



รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
Ritual Format towards the Development of Food Table
in the Mua Ngoy Ceremony

อดิศร ถนิมภรณ์
ADISORN THANIMPORN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566



รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
Ritual Format towards the Development of Food Table
in the Mua Ngoy Ceremony

อดิศร ถนิมภรณ์

ADISORN THANIMPORN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
ชื่อ นามสกุล อดิศร ถนิมภรณ์
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว



.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ธิตินันท์ ขาวโกศล)



.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนันทน์ แดงสังวาลย์)



.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับ
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)

วันที่ 17 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

ชื่อวิทยานิพนธ์	รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
ชื่อ นามสกุล	อดิศร ถนิมภรณ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2566

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษา รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และ 3) ศึกษา รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกและประชุมสนทนากลุ่ม คือ ผู้รู้ ผู้ประกอบอาหาร และผู้ทรงคุณวุฒิที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต จำนวน 45 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของสำหรับอาหารใน พิธีมั่วโง้ย รวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์แก่นสาระ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้า ด้านข้อมูล

ผลการวิจัยพบว่า 1) พิธีมั่วโง้ย เป็นพิธีกรรมเกี่ยวกับการเฉลิมฉลองทายาทในครอบครัวที่มีอายุครบ 1 เดือน ได้รับอิทธิพลความเชื่อจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ตและปฏิบัติต่อมาถึงปัจจุบัน ในอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชาย ต่อมาได้รวมถึงลูกสาวด้วย 2) อาหารในพิธีมั่วโง้ย มี 4 ชนิด ได้แก่ อั่วปิ้ง ทำจากข้าวเหนียวผัดกับน้ำมันและกุ้งแห้ง อังกุ เป็นขนมสีแดงในพิมพ์รูปเต่า อังตัน คือ ไข่ต้มสุกย้อมสีผสมอาหารสีแดง ขนมฮวดไก่อ้ย คือ ขนมถ้วยฟูสีชมพู ในการเตรียมอาหารและเครื่องเช่นไหว้ เป็นความรับผิดชอบของคนในครอบครัว นำอาหารจัดเรียงในภาชนะที่เรียกว่า เสี่ยหนา มอบให้เครือญาติ และรับมอบของที่ระลึกตอบแทน การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย เป็นการสืบทอดในครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น แต่ปัจจุบันลดน้อยลง และ 3) รูปแบบการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยในภาพรวมมีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด โดยมี

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยนี้ คือ ควรสืบสานภูมิปัญญาดังกล่าวนี้และควรประยุกต์ใช้อาหาร
ในพิธีมั่วโง้ยเป็นสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว

คำสำคัญ: พิธีกรรม, ภูมิปัญญาอาหาร, ตำรับอาหาร, สำรับอาหาร, พิธีมั่วโง้ย



Thesis Title	Ritual Format towards the Development of Food Table in the Mua Ngoy Ceremony
Author	Adisorn Thanimporn
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics Faculty of Home Economics Technology
Academic Year	2023

ABSTRACT

This research is phenomenological qualitative research were to 1) study the ritual format of Mua Ngoy, 2) study the recipe for Mua Ngoy ceremony, and 3) study the ritual format towards the development of food tables in Mua Ngoy ceremony. This research was conducted through in-depth interviews and focus group discussions with experts, cooks, and senior experts who live in Mueang District, Kathu District, and Thalang District, Phuket Province, with a total of 45 persons by using a purposive sampling method. The research tools were an unstructured in-depth interview, and suitability and possibility assessment form of ritual food tray in Mua Ngoy. The data were collected via in-depth interview, focus group discussions, and thematic analysis for checking data reliability by using data triangulation.

The research result showed that 1) Mua Ngoy was the Chinese ritual for a baby's one-month celebration which was influenced by the Chinese beliefs who immigrated to settle in Phuket and has been continued until the present. In the past, this ritual was only reserved for sons, but later it was changed to celebrate daughters as well 2) There are 4 types of food in Mua Ngoy ceremony called Eew Pueng, made from glutinous rice stir-fried with oil and dried shrimp, Ang Ku, a red dessert in a turtle-shaped mold, Ang Tan, hard-boiled eggs dyed with red food coloring, and Khanom Huad Koy, a pink fluffy dessert. In the process of food and offerings preparation, all

family members were responsible for arranging food in a container called Sia Nha. Then, their relatives were given and then gave souvenirs in return. The inheritance of Mua Ngoy ritual was inherited in the Chinese family from generation to generation, but nowadays it was rarely to be seen in the community, and 3) the overall suitability of the ritual food table arrangement was at the highest level. It was recommended that the ritual should be continued and applied as a product for tourism.

Keywords: Ritual, Food Wisdom, Food Recipe, Food Table, Mua Ngoy Ceramony



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย สำเร็จได้ด้วยความสำเร็จเมตตากรุณาอย่างสูงและความเอาใจใส่เป็นพิเศษจาก รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร.ธิตินันท์ ชาญโกศล ประธานกรรมการสอบ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนต์ แดงสังวาลย์ กรรมการสอบ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ไขเพิ่มเติมตลอดระยะเวลาในการวิจัย ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณอัศวิน อรรถธรรม ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลตลาดใหญ่ คุณกิตติศักดิ์ ทรัพย์ทวี กรรมการสภาวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต และผู้ช่วยเลขานุการวัฒนธรรมอำเภอกะทู้ คุณดนุชกร ปรีชญ กรรมการสมาคมเพอรานากันภูเก็ต คุณจงทิพย์ อธิมุตติสรรค์ คุณนิตยา แซ่ตัน และคุณสุขศรี วัฒนประดิษฐ์กุล ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต รวมถึงผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ยในจังหวัดภูเก็ต ที่อำนวยความสะดวก ช่วยเหลือสนับสนุนในการเก็บข้อมูล ขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ ในการประชุมสนทนากลุ่ม และผู้ตอบแบบประเมิน ที่กรุณาสละเวลาในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ แก่ผู้วิจัย และขอขอบคุณบุคคลที่เขียนหนังสือ ตำรา บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัยทั้งภายในและต่างประเทศ แหล่งข้อมูลวิชาการ และเอกสารอ้างอิงต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้าและนำมาอ้างอิงในการศึกษาครั้งนี้ ทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ญาติพี่น้องและขอขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคน ที่ให้กำลังใจและคอยช่วยเหลือเสมอมา รวมทั้งคณาจารย์ในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดวิชาความรู้ คำแนะนำ ตลอดจนเป็นกำลังใจและช่วยเหลือ จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า การวิจัยครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตและผู้ประกอบการอาหารในพิธีมั่วโง้ย ได้เป็นแนวทางในการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์และบริการด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารต่อไป

