะอาศัยรสชาติธรรมชาติของอาหารนั้น ๆ ให้เกิดความอร่อย การเลือกผักในการทำอาหารใช้ผักที่ออกตามฤดูกาลจึงไม่ต้องพึ่งพายาฆ่าแมลง ใช้ปุ๋ยจากธรรมชาติในการเพาะปลูก ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารได้สืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน



## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ 2) เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และ 3) เพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยศึกษาองค์ประกอบ รูปแบบกระบวนการสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร และพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดด้วยวิธีการวิจัยแบบผสม เพื่อกำหนดเป็นตำรับอาหารเพื่อเป็นแนวทางการสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

#### 5.1 สรุปผล

##### 5.1.1 ผลการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

ชุมชนวัดศาลาลอย เป็นชุมชนวัดศาลาลอยเป็นชุมชนพื้นเมืองสุรินทร์ดั้งเดิมอีกชุมชนหนึ่งของจังหวัดสุรินทร์ บริเวณชุมชนมีสระน้ำขนาดกลาง บริเวณรอบๆ สระน้ำถูกปรับเป็นสวนสาธารณะให้คนในชุมชนได้ใช้ประโยชน์ในการออกกำลังกายและเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนด้านการเกษตรแบบวิถีคนเมือง ความหลากหลายกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ร่วมกันในชุมชนจึงเกิดการเรียนรู้แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน เช่น ข้าวต้มต่าง ข้าวต้มใบมะพร้าว ขนมนางเล็ด เป็นต้น อีกทั้งอาหารในชุมชนมีการปรับเปลี่ยนและรับวัฒนธรรมอาหารอื่นเข้ามาผสม อาหารพื้นบ้านและอาหารที่ยังคงเป็นอัตลักษณ์ในชุมชนที่ยังคงมีสืบทอดต่อกันจะประกอบอาหารในโอกาสสำคัญต่าง ๆ เท่านั้น

บ้านเจ็มเนียง เป็นหมู่บ้านที่มีคลองชลประทานไหลผ่านในพื้นที่ของหมู่บ้าน มีอาคารสร้างขึ้นจำนวนมาก ทำให้มีการปล่อยน้ำเสียลงคลอง ปริมาณทุ่งนาลดพื้นที่ลงกลายเป็นอาคารสิ่งปลูกสร้างมากขึ้น จากที่เคยเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบด้านอาหารของคนในหมู่บ้าน รวมถึงการทำเกษตรในครัวเรือนลดลงอาหารและอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านพบเห็นได้ตามงานบุญภายในชุมชน ตลอดจนอาหารที่บริโภคกันในครัวเรือนบ้าง แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงและขาดแหล่งอาหารจากธรรมชาติในพื้นที่ การซื้ออาหารมารับประทานเป็นทางเลือกหลักของคนในหมู่บ้านและมีร้านอาหารให้เลือกหลากหลาย ทำให้อาหารพื้นบ้านในหมู่บ้านเป็นที่รู้จักกันในเฉพาะกลุ่มคนที่อยู่ดั้งเดิมเท่านั้น

บ้านปรือเกียน เป็นหมู่บ้านที่มีความอุดมสมบูรณ์ของป่าธรรมชาติและแหล่งน้ำ ส่งผลให้การเกษตรได้ทั้งปี วัตถุดิบที่หามาจากธรรมชาติตามฤดูกาลและการเพาะปลูก นำมาประกอบอาหารพื้นบ้านรายการต่าง ๆ ตามฤดูกาล มีการปรับตัวและเรียนรู้ความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ ทำให้เกิดการผสมผสานรูปแบบของการรับประทานอาหาร อาหารพื้นบ้านของบ้านปรือเกียนเป็นอาหารที่ทำได้จากธรรมชาติและการเพาะปลูก เป็นอาหารที่เรียบง่ายมีกรรมวิธีการประกอบอาหารไม่ยุ่งยาก

## 5.1.2 ผลการศึกษาแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

### 5.1.2.1 ชุมชนวัดศาลาลอย

ผู้ที่มีบทบาทในการถ่ายทอดและการสืบทอดอาหารพื้นบ้าน คือ คนในครอบครัวที่อยู่ในชุมชนวัดศาลาลอย อาหารพื้นบ้านสืบทอดและถ่ายทอดกันด้วยการเลือกวัตถุดิบ การประกอบอาหารและเคล็ดลับต่างๆกันในครัวเรือน อาหารพื้นบ้านไม่มีการจดบันทึก การเรียนรู้อาหารพื้นบ้านจึงจำกัดในการเรียนรู้และวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปของคนในชุมชนวัดศาลาลอย การนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการธำรงรักษาอัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน เป็นวิธีการหนึ่งที่จะทำให้อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านของชุมชนวัดศาลาลอยให้คงอยู่ เช่น การถ่ายรูปภาพอาหาร การอัดคลิปวิดีโอการทำอาหาร และจัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ของชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จัก เพราะอาหารพื้นบ้านที่บริโภคกันในครัวเรือนหรือชุมชนไม่เป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่และคนนอกพื้นที่ แนวทางการธำรงแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ คนในชุมชนจัดทำเป็นสื่อการเรียนรู้ภายในชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังก่อให้เกิดความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชนสอดคล้องกับกระแสมติชนนิยมท่องเที่ยวด้านอาหาร หรือกิจกรรมตามรอยอาหารมากขึ้น สร้างแหล่งเรียนรู้ของชุมชนให้เยาวชนคนรุ่นใหม่เข้ามามีส่วนร่วมในการเรียนรู้และทำความรู้จักกับชุมชนและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จัก

### 5.1.2.2 บ้านเจ็มนียง

อาหารพื้นบ้านจะอยู่ได้ต้องมีผู้ถ่ายทอดความรู้และสืบทอดองค์ความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้าน การให้คนรุ่นใหม่เข้ามามีบทบาทและร่วมกิจกรรมของหมู่บ้าน การเรียนรู้ของคนในครอบครัวเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ แต่การถ่ายทอดยังเป็นการบอกเล่า ให้ทำตาม จดจำกรรมวิธีการประกอบอาหารต่างๆจากผู้ปรุง ยังขาดการบันทึกเป็นตำราหรือสูตรอาหาร ที่สามารถเรียนรู้ได้ทุกที่และมีปริมาณสัดส่วนที่ชัดเจน ทำให้ง่ายต่อการเรียนรู้และลองฝึกปฏิบัติตาม สองที่คนรุ่นใหม่มีบทบาทในการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการบันทึกข้อมูลและการนำเสนอสิ่งที่ดีและมีในชุมชนผ่านรูปภาพเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ของหมู่บ้านเจ็มนียง อาหารพื้นบ้านจะคงอยู่ในหมู่บ้านต้องมาจากคนในหมู่บ้านช่วยกันรักษาและให้ความสำคัญ กับการนำสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาทางด้านอาหาร บอกเล่าประวัติของหมู่บ้านและนำอาหารมาเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาหมู่บ้าน เพื่อให้อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่ในหมู่บ้านตลอดไป

### 5.1.2.3 บ้านปรีอเกียน

การธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้าน คนในหมู่บ้านต้องช่วยกันรักษาอาหารพื้นบ้านให้คงอยู่ เริ่มต้นจากคนในครอบครัวพร้อมกับให้ความสำคัญกับความรู้ต่าง ๆ ที่ได้รับการถ่ายทอดมา ให้ทายาทหรือลูกหลานได้เรียนรู้อาหารพื้นบ้านที่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ได้ให้ความสำคัญกับอาหาร และความเชื่อในการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน การถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาทางด้านอาหารให้กับลูกหลานในครอบครัว และชุมชนยังคงจัดกิจกรรมถ่ายทอดภูมิ