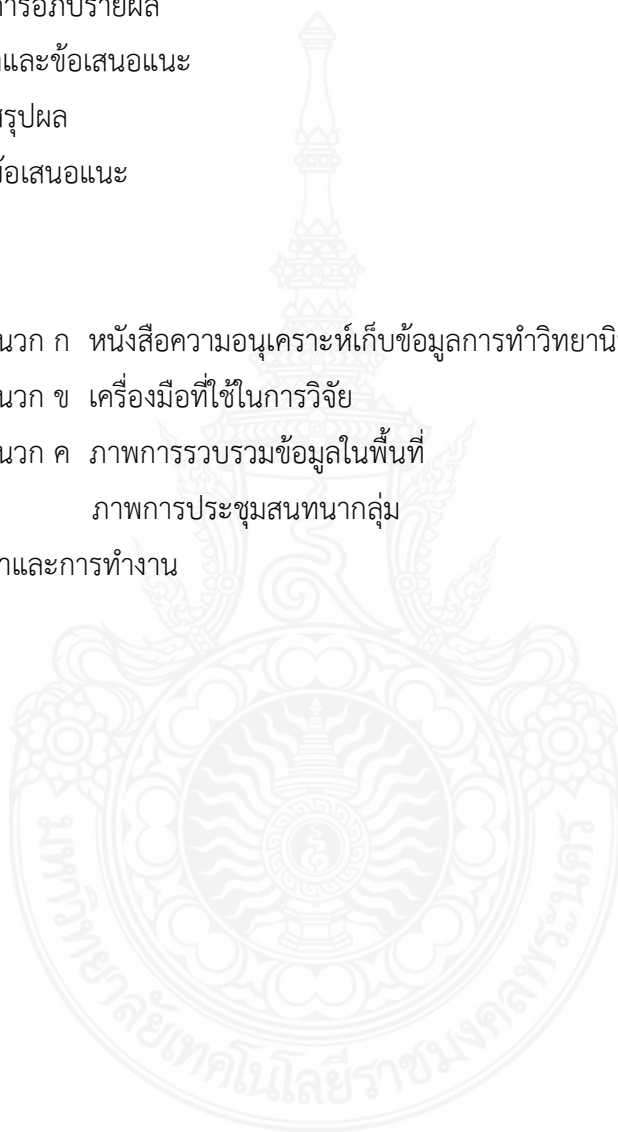
อดิศร ถนิมภรณ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญ	(6)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(10)
สารบัญแผนภูมิ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	4
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
1.5 กรอบแนวความคิด	6
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
2.1 มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร	9
2.2 พิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน	12
2.3 พิธีมั่วโง้ย	13
2.4 ตำรับอาหาร	15
2.5 สำรับอาหาร	19
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	64
3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	64
3.2 ผู้ให้ข้อมูล	67
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	68
3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	70
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย	71

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล	75
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	75
4.2 การอภิปรายผล	132
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	136
5.1 สรุปผล	136
5.2 ข้อเสนอแนะ	139
เอกสารอ้างอิง	141
ภาคผนวก	150
ภาคผนวก ก หนังสือความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์	151
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	189
ภาคผนวก ค ภาพการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่	
ภาพการประชุมสนทนากลุ่ม	211
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	216



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นพิธีกรรม/ความเชื่อ	35
2.2	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้	40
2.3	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร	49
2.4	สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นสำหรับอาหาร	62
3.1	คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล	67
3.2	สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย	73
4.1	ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย	76
4.2	ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นรายการอาหารในพิธีมั่วโง้ย	78
4.3	ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย	80
4.4	ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	81
4.5	ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย	89
4.6	ข้อมูลแบบร่างสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์	110
4.7	ข้อมูลแบบร่างสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม	111
4.8	ข้อมูลแบบร่างสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 แบบเชิงพาณิชย์	112
4.9	ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมินในการประชุมสนทนากลุ่ม	117
4.10	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสม และความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านตำรับอาหาร	119
4.11	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์	120

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.12	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม	121
4.13	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์	122
4.14	ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมินกลุ่มนักท่องเที่ยว	125
4.15	ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ด้านสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	128
4.16	ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวด้านการใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว	129



สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวความคิด	7
4.1	การเตรียมอาหารในพิธีมั่วไฉ่	83
4.2	การเตรียมตัวเด็ก	84
4.3	การจัดอาหาร	85
4.4	การจัดพิธีนอกบ้าน	86
4.5	การจัดพิธีในบ้าน	87
4.6	การมอบอาหารในสำหรับ	87
4.7	อิวปิ่ง (油饭)	93
4.8	ขนมอั้งก๊ว (红龟粿)	96
4.9	อั้งต๋าน (红蛋)	99
4.10	ขนมฮวดโก้ย (发糕)	101
4.11	สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์	113
4.12	สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม	113
4.13	สำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์	114
ค 1.1	การรวบรวมข้อมูลในพื้นที่	211
ค 1.2	การรวบรวมข้อมูลในพื้นที่	212
ค 2.1	การประชุมสนทนากลุ่ม	213
ค 2.2	การประชุมสนทนากลุ่ม	214
ค 2.3	การประชุมสนทนากลุ่ม	215

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่		หน้า
4.1	ขั้นตอนการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	88
4.2	การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย	92
4.3	คุณลักษณะของอาหารในพิธีมั่วโง้ย	105
4.4	ตำรับอิวี่ปึ่ง	106
4.5	ตำรับอั้งกุ๊	107
4.6	ตำรับอั้งต่าน	108
4.7	ตำรับฮวดโก้ย	109
4.8	สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	124
4.9	สรุปข้อมูลสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	131



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ความสำคัญในการอนุรักษ์และรักษามรดกทางวัฒนธรรมนำมาสู่การจัดตั้งองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ องค์การยูเนสโก (United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization: UNESCO) ในปี ค.ศ. 2003 ได้ตราอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรม โดยมีสาระสำคัญในการสงวนรักษาและส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศเกี่ยวกับการปกป้อง คุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ทั้งในระดับภูมิภาค ระดับชาติ และระดับโลก (UNESCO, 2003) สำหรับประเทศไทยได้เข้าร่วมเป็นภาคีสมาชิกลำดับที่ 171 ในปี พ.ศ. 2559 โดยมีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินงานตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ซึ่งหมายถึง การแสดงออก การประพาดปฏิบัติ หรือทักษะทางวัฒนธรรมที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ หรือ วัตถุ ซึ่งบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน และมีการสืบทอดกันมาจากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งโดยมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน (พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559, 2559) กำหนดหมวดหมู่ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมออกเป็น 7 สาขา และอาหารจัดอยู่ในภูมิปัญญาข้อที่ 6 ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559)

อาหาร เป็นวัฒนธรรมภูมิปัญญาที่เกิดจากการแสวงหาให้ได้มาซึ่งอาหารการกินของมนุษย์ มีความแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคของสังคม ขึ้นอยู่กับบริบททางภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ กล่าวได้ว่า อาหารกำเนิดจากวัฒนธรรมการกินของแต่ละชาติพันธุ์ (ศรุตา นิติวรกาล, 2557) จึงเป็นวิวัฒนาการที่ผูกโยงกับวัฒนธรรมของมนุษย์ในแต่ละเชื้อชาติจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของชนชาตินั้น ๆ ภูมิปัญญาทางด้านอาหารถือเป็นวิวัฒนาการอย่างหนึ่งของมนุษย์ที่ผ่านการพัฒนามาโดยตลอด ตกผลึกเป็นองค์ความรู้ ความสามารถ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหา การดำรงชีวิต และการส่งเสริมประสพการณ์ที่คนรุ่นก่อนได้เรียนรู้ ปรับตัว ให้สอดคล้องกับถิ่นที่อยู่อาศัยและส่งต่อองค์ความรู้เหล่านั้นสืบทอดไปสู่คนรุ่นหลังเพื่อการคงอยู่ของเอกลักษณ์ ชาติพันธุ์ของตน ด้วยสภาพนิเวศน์ที่หลากหลาย ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่าง ๆ จึงเกิดขึ้นในเงื่อนไขที่แตกต่างกันตามบริบทของนิเวศน์สังคม

และวัฒนธรรม (นิชมน ภมร และ พัชรี ต้นติวิภาวิน, 2563) อาหารไทยแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่มีอยู่ในท้องถิ่น (พรรณี สวนเพลง และคณะ, 2559) แสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น นับว่าเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วยสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมที่หลากหลายประกอบด้วยคนหลายเชื้อชาติและมรดกสืบทอดของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ทำให้อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีความโดดเด่นที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน (ปองปรารณ สุนทรเกษม และคณะ, 2561; สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556) สะท้อนให้เห็นถึงแนวคิด วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณี พิธีกรรม ความเชื่อของผู้คนในอดีตสู่ปัจจุบันได้อย่างสมบูรณ์ ในมุมมองด้านวิชาการ คำว่า อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546) ซึ่งตรงกับคำว่า Food ในภาษาอังกฤษ มีความหมายว่า บางสิ่ง บางอย่าง ที่มนุษย์และสัตว์สามารถกินเพื่อรักษาชีวิต (Cambridge University , 2001) มีส่วนสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตและการดำรงชีวิตของมนุษย์ (สุนีย์ สหสโพธิ์ และ จักกฤษณ์ ทองคำ, 2560) การรับประทานอาหารจึงถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวเพื่อการอยู่รอดของมนุษย์เช่นกัน กล่าวคือ อาหาร เป็น 1 ในปัจจัย 4 ซึ่งประกอบด้วย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ที่มีความจำเป็นยิ่งต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ (สุพรรณิ ไชยอำพร และวิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง, 2557) มนุษย์จำเป็นต้องมีความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับอาหารที่รับเข้าสู่ร่างกาย เป็นวิธีการดำเนินชีวิตที่ผ่านการสร้างสมประสบการณ์ลองผิดลองถูก กลั่นกรองและถ่ายทอดเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารที่ส่งต่อกันมาอย่างยาวนาน เป็นสิ่งสะท้อนว่า อาหารมีความสัมพันธ์ต่อวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของมนุษย์ การมีอาหารบริโภคอย่างเหมาะสมและพอเพียงต่อความต้องการ จึงเป็นเครื่องชี้วัดการมีคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรทุกชุมชน (ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ, 2560) กลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละพื้นที่ที่เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม (บุษบา ทองอุปการ, 2561) ในมุมมองด้านสังคม อาหารมีความเกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากวัฒนธรรมของสังคมไทยอาหารถูกนำมาใช้เป็นเครื่องประกอบในพิธีกรรม หรือกิจกรรมในเทศกาลต่าง ๆ ตามความเชื่อ ความนิยม ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนาน ซึ่งสะท้อนให้เห็นภาพชีวิตในอดีตของคนไทย โดยอาหารตามเทศกาล เป็นอาหารคาวหวานที่นิยมทำในช่วงประเพณีหรือเทศกาลนั้น ๆ เช่น ช่วงสงกรานต์ จะมีการกวนกะละแม ข้าวเหนียวแดง ส่วนวันสารท นิยมทำขนมกระยาสารท และสารทเดือนสิบ ทำข้าวต้มลูกโยน ส่วนอาหารในพิธีต่าง ๆ เช่น พิธีแต่งงานจะจัดอาหารคาวหวานที่มีชื่อหรือลักษณะอาหารที่มีความหมายเป็นมงคล อาหารคาว ได้แก่ ขนมจีน วั่นเส้น อาหารหวาน ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองเอก ขนมชั้น ขนมถ้วยฟู และขนมกง เป็นต้น (พรทิพย์ เกตุรานนท์, 2552)

การเลือกรับประทานอาหารหรือการเลือกใช้อาหารในประเพณี พิธีกรรมของคนไทยตั้งแต่อดีต มีความสัมพันธ์กับชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาด้านอาหาร มุ่งองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์รวมถึงความเชื่อเกี่ยวกับสิ่งเหนือธรรมชาติแฝงอยู่ด้วย (สุทธิกัญจน์ทิพย์เกสร, 2565) นอกจากนี้ จากการศึกษาของ เนมิ อุณากรสวัสดิ์ และคณะ (2565) เรื่องความสัมพันธ์ของคำเรียกชื่ออาหารกับความเชื่อและค่านิยมของคนไทย 4 ภาค พบว่า ชื่ออาหารไทย 4 ภาค สะท้อนให้เห็นความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบศาสนาใหญ่หรือศาสนาประจำชาติ ได้แก่ ความเชื่อด้านพุทธศาสนาแบบชาวบ้าน และความเชื่อพื้นบ้าน ได้แก่ ความเป็นมงคล และความอัปมงคล ประกอบด้วยความเชื่อ 7 เรื่องราว ได้แก่ ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และ ความศรัทธาในศาสนา (ศศิธร สีนถาวรกุล, 2547)