ปัญหาต่าง ๆ ในทุกวันสำคัญหรืองานของหมู่บ้านเพื่อให้เยาวชนคนรุ่นใหม่ได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆของชุมชนให้คงอยู่ต่อไป แหล่งเรียนรู้ในชุมชนเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านและสถานที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้าน สามารถต่อยอดและสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

### 5.1.3 สรุปผลการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

จากผลการศึกษา พบว่า ตำรับอาหารอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ที่กลุ่มตัวอย่างชาวบ้าน ในชุมชนวัดศาลาลอย บ้านเจ็มนียง และบ้านปรือเกียน หมู่ที่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 5 ท่าน ให้ความสำคัญและผ่านการทดสอบการชิมโดยผู้เชี่ยวชาญ มีจำนวนทั้งสิ้น 9 ตำรับ

5.1.3.1 ตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ประกอบด้วย 9 ตำรับ ได้แก่

- 1) ละแวกะตาม (แกงปูนา)
- 2) ซัลลอแจก (แกงกล้วย)
- 3) แกงฮอง
- 4) เมียงขนุน
- 5) เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว)
- 6) เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)
- 7) เบาะอังกาบ (น้ำพริกกบ)
- 8) เบาะบายกริม (ข้าวตุ)
- 9) อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)

5.1.3.2 ผลการจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

จากผลการศึกษา การสาธิตประกอบอาหารอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ จำนวน 9 ตำรับ โดยวิธีการชั่ง ตวง ส่วนประกอบและจัดบันทึกอัตราส่วนเพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านสูตรมาตรฐาน พบว่า

ตำรับที่ 1 ละแวกะตาม ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะอาหารที่ดี สีของน้ำแกงมีส่วนผสมของมันปูลอยหน้า กลิ่นและรสชาติของละแวกะตามได้มาจากวัตถุดิบหลักของแกงคือส่วนผสมของปูและผักที่ใส่ในการประกอบอาหาร มีรสชาติมันจากมันปู รสเค็มจากปลาร้าสับ รสชาติหวานจากผักสดที่เป็นส่วนประกอบของวัตถุดิบส่งผลให้มีกลิ่นหอมจากมันปูและใบแมงลัก รสชาติโดยรวมของแกงมีรสกลมกล่อม

ละแวกะตาม เป็นภาษาเขมรถิ่นไทยเรียกอาหารประเภทแกงลักษณะขลุกขลิกที่ทำมาจากปูนา ละแวก แปลว่า การคน กะตาม แปลว่า ปู ละแวกะตามเป็นเมนูอาหารที่นิยมประกอบหลังฤดูการเก็บเกี่ยว เพราะมีปูจำนวนมากและดินยังไม่แข็งมาก ชาวบ้านจะนิยมไปซูดปูในช่วงเดือนธันวาคม ถึง กุมภาพันธ์ เพราะปูในช่วงนั้นจะมีมันปูเยอะและมีกลิ่นหอม ละแวกะตามแบบบ้านปรือเกียนสามารถใส่ผักได้ทุกชนิดแล้วแต่จะหาได้ แต่ผักที่ขาดไม่ได้คือมะละกอ ละแวกะตามถ้าทำในงานมงคลจะใส่วันเส้น แต่ถ้าแกงในงานศพจะไม่ใส่วันเส้น



ตำรับที่ 2 ซัลลอเจก (แกงกล้วย) ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี สีของน้ำแกงมีความขาวนวลจากกะทิและส่วนผสมของเครื่องแกง สีของกล้วยหักมุกที่นำมาเป็นวัตถุดิบหลักของแกงมีลักษณะของสีที่ดี คือไม่เกิดสีน้ำตาลจากยางกล้วย เนื้อสัมผัสของกล้วยและเนื้อไก่สุกกำลังดี เนื้อสัมผัสของกล้วยหักมุกที่ผ่านความร้อนจากการแกงสุกกำลังดี รสชาติโดยรวมของแกงกล้วยกลมกล่อมและ

ซัลลอเจก (แกงกล้วย) ในภาษาเขมรถิ่นไทย ซัลลอ แปลว่า แกง เจก แปลว่า กล้วย ซัลลอเจก เป็นอาหารที่นิยมประกอบในงานศพ เพราะมีความเชื่อว่าเป็นอาหารที่ตัดสายสัมพันธ์ระหว่างผู้เสียชีวิตกับคนในครอบครัวและญาติ ซัลลอเจกบ้านปรีอเกียนนิยมใช้กล้วยหักมุกนำมาทำแกงแตกต่างจากคนในหมู่บ้านอื่นที่นิยมนำกล้วยน้ำว้ามาทำแกง เพราะบ้านปรีอเกียนชาวบ้านนิยมปลูกกล้วยหักมุกไว้ในสวน เมื่อมีคนในหมู่บ้านเสียชีวิต ชาวบ้านที่ปลูกกล้วยหักมุกจะนำกล้วยหักมุกมาให้กับครอบครัวผู้เสียชีวิตเพื่อนำไปประกอบอาหาร สมัยก่อนการซื้อวัตถุดิบอาหารมาประกอบในงานศพเพื่อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน และในอดีตการคมนาคมค่อนข้างลำบากชาวบ้านจึงนิยมนำผักและเนื้อสัตว์ที่มีในท้องถิ่นและหาง่ายมาประกอบอาหาร เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ในเมนูซัลลอเจกจะนิยมใช้เนื้อไก่บ้าน เพราะหาได้ง่ายและราคาถูก การทำซัลลอเจกต้องใส่ใจในการทำ ตั้งแต่การเลือกกล้วย ปอกกล้วย และสับกล้วย เทคนิคคือการผสมน้ำมะนาวหรือน้ำมะกรูดผสมในน้ำเปล่าแล้วนำกล้วยหักมุกแช่น้ำเพื่อไม่ให้กล้วยดำ

ตำรับที่ 3 แกงฮอง ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี สีของน้ำแกงมีสีน้ำตาลใส มีน้ำมันของหมูลอยหน้าเล็กน้อยในน้ำแกง เนื้อสัมผัสของหมูนุ่มกำลังดี เนื้อสัมผัสของฟักกรอบนอกนุ่มใน ไม่เละ กลิ่นของแกงฮองหอมกลิ่นสมุนไพรของ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และกลิ่นน้ำตาลทรายแดงอ่อนๆ รสชาติของอาหารได้จากวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ประกอบอาหาร โดยมีความหวานเล็กน้อยจากน้ำตาลทรายแดงและฟัก และรสเค็มจากเกลือ

แกงฮองเป็นแกงที่นิยมทำในงานแต่ง เพราะสมัยก่อนการจะได้กินเนื้อหมูต้องรอโอกาสสำคัญเช่น งานแต่งงานของคนในหมู่บ้าน แกงฮองเป็นแกงที่บ่งบอกฐานะของเจ้าบ่าวและเจ้าสาว เนื่องจากแกงฮองนิยมใช้หมูสามชั้นมาแกงเพื่อเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน และเป็นแกงที่ทดสอบเจ้าบ่าวในเรื่องการดูว่ามีคาถาอาคมอะไรไหม เพราะวัตถุดิบที่นำมาแกงฮองนอกจากหมูสามชั้นแล้ว ผักที่ใส่ในแกงฮองที่สำคัญคือฟักแก่ ซึ่งคนในอดีตที่เรียนวิชาอาคมจะไม่กินฟักหรือผักเลื้อยเครือ เช่น ฟัก แฟง แตงโม บวบ เป็นต้น

ตำรับที่ 4 เมียงขนุน ลักษณะที่ปรากฏของอาหารเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของเมียงคล้ายกับน้ำพริก รสชาติของเมียงขนุนมีรสชาติเผ็ด รสชาติเค็ม และรสชาติเปรี้ยวจากเนื้อมะขามเปียกทานคู่กับขนุนทำให้รสชาติดี กลิ่นของเมียงขนุนมีความหอมของตะไคร้

เมียงขนุนเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในงานบุญ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานบายศรีลูกหลานที่สอบบรรจุข้าราชการ งานแต่งงานบวช มีความเชื่อว่าเมนูเมียงขนุนจะช่วยเกื้อหนุนให้มีความเจริญรุ่งเรืองแก่เจ้าของงานและผู้รับประทานเมียงขนุน

ตำรับที่ 5 เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี สีของมะพร้าวคั่วมีสีน้ำตาลอ่อนและสีเสมอกำลังดี เนื้อสัมผัสของเบาะโดงเป็นลักษณะที่ดี

ไม่แฉะ รสชาติของเบาะโคงมีความเผ็ดกำลังดี มีความมันของมะพร้าวคั่ว และความเค็มจากปลาร้าสับ กลิ่นของเบาะโคงมีความหอมจากมะพร้าวคั่ว เนื้อมะเขือพวงคั่วเป็นอัตลักษณ์ของเบาะโคง

เบาะโคงเป็นน้ำพริกดั้งเดิมตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษยังอาศัยอยู่ที่บ้านเทนมีย์ ตำบลเทนมีย์ อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ เมื่อมีการอพยพย้ายหมู่บ้านมาตั้งหมู่บ้านใหม่ก็ได้นำมาเมนูเบาะโคงมาด้วย เบาะโคงเป็นน้ำพริกมะพร้าวคั่วนิยมทำเลี้ยงแขกในงานศพ สมัยก่อนเวลาทำอาหารที่ใช้กะทิ หลังจากคั้นน้ำกะทิเสร็จแล้ว จะเหลือกากมะพร้าว คนสมัยก่อนจึงนำกากมะพร้าวมาคั่วไฟอ่อนให้สุกเหลือเสมอกัน จากนั้น น้ำพริก หอมแดง กระเทียม มะเขือพวง ไปคั่วให้สุก แล้วนำมาโขลกหยาบ จากนั้นนำมะพร้าวคั่วเติมลงไป ปูรุกรสด้วยปลาร้าสับ นิยมรับประทานคู่กับผักสดที่หาได้ในท้องถิ่น

ตำรับที่ 6 เบาะเจราะมะอ่อม ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของน้ำพริกมีความเข้มข้นของวัตถุดิบ กลิ่นของน้ำพริกมีความชัดเจนจากวัตถุดิบหลักของผักแขยง รสชาติของน้ำพริกมีรสชาติเผ็ด และรสชาติเค็ม ตามแบบรสนาติน้ำพริกของชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์

เบาะเจราะมะอ่อม เป็นน้ำพริกที่นิยมทำรับประทานในช่วงฤดูฝน เพราะผักมะอ่อมหรือผักแขยงจะมีเยอะในช่วงฤดูฝน เป็นผักที่เกิดในทุ่งนา น้ำพริกผักมะอ่อมจะนิยมใช้ผักแขยงต้นอ่อนมาตำใส่น้ำพริก เพราะดอกผักแขยงจะมีกลิ่นฉุนไม่นิยมนำมาทำน้ำพริก ผักมะอ่อมที่แก่หรือมีดอกชาวบ้านจะนิยมนำไปใส่ในเมนูแกงปลาเพื่อช่วยดับกลิ่นคาวของปลา หลังฤดูเก็บเกี่ยวชาวบ้านจะนำมะอ่อมที่เก็บตามทุ่งนามาตากแดดให้แห้งแล้วเก็บไว้ใช้ปรุงอาหาร

ตำรับที่ 7 เบาะอังกาบ ลักษณะที่ปรากฏของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี เนื้อสัมผัสของน้ำพริกมีความเข้มข้น สีของน้ำพริกเป็นลักษณะที่ดี กลิ่นของเบาะอังกาบมีความหอมอ่อนจากตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้ออกบ รสชาติของน้ำพริกมีความเผ็ดนำและรสชาติเค็มจากปลาร้าสับ

น้ำพริกในหมู่บ้านปรือเกียน มีวัตถุดิบที่คล้ายๆกัน วันฤดูหลักของน้ำพริกประกอบด้วย พริกสดหรือพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ส่วนเนื้อสัตว์ก็ขึ้นอยู่กับสัตว์ที่หาได้ เช่น เนื้ออกบ เนื้อไก่ เนื้อปลา เป็นต้น เครื่องปรุงรส ปลาร้าเขมรสับ เกลือ น้ำปลา มะขามเปียก ผักที่ใส่ก็แล้วแต่จะใส่ลงผสมในน้ำพริก บางครั้งก็ใส่มะม่วง มะเฟือง ลงไปในน้ำพริกเพื่อเพิ่มรสชาติเบาะอังกาบ เป็นน้ำพริกที่รับประทานกันคู่กับผักสดชนิดต่างๆ หรือทำไปทำบุญที่วัด

ตำรับที่ 8 เบาะบายกริม ลักษณะที่ปรากฏของขนมที่ปรากฏของขนมเป็นลักษณะที่ดีและอัตลักษณ์ของเบาะบายกริม เนื้อสัมผัสของขนมมีความกรอบของข้าวและความนุ่มของมะพร้าวอ่อน สีของขนมมีสีน้ำตาลเสมอกัน กลิ่นและรสชาติของเบาะบายกริม มีความหอมของข้าวหอมมะลิสุรินทร์และกลิ่นหอมอ่อนๆของน้ำตาลทรายแดงและเนื้อมะพร้าวอ่อน รสชาติความหวานของเบาะบายกริมหวานกำลังดีจากน้ำตาลทรายแดงและมีความเค็มเล็กน้อยจากเกลือ

เบาะบายกริมเป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมทำกันในงานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรือในช่วงสงกรานต์ ตัวข้าวที่นำมาทำขนมจะเป็นข้าวหอมมะลิ นำไปตากให้แห้งสนิทเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน สมัยก่อนก่อนเกือบทุกบ้านจะมีครกไม้ขนาดใหญ่ใช้สำหรับตำข้าว แต่ปัจจุบัน ในหมู่บ้านปรือเกียนเหลือครกไม้ตำข้าว 1 อัน ที่นำมาสาธิตในการทำขนมเบาะบายกริม อายุประมาณ 60 ปี เบาะบาย

กริม จะมีความหอมจากข้าวที่นำไปคั่วแล้วนำมาตำ น้ำตาลทรายแดง เนื้อมะพร้าวอ่อน และเกลือตำผสมให้เข้ากัน ชิมรสให้ออกหวานนิด ๆ

ตำรับที่ 9 อันซอมกะบ็อง ลักษณะที่ปรากฏของข้าวต้มต่าง รูปลักษณะภายนอกของขนมมีลักษณะการห่อและการมัดที่ถูกต้อง เนื้อสัมผัสของข้าวต้มต่างมีความเหนียวและนุ่มหนึบ สีข้าวต้มต่างมีสีน้ำตาลอ่อนจากน้ำตาลที่แช่ข้าวเหนียวและสีเขียวอ่อนจากใบตองที่ห่อ มีกลิ่นหอมจากใบตอง รสชาติของข้าวต้มต่างมีรสจืด ซึ่งเป็นอัตลักษณ์และลักษณะที่ถูกต้อง

อันซอมกะบ็อง เป็นขนมที่ใช้ในงานมงคล เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ หรืองานบุญต่างๆ เพราะมีความเชื่อว่าอันซอมกะบ็องเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคี อันซอมกะบ็องของบ้านปรีอเกียนน้ำต่างที่นำมาแช่ข้าวสารข้าวเหนียวใช้น้ำต่างจากต้นกล้วย โดยนำต้นกล้วยไปตากแดดให้แห้งสนิทแล้วนำไปเผา จากนั้นนำซี่เก้าใส่บนผ้าขาวม้าแล้วเติมน้ำเปล่า จากนั้นกรอกเอาน้ำต่าง คนบ้านปรีอเกียนนิยมกินข้าวเจ้า ส่วนข้าวเหนียวจะนิยมนำไปทำขนม เช่น อันซอมกะบ็อง ข้าวต้มใบมะพร้าว เป็นต้น