พิธีมั่วโง้ย หรือพิธีครบเดือน คือพิธีกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับให้กำเนิดทายาท สืบวงศ์ตระกูล เป็นขนบธรรมเนียมปฏิบัติของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2560) การประกอบพิธีจะทำเมื่อตระกูลนั้นให้กำเนิดทายาทเพศชาย ซึ่งจะเป็นผู้ที่สืบต่อวงศ์ตระกูลต่อไป และมีอายุครบ 1 เดือน แต่ในปัจจุบันปรับเปลี่ยนประกอบพิธีให้กับทายาทเพศหญิงด้วยเช่นกัน ถือเป็นแนวปฏิบัติทางสังคมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น และเป็นอัตลักษณ์ที่บ่งบอกถึงรูปแบบวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ตได้อย่างชัดเจน และมีความแตกต่างจากวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นอื่นที่ยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนานมากกว่า ๑๐๐ ปี (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต, 2560) เกิดเป็นภูมิปัญญาที่เป็นสิริมงคลในการเจริญเติบโตของเด็กแรกเกิดที่ผสมผสานศาสตร์ความรู้เรื่องสุขภาพ วัฒนธรรม สังคมและอาหารที่เชื่อมโยงกับความเชื่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ไว้ด้วยกัน ในปี พ.ศ. 2560 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมประกาศให้พิธีมั่วโง้ยเป็นรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัดภูเก็ต ประจำปี พ.ศ. 2560 จากข้อมูลการสัมภาษณ์คุณอัครวิน อรรถธรรม ประธานสภาวัฒนธรรม ตำบลตลาดใหญ่ จังหวัดภูเก็ต (2566) กล่าวว่า ปัจจุบันผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญมีจำนวนลดน้อยลงหลายท่านกลายเป็นผู้สูงอายุ ทำให้มีปัญหาด้านสุขภาพและความพร้อมของร่างกาย จึงไม่สามารถประกอบอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ยได้ และเนื่องจากไม่มีผู้สนใจสืบทอดต่อจากบรรพบุรุษในการประกอบธุรกิจรับจ้างทำขนมหรืออาหาร ทำให้ต้องปิดกิจการเพราะไม่มีผู้สืบทอดเช่นเดียวกัน ปัญหาเหล่านี้ นับเป็นอุปสรรคอย่างหนึ่งของผู้ที่สนใจ หรือมีความต้องการประกอบพิธีมั่วโง้ย ทำให้จำนวนผู้ถือปฏิบัติน้อยลง และมีแนวโน้มกลายเป็นวัฒนธรรมที่สูญหาย อีกทั้งอาจเป็นผลกระทบจากการพัฒนาสังคมโลกในปัจจุบัน ทำให้ค่านิยมของผู้คนเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ผนวกกับองค์ความรู้และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ส่งผลกระทบต่อทัศนคติของผู้คนในยุคนี้ หากความเชื่อและความศรัทธาต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์นั้นเกิดจากความเข้าใจผิดไม่สามารถนำเหตุผลด้านข้อมูลมารองรับ อาจถูกมองว่าเป็นความ

เชื้อที่มิงาย (วัชระ งามจิตรเจริญ, 2564) ซึ่งปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อทางอ้อมนี้ อาจไม่สามารถแก้ไขได้ทันที แต่หากมีการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสารอาหารที่ประกอบในพืชมั่วโง้ย จากแหล่งข้อมูลทุกภาคส่วนที่มีความเกี่ยวข้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เชี่ยวชาญสูงอายุที่ยังสามารถถ่ายทอด ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ กลั่นกรอง วิพากษ์และจัดทำเป็นข้อมูล จะเป็นประโยชน์ที่หลากหลายมากขึ้นทั้งประโยชน์ด้านสังคมที่มีการอนุรักษ์ สืบทอด ส่งต่อความรู้ซึ่งถือเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า และประโยชน์ด้านเศรษฐกิจในการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการท่องเที่ยว

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพืชมั่วโง้ย
- 1.2.2 เพื่อศึกษาดำรับอาหารในพืชมั่วโง้ย
- 1.2.3 เพื่อศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพืชมั่วโง้ย

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษา เรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพืชมั่วโง้ย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพในรูปแบบปรากฏการณ์วิทยาที่ทำให้ทราบถึงรูปแบบพิธีกรรม ดำรับอาหารในพืชมั่วโง้ยและสำหรับอาหารในพืชมั่วโง้ย ซึ่งขอบเขตการวิจัยมี ดังนี้

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหาตามวัตถุประสงค์การวิจัยได้กำหนดไว้ดังนี้

1.3.2.1 รูปแบบพิธีกรรมในพืชมั่วโง้ย ประกอบด้วย ความเป็นมาของพืชมั่วโง้ย รายการอาหารในพืชมั่วโง้ย ที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพืชมั่วโง้ย การใช้สำหรับอาหารในพืชมั่วโง้ย และการสืบทอดภูมิปัญญาในพืชมั่วโง้ย

1.3.2.2 กระบวนการประกอบอาหารในพืชมั่วโง้ย ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพืชมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพืชมั่วโง้ย

1.3.2 ขอบเขตผู้ให้ข้อมูล

ผู้ให้ข้อมูลในงานวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

1.3.2.1 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 คือ ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพืชมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอกลาง และอำเภอกะทู้ โดยมีประสบการณ์เกี่ยวกับพืชมั่วโง้ย ไม่น้อยกว่า 10 ปี

1.3.2.2 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้ โดยมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ไม่น้อยกว่า 10 ปี

1.3.2.3 ผู้ให้ข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่มตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 คือ ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้

1.3.2.4 ตัวแทนนักท่องเที่ยวในการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เพื่อเป็นเป็นผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยว คือ ผู้ที่มีประสบการณ์ท่องเที่ยวและชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต จำนวน 100 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่

การศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วยพื้นที่ในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้

1.3.4 ระยะเวลาในการศึกษา

เดือนมิถุนายน พ.ศ 2566 - เดือนเมษายน พ.ศ. 2567

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 พิธีกรรม หมายถึง รูปแบบพฤติกรรมของคนไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดภูเก็ต ที่มีการดำเนินการคนเดียวหรือหลายคน ตามระเบียบแบบแผนทางศาสนา ปรากฏอยู่ในทุกสังคม สะท้อนถึงความหวัง ความปรารถนา ความหวาดกลัว และความรู้สึกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความคิดและอารมณ์ เพื่อแสดงออกถึงความเชื่อของบุคคล หรือกลุ่มคน ที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย

1.4.2 พิธีมั่วโง้ย หมายถึง พิธีกรรมอย่างหนึ่งของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต จัดพิธีขึ้นเมื่อทารกมีอายุครบ 1 เดือน หลักปฏิบัติของพิธีกรรม ประกอบด้วย การโกนผมไฟ การนำทารกไปศาลเจ้าเพื่อกราบไหว้ขอพรเทพเจ้าและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ การมอบทารกเป็นบุตรบุญธรรมของเทพเจ้าเพื่อให้ช่วยคุ้มครอง การนำทารกไปเยี่ยมและแนะนำให้เครือญาติรู้จักสมาชิกใหม่ของวงศ์ตระกูล มีการมอบอาหารมงคลให้เครือญาติพร้อมทั้งรับของที่ระลึกจากเครือญาติ

1.4.3 อาหารในพิธีมั่วโง้ย หมายถึง อาหารพื้นถิ่นจังหวัดภูเก็ตที่สืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ มีชื่อเรียกตามภาษาฮกเกี้ยน ประกอบด้วย อิวปึง อังกู ฮวดโก้ย อังตัน เป็นอาหารมงคลที่จัดขึ้นเพื่อประกอบพิธีตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ต

1.4.4 ตำรับอาหาร หมายถึง ข้อความ ตัวเลข ตัวอักษร สัญลักษณ์ หรือรายละเอียดต่าง ๆ ของอาหารในพิธีมั่วโง้ย ที่เกี่ยวข้องกับ ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้อง

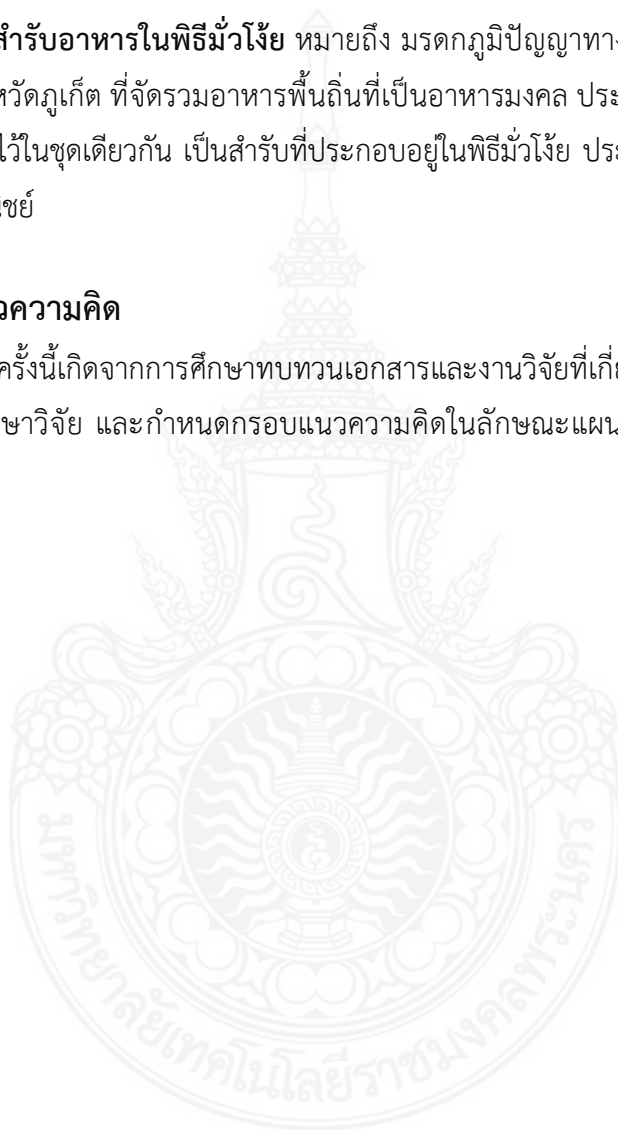
กับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

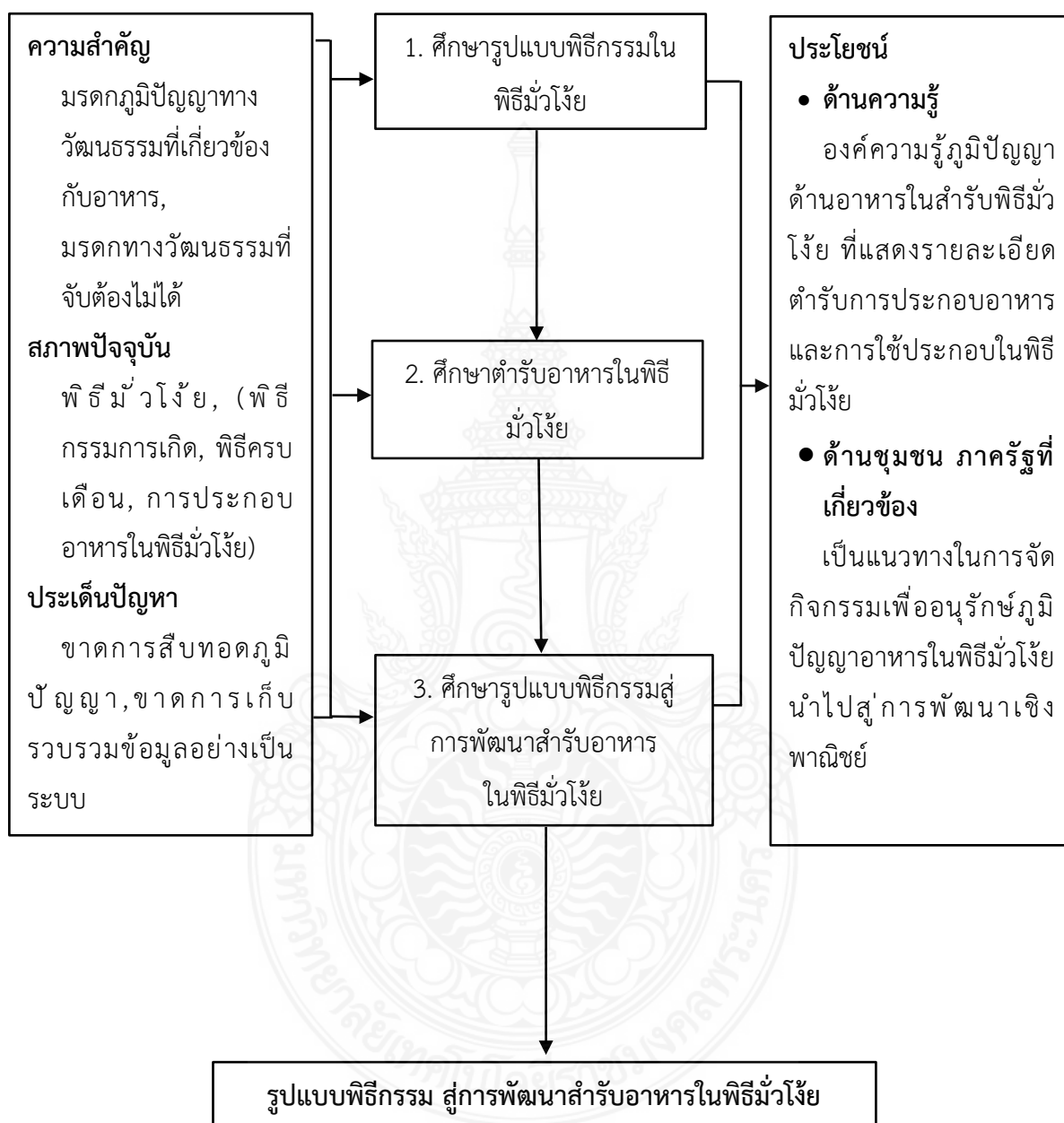
1.4.5 สำหรับอาหาร หมายถึง ชุดอาหารในพิธีมั่วโง้ย ที่จัดรวมอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำหรับเดียวกันอย่างพิถีพิถัน และมีความสัมพันธ์กันตามวัตถุประสงค์ของผู้จัด หรือการนำไปใช้ประโยชน์ในแง่ภูมิของสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม

1.4.6 สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ที่จัดรวมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมงคล ประกอบด้วย อีวี่ปิ้ง อั้งกู ฮวดโก้ย และอั้งตัน ไวในชุดเดียวกัน เป็นสำหรับที่ประกอบอยู่ในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วยสำหรับแบบดั้งเดิมและแบบเชิงพาณิชย์

1.5 กรอบแนวความคิด

การวิจัยครั้งนี้เกิดจากการศึกษาทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยจึงได้วางแผนทิศทางในการศึกษาวิจัย และกำหนดกรอบแนวความคิดในลักษณะแผนภาพแนวคิดการวิจัย ตามภาพที่ 1.1





ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 ด้านองค์ความรู้

1.6.1.1 ทราบถึงองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารในสำหรับพืชมั้วไฉ้

1.6.1.2 ได้ตำรับอาหารที่มีรายละเอียดของชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพืชมั้วไฉ้ รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพืชมั้วไฉ้

1.6.1.3 มีแนวทางการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาสำหรับอาหารในพืชมั้วไฉ้

1.6.1.4 ผู้ที่สนใจด้านมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารสามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาและพัฒนาองค์ความรู้ของตนเองได้

1.6.1.5 ใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนารูปแบบสำหรับอาหารในพิธีกรรมของคนไทย กลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ

1.6.2 ด้านการพัฒนาในระดับชุมชนและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

1.6.2.1 ผลการวิจัยเป็นต้นแบบทางวัฒนธรรมของชุมชนและท้องถิ่นในการอนุรักษ์และสืบทอดมรดกทางภูมิปัญญาอื่น ๆ

1.6.2.2 ชุมชนจังหวัดภูเก็ต ได้แนวทางการจัดกิจกรรมการสืบสานสำหรับอาหารในพืชมั้วไฉ้

1.6.2.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สามารถนำผลงานวิจัยไปกำหนดนโยบายและวางแผนด้านการอนุรักษ์และสืบสานสำหรับอาหารในพืชมั้วไฉ้

1.6.2.4 สถานศึกษาในจังหวัดภูเก็ต สามารถประยุกต์ข้อมูลเพื่อสร้างรูปแบบการจัดการเรียนรู้ สู่การพัฒนาผู้เรียนตามนโยบายการพัฒนาคุณภาพผู้เรียนของจังหวัดภูเก็ตให้เป็น “เยาวชนคนตงห่อ”

1.6.2.5 นักวิชาการและนักวิจัย ใช้ประโยชน์ในการเป็นฐานข้อมูลเพื่อการขอสนับสนุนทุนวิจัยด้านมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษา เรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และ 3) ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ซึ่งได้ศึกษาและทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อ มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร พิธีกรรมของชาวจีนเชื้อสายไทย พิธีมั่วโง้ย ตำรับอาหาร สำหรับอาหาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร
- 2.2 พิธีกรรมของชาวจีนเชื้อสายไทย
- 2.3 พิธีมั่วโง้ย
- 2.4 ตำรับอาหาร
- 2.5 สำหรับอาหาร
- 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

2.1.1 ความหมายและความสำคัญของมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

2.1.1.1 ความหมายของมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหาร การกิน ถือเป็นสิ่งมนุษย์บริโภค ทั้งยังหมายรวมถึงวิธีการปรุงและประกอบอาหาร รูปแบบการบริโภค ตลอดจนการจัดการระบบนิเวศ เพื่อการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติสำหรับการบริโภค ปัจจุบันมรดกภูมิปัญญาดังกล่าวนี้หลาย ๆ รายการ สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธุ์ (2561) ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ ได้ให้ข้อมูลไว้ในหนังสืออาหารขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติว่า มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นองค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งเนื้อหาในหนังสือกล่าวถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยที่ได้รับการประกาศจากองค์การการศึกษา

วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ให้ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ในสาขามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ตั้งแต่ พ.ศ. 2554 – 2558 จำนวน 20 รายการ เช่นเดียวกับ วรพงศ์ ผูกู (2562) กล่าวว่า ปี ค.ศ. 2003 องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ UNESCO ได้ตราอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 โดยมีสาระสำคัญคือ ข้อที่ 1 อนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ เป็นเครื่องมือทางกฎหมายระหว่างประเทศ ในการปกป้องคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ รวมทั้งเป็นการเคารพความหลากหลายทางวัฒนธรรมของชุมชน กลุ่มชน และปัจเจกบุคคลที่เกี่ยวข้อง ส่วนข้อที่ 2 เป็นการส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศเกี่ยวกับการปกป้องคุ้มครองมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ทั้งระดับชาติ ระดับภูมิภาคและระดับโลก มีวัตถุประสงค์ของอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003 ประกอบด้วย 4 ประการ ดังนี้