5.1.3.3 ผลการทดสอบการชิมรสชาติอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร พบว่า โดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.77$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายการอาหารจากมากไปหาน้อย พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากันทุกด้าน ได้แก่ ซัลลอแจก (แกงกล้วย), แกงฮอง, เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าว) และเบาะบายกริม (ข้าวตูด) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 5.00$ ) รองลงมา ได้แก่ เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.75$ ) รองลงมา ได้แก่ ละแวกะตาม (แกงปูนา) อยู่ในระดับชอบมาก ( $\bar{X} = 4.68$ ) และน้อยที่สุด ได้แก่ เมียงขนุน, เบาะอังกาบ (น้ำพริกขมิ้น) และอันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง) 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

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ผู้ที่สนใจนำไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มคุณค่าของอาหาร

เนื่องจากผู้ศึกษาได้จัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐานไว้เรียบร้อยแล้ว ผู้ที่สนใจสามารถนำตำรับอาหารเหล่านี้ไปวิเคราะห์สารอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเป็นประโยชน์แก่คนในท้องถิ่นต่อไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 5.2.2 ผู้ที่สนใจนำไปใช้เผยแพร่และอนุรักษ์

การศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และเพื่อจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริเวณโดยศึกษาองค์ประกอบ รูปแบบกระบวนการสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ และให้ผู้สนใจสามารถนำไปประกอบอาหารเพื่อสร้างเป็นอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวต่อไปได้อย่างยั่งยืน

### 5.2.3 ผู้ที่สนใจนำไปศึกษาต่อ

ผู้ที่สนใจศึกษาเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ สามารถนำผลการศึกษาเรื่องนี้ไปเป็นแนวทางการศึกษาตำรับอาหารท้องถิ่น และนำไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของกลุ่มท้องถิ่นจังหวัดอื่น ๆ ที่มีบริบทใกล้เคียงกับตำบลนอกเมือง เช่น ชุมชนชาวภูย บ้านแตล ตำบลแตล อำเภอศีขรภูมิ จังหวัดสุรินทร์ต่อไปได้



## เอกสารอ้างอิง

- กตিকা กลิ่นจันทร์แดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *NRRU Community Research Journal*, 15(3), 144-157
- กนกพร จิตรมานะโรจน์. (2553). *การสื่อสารเพื่อการสืบทอดประเพณีแซนโฎนตา*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่ได้ออกพิมพ์], มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน. (2551).
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2562). วัฒนธรรมคุณค่าสู่มูลค่า. [http://www.culture.go.th/culture\\_th/ewt\\_news.php?nid=3972&filename=index](http://www.culture.go.th/culture_th/ewt_news.php?nid=3972&filename=index)
- กลุ่มงานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานจังหวัดสุรินทร์. (2563). จังหวัดสุรินทร์. <http://www.surin.go.th/>
- คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. (ม.ป.ป.). *แนวทางการพัฒนาและการดำเนินงานทางวัฒนธรรม*. ม.ป.พ.
- จารุวรรณ กมลสินธุ์. (2548). แรงจูงใจในการปฏิบัติงานของพนักงานในเขตส่งเสริมอุตสาหกรรมนวนคร. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่ได้ออกพิมพ์], มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- จำนงค์ ตรีนุมิตร. (2553). *การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระเจี๊ว*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่ได้ออกพิมพ์], มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. (2550). *อัตลักษณ์วัฒนธรรมและการเปลี่ยนแปลง*. คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร, เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์, นิณาริ อิตตินทร์, มณฑน์กาญจน์ ปิ่นภู และ วิไลพร วงศ์คินี (2560). *ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ*. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4).
- ชวาลาละ วาทิน และ ทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์. (2558). อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี. *VRU Research and Development Journal Humanities and Social Science*, 10(1), 142-155.
- ชาคริต สิทธิฤทธิ์. (2559). จับต้องได้ - จับต้องไม่ได้ : ความไม่หลากหลาย ในความหลากหลายของมรดกทางวัฒนธรรม. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี*. 8(2), 141-160.
- ชาติพิพัฒน์ บุญสุนทรสวัสดิ์ (2556). *การนำมรดกสุขภาพแห่งชาติเรื่องยาสูบไปปฏิบัติที่จังหวัดสุรินทร์*. (รายงานการวิจัย), สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- ชลลดา ทวีคุณ และจิราณีย์ พันมุล. (2558). *การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษาชุมชนไทยทรงดำ ตำบลไผ่หูช้าง อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม*. (รายงานการวิจัย) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ดิเรก ปัทมสิริรัตน์. (2547). ทูทางสังคมทุนทางวัฒนธรรมในระบบเศรษฐกิจ และการจัดการยุคใหม่. <https://channarongs22.wordpress.com>.
- ดาวิน วรณทรัพย์. (2561). รูปแบบการจัดการทุนทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในประเทศไทย. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์], มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์.
- ดำรงค์ ฐานดี. (2546). ความรู้เรื่องสังคมและวัฒนธรรม. คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ทิตกร สอนภาษา. (2551). ภาษาไทยชัดใจปู เอกลักษณ์-อัครลักษณ์. คม ชัด ลึก City life. คมชัดลึก, 445.
- ทวีศักดิ์ แสงสาย และ ฤดีมาศ แสงสาย. (2559). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์เพื่อสุขภาพของชาวไทยเขมร ไทยกวยและไทยลาวในเขตอีสานใต้. *Research and Development Journal, Loei Rajabhat University*, 11, 84-91.
- นันทนา น้าฝน. (2536). องค์ประกอบบางประการที่สัมพันธ์กับเอกลักษณ์เชิงวิชาชีพของนักศึกษาศึกษาพยาบาล [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์ไม่ได้ตีพิมพ์], มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- บุรณเชน สุขคุ้ม และ ธนพล วียาลิงห์. (2556). วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของกลุ่มชาติพันธุ์กวยจังหวัดศรีสะเกษ. (รายงานการวิจัย), มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.
- ปวีณา งามประภาสสม. (2561). การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อนอำเภอเมือง จังหวัดแพร่. *Journal of Cultural Approach*, 19(35), 38-48.
- ปาริชาติ วลัยเสถียร. (2549). กระบวนการเรียนรู้และจัดการความรู้ของชุมชน. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ประพัทธ์ชัย ไชยนอก. (2553). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม : กรณีศึกษาบ้านด่านซ้าย อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์], มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.
- เปรมชัย จันทร์จำปา. (2558). การจัดการทุนทางวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาเมืองในเขตเทศบาลนครสงขลา. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์], มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ยุรฉัตร บุญสนิท. (2546). ลักษณะความสัมพันธ์ของวรรณกรรมกับสังคม. ในพัฒนาการวรรณคดี. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช.
- พัฒนา กิติอาษา. (2546). มานุษยวิทยากับการศึกษาปรากฏการณ์โหยหาอดีตในสังคมไทยร่วมสมัย. แปลนพรีนติ้ง.
- พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (2545). ค้นหาคำศัพท์. <https://dictionary.orst.go.th/>
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2545). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. กรุงเทพฯ
- ระบบสารสนเทศจังหวัดสุรินทร์. (2566). ข้อมูลทั่วไป บ้านปรือเกียน หมู่ 4 ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์. <https://www.missurin.com>.

## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- วิทยาลัยดุสิตธานี. (2560). *บทที่ 3 การเขียนตำรับอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน (Standar Recipe)*. วิทยาลัยดุสิตธานี.
- คันสนีย์ อุดมอ่าง. (2549). *อาหารท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ศิรินาถ ปิ่นทองพันธ์. (2546). *การรับรู้และการสื่อสารในการแสดงอัตลักษณ์ความเป็นชาวใต้ของนักศึกษาภาคใต้ในกรุงเทพมหานคร*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริพร สุเมธรัตน์. (2553). *ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นเมืองสุรินทร์*. ส.พันธุ์เพ็ญ.
- ศูนย์สารสนเทศเพื่อการบริหารและงานปกครอง. กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย. ข้อมูลการปกครอง. <http://www.dopa.go.th/padmic/jungwad76/jungwad76.htm>.
- สถาพร ศรีสัจจัง. (2533). การประสมประสานทางสังคม -วัฒนธรรมไทยพุทธ และไทยมุสลิมที่ปรากฏในการเล่นหล่อแหงของอำเภอกันตัง จังหวัดตรัง. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่ได้ตีพิมพ์], มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สารภี ขาวดี. (2559). ประเพณีแซนโถงตาบุงชาวบรรพบุรุษ จังหวัดสุรินทร์ การประกอบสร้างและมงบทบาทของประเพณีประดิษฐ์. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจไม่ได้ตีพิมพ์], จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ. (2560). แคนเบญ แซนโถงตาหรือสารทเขมร (สารทแห่งกตัญญู). [https://www.mculture.go.th/sisaket/ewt\\_news.php?nid=812&filename=index](https://www.mculture.go.th/sisaket/ewt_news.php?nid=812&filename=index)
- สำนักงานจังหวัดสุรินทร์. (2526). *ประวัติศาสตร์มณฑลไทยส่วนภูมิภาคจังหวัดสุรินทร์*. สำนักงานจังหวัดสุรินทร์.
- สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดสุรินทร์. (2563). *ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุรินทร์* <http://surinlocal.go.th/public/history/data/index/menu/22>
- สุจิตรา บุญเชื่อง. (2555). *วัฒนธรรมไทย*. <https://9a20237.wordpress.com/2012/02/13/ความหมายของ-วัฒนธรรม>
- สุนี ศกดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น จันทบุรี*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
- สุนิสสา ฉันทรัตนโยธิน. (2546). *ผลกระทบของการท่องเที่ยวต่อชุมชน : กรณีศึกษาหมู่บ้านดอยปุย ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่*. (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุวรรณณี สุขเจริญ. (2537). การสำรวจอาหารพื้นบ้านประเภทน้ำพริกผักจิ้ม: กรณีศึกษาชาวไทยเขมรในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, วิทยาลัยครูสุรินทร์.
- สิทธิโชค วรานุสันติกุล. (2544). *บริษัทรวมสาสน์ จำกัด*.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). *ตำราอาหารท้องถิ่น เชียงใหม่*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- อภิญา เฟื่องฟูสกุล. (2546). อัตลักษณ์: การทบทวนทฤษฎีและกรอบแนวคิด. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- อัจฉรา หลาวทอง. (2550). พลวัตการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชาวไทยกวยในเขตจังหวัดสุรินทร์และจังหวัดบุรีรัมย์. (รายงานวิจัย). สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม.
- อัญชลี ศรีจำเริญ. (2553). อาหารและโภชนาการ การป้องกันและบำบัดโรค. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อำไพ พงศ์วรพงศ์กุล. (2551). อาหารพื้นบ้าน ตำราวิชาการเพื่อสุขภาพ. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2544). หลักการประกอบอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Cronbach, L. J. (1984). A research worker's treasure chest Multivariate behavioral research, 19(2-3): 223-240.
- Goody, Jack and Watt, Ian. (1963). Cultures and Societies in a Changing World. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Griswold, Wendy. (1994). Cultures and Societies in a changing World. Thousand Oaks: Pine Forge Press.
- Hair, J. F., Black, W.C., Babin, B.J., Anderson, R.E. and Tatham, R.L. (2006). Multivariate Data Analysis. Vol. 6, Pearson Prentice Hall, Upper Saddle River.
- Hsieh, H-F., & Shannon, S. E. (2005). Three Approaches to Qualitative Content Analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277-1288.
- Littlejohn, S. W., & Foss, K. A. (2008). Theories of Human Communication 9th edition. Belmont, CA: Thomson Higher Education.
- Patton, M. Q. (1990). Qualitative evaluation and research methods. SAGE Publications, Inc.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Storey, D. J. (1999). Understanding the Small business Sector. New York: Routledge
- Throsby, D. (2001). Economy and Culture. Cambridge The Press Syndicate of the University of Cambridge.

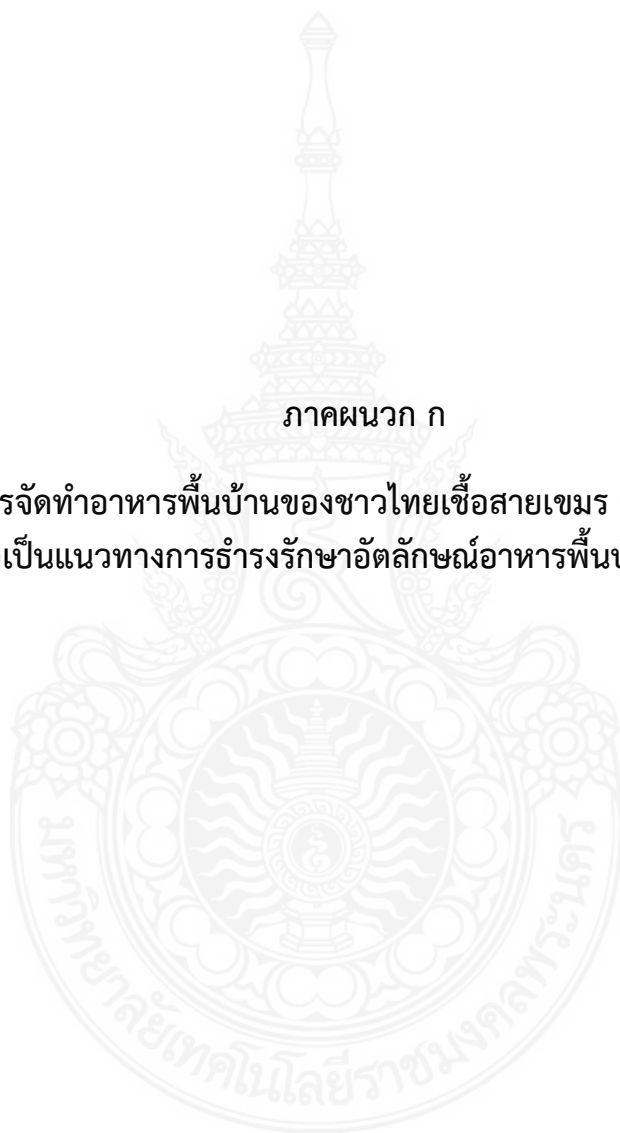


## ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ผลการจัดทำอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร  
จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการดำรงรักษาอัตลักษณ์  
อาหารพื้นบ้านที่บริโภค
- ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์
- ภาคผนวก ค ภาพการทดสอบประสาธน์สัมผัส
- ภาคผนวก ง แบบทดสอบประสาธน์สัมผัส
- ภาคผนวก จ การทดสอบประสาธน์สัมผัสจากผู้เชี่ยวชาญ

ภาคผนวก ก

ผลการจัดทำอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์  
เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค



ผลการจัดทำตำรับอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ เพื่อเป็นแนวทางการธำรงรักษาอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านที่บริโภค