- 1) เพื่อปกป้องคุ้มครองมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้
- 2) เพื่อประกันว่าจะเคารพมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของชุมชนกลุ่มชน และปัจเจกบุคคลที่เกี่ยวข้อง
- 3) เพื่อเพิ่มความตระหนักในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติถึงความสำคัญของมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ และให้เกิดความชื่นชมร่วมกัน
- 4) เพื่อให้เกิดความร่วมมือและความช่วยเหลือระหว่างประเทศ

นอกจากนี้ วนิดา อินทรอำนวย (2560) กล่าวว่า กระทรวงวัฒนธรรม ได้ดำเนินการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552 ต่อเนื่องมาจนถึงปี พ.ศ. 2558 สอดคล้องกับ พิมพ์วี วัฒนวรานุกร (2559) กล่าวถึง พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 มาตรา 4 มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการส่งเสริมและรักษาตามพระราชบัญญัตินี้ต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

- 1) วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา
- 2) ศิลปะการแสดง
- 3) แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล
- 4) ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
- 5) งานช่างฝีมือดั้งเดิม
- 6) การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว
- 7) ลักษณะอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

สรุปได้ว่า มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร หมายถึง องค์ความรู้ การแสดงออก การประเพณี ปฏิบัติ ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านอาหารที่ครอบคลุมในทุก ๆ องค์ประกอบตั้งแต่ขั้นตอนการ เลือกรสวัตถุดิบ การทำไปใช้ประโยชน์ ที่แสดงออกผ่านบุคคล เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือวัตถุซึ่งบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชนให้การยอมรับและรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกัน มีความหวงเหิน เห็นคุณค่า และมีการสืบทอดกันมาจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งโดยอาจมีการปรับเปลี่ยนเพื่อตอบสนองต่อ สภาพแวดล้อมของตน

2.1.1.2 ความสำคัญของมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหาร

อาหารไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ ศรุดา นิติวรการ (2557) ให้ข้อมูลจากการศึกษา พบว่า อาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของวัฒนธรรม รสชาติ คุณค่าทาง โภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ สามารถแบ่งอาหารไทยออกได้เป็น 2 ประเภท คือ อาหารคาว และอาหารหวาน นอกจากนี้ ไอริณ ฤกษ์สาร (2564) ให้ข้อมูลบน เว็บไซต์ไทยรัฐออนไลน์ ระบุว่า มหัทศจรยอาหารไทย สร้างมุมมองใหม่ เป็นยาที่อร่อยที่สุดในโลก และการจะสืบสานวัฒนธรรมให้ยั่งยืนนั้น ต้องได้รับความร่วมมือจากหลายฝ่าย เช่น มรดกภูมิปัญญา ต้องมีชุมชนหรือชาวบ้านที่เป็นเจ้าของมรดกมาต่อยอด จึงเป็นจุดเริ่มต้นของความร่วมมือระหว่างกรม ส่งเสริมวัฒนธรรมกับพันธมิตรภาครัฐและเอกชนที่ได้ร่วมกันจัดโครงการไทยเทสเทอราปี (Thai Taste Therapy) ขึ้น เพื่อยกระดับวัฒนธรรมอาหารไทยสู่นานาชาติด้วยการนำเสนอคุณประโยชน์ ของอาหารไทยในมิติของสรรพคุณทางยาที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ตอกย้ำให้ทั่วโลกเชื่อมั่นเรื่องความ อร่อยของอาหารไทย

2.1.2 อาหารไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรม

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม และ ธนิกานต์ นันทวันดี (2564) กล่าวว่า อาหารไทยที่ได้รับการ ขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยคัดเลือกรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งด้านรสชาติ วิธีปรุง คุณค่าทางโภชนาการ จำนวน 21 รายการ สอดคล้องกับ ศรีสมร คงพันธ์ (2561) ที่ได้นำเสนอรายการอาหารไทย เครื่องปรุงรสชาติที่เป็นภูมิปัญญาของคนไทย ดังนี้

2.1.2.1 ปี พ.ศ. 2554 จำนวน 3 รายการ คือ 1) น้ำปลาไทย 2) ต้มยำกุ้ง และ 3) ผัดไทย

2.1.2.2 ปี พ.ศ. 2555 จำนวน 6 รายการ คือ 1) สำรับไทย 2) แกงเผ็ด หรือแกงแดง 3) แกงเขียวหวาน 4) ส้มตำ 5) น้ำพริก และ 6) ปลาร้า

2.1.2.3 ปี พ.ศ. 2556 จำนวน 6 รายการ คือ 1) อาหารبابา 2) กระจายสารท 3) ขนมเบื้อง 4) ข้าวยา 5) ข้าวหลาม และ 6) ข้าวหอมมะลิ

2.1.2.4 ปี พ.ศ. 2557 จำนวน 5 รายการ คือ 1) ข้าวต้มผัด 2) มังคุดคัต 3) เมี่ยงคำ 4) แกงพุงปลา และ 5) น้ำตาลมะพร้าว