ตำรับอาหารที่ 1 ละแวกตาม (แกงปูนา)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 1
1,000 กรัม	ปูนา	
200 กรัม	มะละกอ	
100 กรัม	หัวไชเท้า	
100 กรัม	กวาดุ้ง	
50 กรัม	พริกจินดา	
100 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	กระชาย	
40 กรัม	ข่า	
10 กรัม	ตะไคร้	
50 กรัม	น้ำปลา	
40 กรัม	น้ำมะขามเปียก	
	ใบแมงลัก (โรยหน้าแต่งกลิ่น)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างทำความสะอาดปูนา แกะกระดองปูออกแยกไว้ และมันปูออกจากกระดองปู แล้วนำปูมาโขลก ให้ละเอียดแล้วกรองเอาน้ำจากปูนา จากนั้น นำไปตั้งไฟอ่อน</li> <li>โขลก พริกจินดา หอมแดง กระเทียม กระชาย ข่า ตะไคร้ พอหยาบให้เข้ากัน แล้วนำเครื่องแกงที่โขลกเตรียมไว้ใส่หม้อต้มให้เดือด จากนั้นนำผักที่เตรียมไว้ใส่ลงไป</li> <li>ปรุงรสด้วย น้ำปลา และน้ำมะขามเปียก ให้ได้รสตามที่ต้องการ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 2 ซัลลอเจก (แกงกล้วย)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 2
500 กรัม	กล้วยหักมุกดิบ	
1,000 กรัม	เนื้อไก่	
2,000 กรัม	กะทิ	
50 กรัม	พริกแห้ง	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	ข่า	
10 กรัม	ผิวมะกรูด	
10 กรัม	เกลือ	
20 กรัม	น้ำปลา	
10 กรัม	น้ำตาลทราย	
15 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
20 กรัม	ใบแมงลัก	
	ใบมะกรูดแต่งกลิ่น	
5 ลูก	มะนาว (สำหรับผสมน้ำเปล่า แช่กล้วยที่ปอกเปลือก)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. โขลกพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม เกลือ ผิวมะกรูด และปลาร้าเขมร ให้ละเอียด</li> <li>2. เตรียมเนื้อไก่ สับเป็นชิ้นพอคำ</li> <li>3. หั่นมะนาวแช่ในน้ำเปล่า จากนั้นนำกล้วยหักมุกดิบมาปอกเปลือกแช่ไว้ในน้ำ นำกล้วยหักมุกมาสับเป็นเส้นตามยาว หรือหั่นเฉียง</li> <li>4. นำหัวกะทิเคี้ยวให้กะทิแตกมัน ใส่เครื่องแกงลงไปผัดให้มีกลิ่นหอม เติมหางกะทิลงไป 1 ถ้วย นำไก่ลงไปผัดกับพริกแกงให้สุก ใส่ใบมะกรูด เติมหะทิจี่เหลือ ใส่กล้วยที่สับเตรียมไว้</li> <li>5. ปรงรส ด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย โรยหน้าด้วยใบแมงลัก ปิดไฟ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 3 แกงฮอง		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 3
500 กรัม	เนื้อหมูสามชั้น	
1,000 กรัม	ฟักแก่	
50 กรัม	ข่าหั่นแว่น	
50 กรัม	ตะไคร้หั่นเฉียง	
10 กรัม	ใบมะกรูด	
300 กรัม	น้ำตาลทรายแดง	
20 กรัม	เกลือ	
3,000 กรัม	น้ำเปล่า	
50 กรัม	ปูนขาว (สำหรับกินหมาก)	
2,000 กรัม	น้ำเปล่า (สำหรับทำปูนใส)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปอกเปลือกฟัก หั่นฟักชิ้นใหญ่พอคำ ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำฟักไปแช่ในน้ำปูนใส ประมาณ 30 นาที</li> <li>2. ตั้งไฟนำข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลงไปคั่วในกระทะให้มีกลิ่นหอม</li> <li>3. เนื้อหมูสามชั้นเตรียมไว้แล้วนำลงไปผัดกับ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เติมน้ำตาลทรายแดงลงไปผัดเข้าด้วยกัน นำหมูสามชั้นที่ผัดเสร็จแล้วใส่หม้อตั้งไฟแล้วเติมน้ำเปล่า ต้มประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำฟักที่เตรียมไว้ใส่ลงไปแล้วปรุงรสด้วยเกลือ แล้วเคี่ยวต่อประมาณ 20 นาที ยกออกจากเตา</li> </ol>		


ตำรับอาหารที่ 4 เมี่ยงขนุน		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 4
200 กรัม	ขนุนอ่อน	
50 กรัม	พริกแห้ง	
100 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
30 กรัม	มะขามเปียก	
5 กรัม	เกลือ	
3 ลูก	มะนาว (สำหรับแช่ขนุน)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>เตรียมน้ำเปล่าผสมน้ำมะนาว จากนั้นหั่นขนุนดิบตามขวางแล้วหั่นเปลือกออก แช่ขนุนที่เตรียมไว้ในชอล์กพริกแห้ง ตะไคร้ หอมแดง เกลือ ให้เข้ากันพอหายาบ</li> <li>ปรุงรสด้วยปลาร้าสับ มะขามเปียก ตำให้เข้ากัน จากนั้นตักใส่ถ้วยรับประทานคู่กับขนุนอ่อนดิบ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 5 เบาะโตง (น้ำพริกมะพร้าว)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 5
200 กรัม	มะพร้าวคั่ว	
100 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
100 กรัม	มะเขือพวง	
50 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำมะพร้าวขูดขาวไปคั่วให้สุกสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นนำพริกจินดา หอมแดง กระเทียม คั่วรวมกันให้สุกตักขึ้น นำไปโขลกรวมกันพอหยาบ พักไว้</li> <li>นำมะเขือพวงคั่วให้สุกตักขึ้นพักไว้</li> <li>นำมะพร้าวคั่วโขลกให้ละเอียด เติมพริกจินดา หอมแดง กระเทียม ที่เตรียมไว้ลงไป ปูรุกรสด้วยปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร) จากนั้นนำมะเขือพวงลงไป บุบพอแตก ตักขึ้นจัดเสิร์ฟคู่กับผักสด</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 6 เบาะเจราะมะออม (น้ำพริกผักแขยง)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 6
30 กรัม	ผักอีออม (ผักแขยง)	
50 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
50 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> 1. ล้างผักแขยงให้สะอาด แล้วนำไปหั่นเตรียมไว้ 2. นำพริกจินดา หอมแดง และกระเทียมคั่วรวมกันให้สุกตักขึ้น พักไว้ให้เย็น 3. โขลกพริกจินดา หอมแดง กระเทียมพอเข้ากัน เติมปลาร้าสับและผักแขยงลงไปโขลก จัดเสิร์ฟ รับประทานคู่กับผักสด		



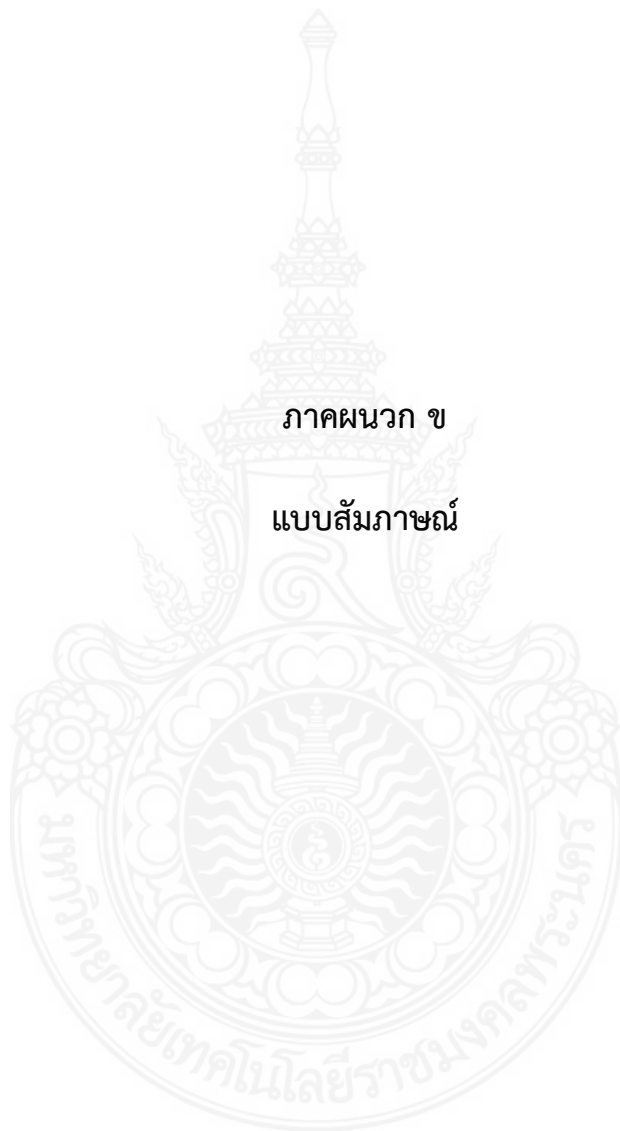
ตำรับอาหารที่ 7 เาะอังกาบ (น้ำพริกกบ)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 7
100 กรัม	กบย่าง	
50 กรัม	พริกจินดา	
50 กรัม	หอมแดง	
30 กรัม	กระเทียม	
30 กรัม	ตะไคร้	
30 กรัม	ปลาร้าสับ (ปลาร้าเขมร)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>เตรียมกบ ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำไปย่างให้สุก แกะเอาเนื้อกบ เตรียมไว้</li> <li>คั่วพริกจินดา หอมแดง และกระเทียมให้สุกตักขึ้นพักไว้ให้เย็น</li> <li>โขลก พริกจินดา หอมแดง กระเทียมและตะไคร้ให้พอหยาบ เติมเนื้อกบ ปูรงรสด้วยปลาร้าสับ โขลกให้เข้ากันแล้วจัดเสิร์ฟรับประทานคู่กับผักสด</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 8 เปาะบายกรีม (ข้าวตุ)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 8
200 กรัม	ข้าวหอมมะลิตากแห้งคั่ว	
100 กรัม	มะพร้าวอ่อนขูดขาว	
50 กรัม	น้ำตาลทรายแดง	
5 กรัม	เกลือ	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>นำข้าวสวยหอมมะลิตากแห้งไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนให้ข้าวสุกสีเหลืองทองพักไว้ให้เย็น ตำข้าวให้ละเอียดแล้วนำมาร่อนในกระชอน พักไว้</li> <li>นำข้าวที่ร่อนแล้วเทลงในครก เติมน้ำตาลทรายแดง เกลือ เนื้อมะพร้าวอ่อน ตำให้เข้ากัน จัดเสิร์ฟ</li> </ol>		

ตำรับอาหารที่ 9 อันซอมกะบ็อง (ข้าวต้มต่าง)		
ปริมาณ	ส่วนผสม	รูปภาพตำรับอาหารที่ 9
500 กรัม	ข้าวสารข้าวเหนียว	
3,000 กรัม	น้ำต่าง	
50 กรัม	เกลือ	
50 แผ่น	ใบตองฉีก ขนาด 2 นิ้ว	
50 เส้น	เชือกสำหรับมัดข้าวต้มต่าง น้ำตาลทรายแดง (สำหรับจิ้ม)	
<b>วิธีทำ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>ล้างข้าวสารข้าวเหนียวด้วยน้ำเปล่า 3 รอบ แล้วนำน้ำต่างเทใส่ข้าวสารข้าวเหนียวแช่ไว้ 3 ชั่วโมง</li> <li>เตรียมใบตองกล้วยน้ำว้าตากแดดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาฉีกขนาดกว้างประมาณ 2 นิ้ว เตรียมไว้</li> <li>พับใบตองเป็นรูปกรวยโดยพับจากปลายใบ จากนั้นตักข้าวสารข้าวเหนียวที่แช่น้ำต่าง มากใส่กรวยใบตองที่ให้เตรียม บีบตรงปากกรวยเล็กน้อยแล้วพับปลาย 2 รอบนำเชือกมาพัน 2 รอบ แล้วมัดให้แน่น ตัดแต่งให้สวยงาม</li> <li>นำข้าวต้มต่างที่ห่อเรียบร้อยแล้วจัดวางเรียงลงในหม้อ ผสมเกลือและน้ำเปล่าเทลงไปให้พอท่วม นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใช้เวลาต้ม ประมาณ 45 นาที เมื่อข้าวต้มต่างสุกดีแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ให้เย็น ทานคู่กับน้ำตาลทรายแดง</li> </ol>		

ภาคผนวก ข

แบบสัมภาษณ์



## แบบสัมภาษณ์

งานวิจัยเรื่อง : การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร

จังหวัดสุรินทร์

### คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์ชุดนี้เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบการวิจัยเรื่อง เรื่อง การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

2. แบบสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น สอบถามการวิจัยฉบับนี้มีทั้งหมด 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตอนที่ 2 แนวคำถามเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร  
จังหวัดสุรินทร์

ตอนที่ 3 แนวคำถามเกี่ยวกับแนวทางการสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทย  
เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะที่ส่งผลกระทบต่อ  
การสืบทอดและธำรงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร  
จังหวัดสุรินทร์

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก

1.1 ชื่อ-สกุล.....

1.2 ประสบการณ์ทำงาน.....ปี

1.3 ความเชี่ยวชาญของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ประชาชนชาวบ้าน

ผู้ที่มีหน้าที่ในการประกอบอาหารของครอบครัวหรือชุมชน มีอายุมากกว่า 40 ปี และอาศัยอยู่ในพื้นที่ ของชุมชนชาวไทยเชื้อสายเขมรจังหวัดสุรินทร์ ที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านปรือเกียน ตำบลนอกเมือง อำเภอเมืองสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์ ไม่น้อยกว่า 10 ปี

1.4 วัน เดือน ปี ที่เข้าสัมภาษณ์ .....

### ตอนที่ 2 แนวคำถามเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

2.1 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

2.2 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านชาติพันธุ์ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

2.3 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านประเพณี ความเชื่อ ต่ออัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

**ตอนที่ 3** แนวคำถามเกี่ยวกับแนวทางการสืบทอดอาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร  
จังหวัดสุรินทร์

3.1 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับผู้มิบทบาทในการสืบทอด และอํารงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทย  
เชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

3.2 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับรูปแบบในการสืบทอด และอํารงอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อ  
สายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

**ตอนที่ 4** ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะที่ส่งผลกระทบต่อการสื  
บทอดและอํารงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์

4.1 ท่านมีมุมมองเกี่ยวกับปัญหา และอุปสรรคของการสืบทอดและอํารงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้าน  
ของชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

4.2 ท่านมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการสืบทอดและอํารงอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสาย  
เขมร จังหวัดสุรินทร์ อย่างไร

.....

.....

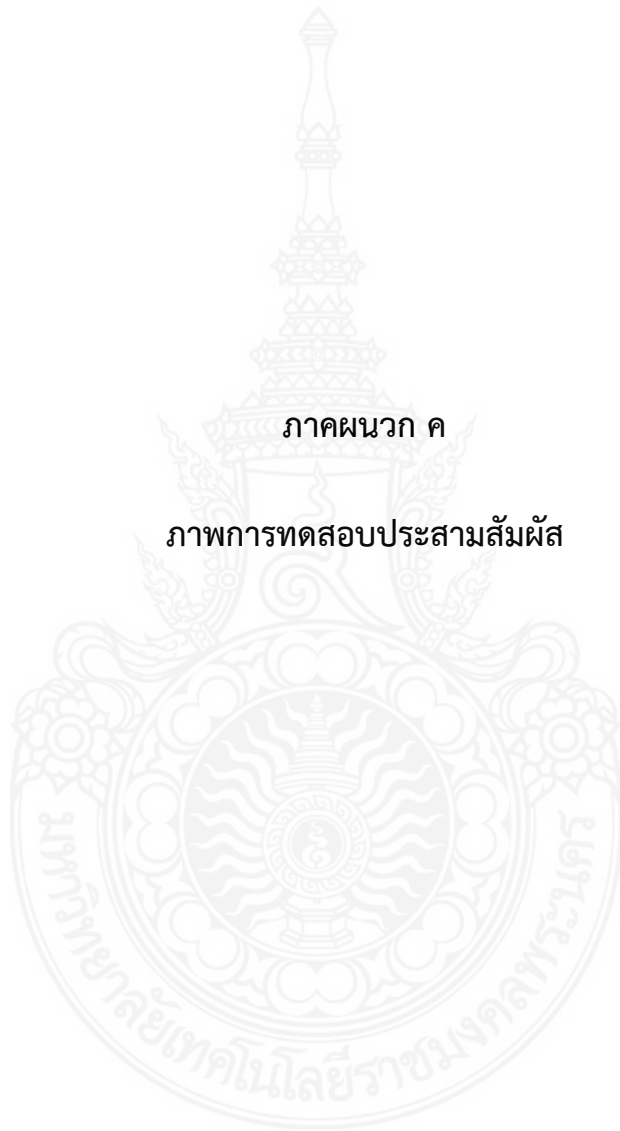
ผู้จัดบันทึกการสัมภาษณ์.....

วัน/เดือน/ปี.....

สถานที่สัมภาษณ์.....

ภาคผนวก ค

ภาพการทดสอบประสามสัมผัส



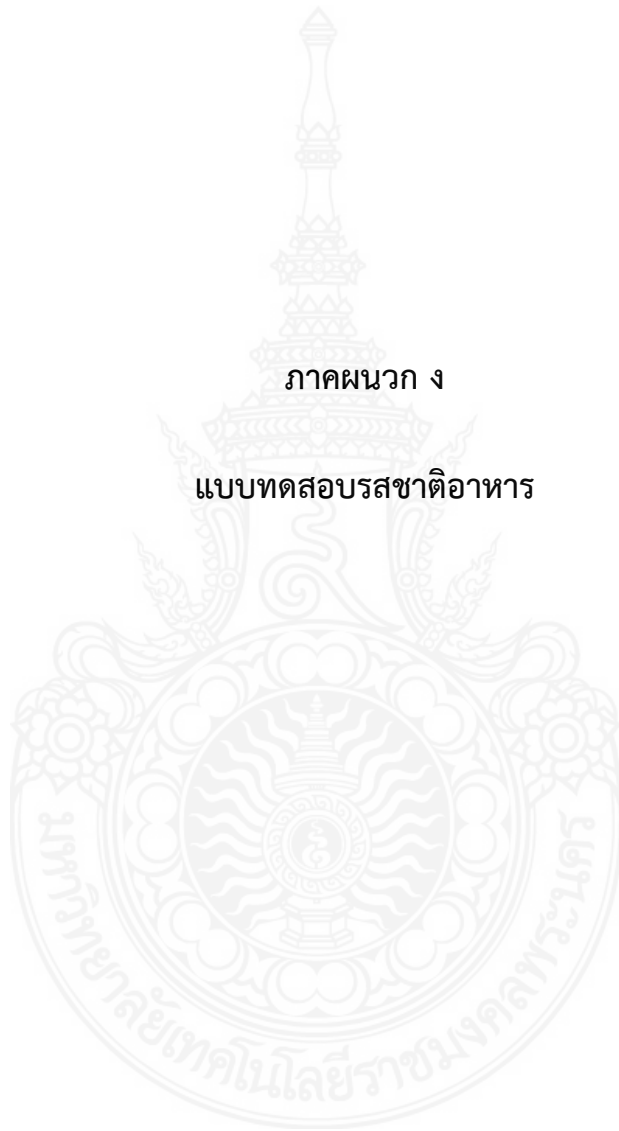




ภาพที่ ค.1 ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่สัมภาษณ์ชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์  
การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

ภาคผนวก ง

แบบทดสอบรสชาติอาหาร



## แบบทดสอบรสชาติอาหาร

งานวิจัยเรื่อง : การสืบทอดและธำรงรักษาอัตลักษณ์ อาหารพื้นบ้านของชาวไทยเชื้อสายเขมร  
จังหวัดสุรินทร์

ชื่อ - นามสกุล ผู้ประเมิน :

.....

เมนูอาหาร : .....

วันที่ : .....

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบอาหารแล้วให้คะแนนความชอบ ในแต่คุณลักษณะอาหารของตำรับอาหาร  
พื้นบ้านชาวไทยเชื้อสายเขมร จังหวัดสุรินทร์ ตามคำอธิบายคะแนนความชอบข้างล่างนี้ และกรุณา  
บันทึกลงด้วยน้ำดื่มระหว่างตัวอย่าง

5 = ชอบมาก

4 = ชอบ

3 = เฉยๆ

2 = ไม่ชอบ

1 = ไม่ชอบมาก

คุณลักษณะ	ชอบมาก	ชอบ	เฉยๆ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบมาก
ลักษณะปรากฏ					
เนื้อสัมผัส					
รสชาติ					
ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

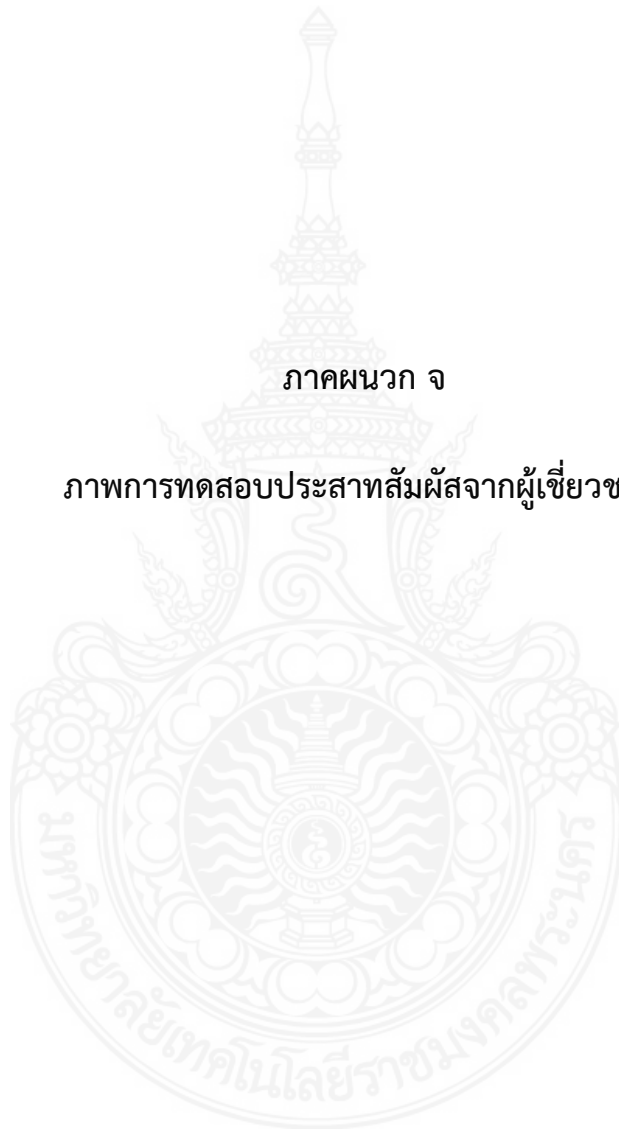
.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการทดสอบและให้ข้อมูลของท่าน

ภาคผนวก จ

ภาพการทดสอบประสาทสัมผัสจากผู้เชี่ยวชาญ







ภาพที่ จ.1 ภาพแสดงการทดสอบประสาทสัมผัสจากผู้เชี่ยวชาญ  
การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

## ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล

นายธัชกร พรหมโสภา

วัน เดือน ปีเกิด

14 เมษายน พ.ศ. 2532

ที่อยู่ปัจจุบัน

377 ถนนบ้านหม้อ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร  
กรุงเทพฯ 10200

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา

ปริญญาตรี

ชื่อสถาบัน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ปีที่สำเร็จการศึกษา

2555

ประวัติการทำงาน

2559 - ปัจจุบัน

ครูชำนาญการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา จังหวัดกรุงเทพมหานคร