2.1.2.5 ปี พ.ศ. 2558 จำนวน 1 รายการ คือ ภูมิปัญญาการทำปลาตุ๋น

2.2 พิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน

คนไทยรับเอาขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมจีนมาผสมผสานอยู่ในวัฒนธรรมไทยอย่างมากมายจนแยกไม่ออก ซึ่งมีรากเหง้าของการบูรณาการทางวัฒนธรรมที่สามารถพบข้อมูลเชิงหลักฐานยืนยันได้ตั้งแต่สมัยก่อนอยุธยา ปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้สังคมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รับเอาวัฒนธรรมจีนมาได้ง่าย เพราะมีพื้นฐานทางวัฒนธรรมใกล้เคียงกัน ความยึดมั่นในบรรพบุรุษและครอบครัว มีวัฒนธรรมข้าวร่วมกัน และความศรัทธาในศาสนาที่ใกล้เคียงกัน (ตินาร์ บุญธรรม, 2555) จากข้อมูลของ Li และ ชีโรตติ เกิดแก้ว (2564) ซึ่งศึกษาวิจัยเรื่องปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีนในตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า คนไทยมีแนวปฏิบัติตามวัฒนธรรมของชาวจีนที่เกี่ยวกับวิถีชีวิตด้านประเพณีการแต่งงาน เทศกาลตรุษจีน และเทศกาลกินเจ อีกทั้งยังพบข้อมูลว่า พิธีกรรมสำคัญในแต่ละช่วงชีวิต ได้แก่ พิธีรับขวัญเด็ก พิธีแต่งงาน พิธีแซยิด ครบรอบปีเกิดสำคัญ เช่น ครบห้ารอบ หรืออายุ ๖๐ ปี พิธีงเด็ก หรือพิธีศพให้ผู้ล่วงลับ โดยจัดเครื่องในพิธี ประกอบด้วย กระดาษรูปทรงสมบัติในบ้าน เครื่องใช้ต่าง ๆ เพื่ออุทิศให้ผู้ตาย ซึ่งปรากฏในสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ พิธีกรรมดังกล่าวมีบทบาทต่อสังคมไทยด้านจิตใจ ช่วยยึดเหนี่ยวจิตใจให้ผู้ศรัทธามีกำลังใจในการดำรงชีวิต ส่งเสริมให้ยึดหลักคุณธรรมจริยธรรม (Lin และ พัชรินทร์ บุรณะกร, 2566)

สรุปได้ว่า พิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีน ได้รับอิทธิพลมาจากขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมจีนมาผสมผสาน และยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาอย่างยาวนาน โดยพบหลักฐานตั้งสมัยก่อนอยุธยา เนื่องจากมีความคล้ายคลึงกับขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมของคนไทย จึงทำให้สามารถนำมาผสมผสานยึดถือปฏิบัติร่วมกัน กลายเป็นวัฒนธรรมที่ผสมกันอย่างลงตัว โดยมีสิ่งที่หลอมรวมวัฒนธรรมของเชื้อชาติเข้าด้วยกัน คือ ความเชื่อ ซึ่งพิธีกรรมที่สำคัญ ได้แก่ พิธีรับขวัญเด็ก พิธีแต่งงาน พิธีแซยิด ครบรอบปีเกิดสำคัญ เช่น ครบห้ารอบ หรืออายุ ๖๐ ปี พิธีงเด็ก หรือพิธีศพให้ผู้ล่วงลับ โดยปัจจุบันยังสามารถพบเห็นพิธีกรรมเหล่านี้ได้เช่นเดิม แต่อาจมีการปรับเปลี่ยน หรือมีรูปแบบปฏิบัติที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นต่าง ๆ

2.3 พิธีมั่วโง้ย

2.3.1 ความหมายของพิธีกรรม

สำนักงานราชบัณฑิตยสภา กล่าวถึงความหมายของคำว่า พิธีกรรม (ritual) หมายถึง แบบแผนต่าง ๆ ที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาในทางศาสนาหรือไสยศาสตร์ เช่น พิธีกรรมล้างบาปตามศาสนาต่าง ๆ พิธีกรรมสืบชะตา พิธีกรรมเกี่ยวกับการทำขวัญข้าว นอกจากนี้ มีผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับความหมายของพิธีกรรมที่น่าสนใจไว้หลายทัศนะ โดย วรชัย ทองไทย (2563) กล่าวว่า พิธีกรรม หมายถึง การกระทำที่ดำเนินการคนเดียวหรือหลายคนตามระเบียบแบบแผนทางศาสนา พิธีกรรมจะไม่มี การแสดงหรือการเฉลิมฉลอง และไม่มี การประกาศแถลงการณ์หรือสาบาน แต่จะมีการบวงสรวง การล้างมลทิน การทำให้บริสุทธิ์แทน สอดคล้องกับ ศรีศักร วัลลิโภดม (2559); ดวงกมล การไทย (2559) กล่าวว่า พิธีกรรม หมายถึง พฤติกรรมที่เป็นรูปธรรมของศาสนาและระบบความเชื่อ ซึ่งปรากฏอยู่ในทุกสังคม สะท้อนถึงความหวัง ความปรารถนา ความหวาดกลัว และความรู้สึกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความคิดและอารมณ์มนุษย์ ดังนั้น มนุษย์ทุกกลุ่มชาติพันธุ์ ทุกภาษา ต่างมีพิธีกรรมของกลุ่ม เพื่อแสดงออกถึงความเชื่อของตนเองทั้งสิ้น เช่นเดียวกับ พูนชัย ปันนียะ (2556) กล่าวว่า พิธีกรรม คือ แบบแผนที่ปฏิบัติกันในสังคมนั้น ๆ ซึ่งพิธีกรรมเป็นแบบแผนที่ถือมาจากขนบธรรมเนียม ประเพณีทั้งทางตรงและทางอ้อมที่ได้มาจากศาสนาหรือความเชื่อตามประเพณีท้องถิ่น ส่วนคนไทยส่วนใหญ่ปฏิบัติตามพระพุทธศาสนา และพิธีกรรมแบบแผนพุทธแล้วนำมาประยุกต์กับประเพณีตามความเชื่อของท้องถิ่น

สรุปได้ว่า พิธีกรรม หมายถึง แบบแผนในการดำรงชีวิตของมนุษย์ที่แสดงออกทางพฤติกรรม ที่เกี่ยวข้องกับระบบความเชื่อทางลัทธิ ศาสนา เป็นสิ่งที่สะท้อนถึงความคิด ความรู้สึก ความต้องการตามวิถีชีวิตของมนุษย์ที่ปรากฏอยู่ในทุกสังคมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2.3.2 ความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย

พิธีมั่วโง้ย หรือพิธีครบเดือน เป็นพิธีประจำท้องถิ่นที่มีการปฏิบัติสืบต่อกันจนถึงปัจจุบันตามความเชื่อของคนไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน ที่มีภูมิลำเนาและอาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ต แสดงถึงเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน โดยเฉพาะชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต ในท้องที่ตำบลตลาดใหญ่และตลาดเหนือ อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต (อัศวิน อรรถธรรม, 2560) หรือที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะรู้จักกันในชื่อ ย่านเมืองเก่า ตั้งอยู่ในตัวเมืองจังหวัดภูเก็ต ซึ่งในพื้นที่ดังกล่าวมีชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ที่ได้มีการเริ่มอพยพเข้ามาอยู่อาศัยในเกาะภูเก็ตตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 และส่วนใหญ่ยังมีการตั้งถิ่นฐานโดยรักษารูปแบบดั้งเดิมจนถึงปัจจุบัน (กิตติพงษ์ พวงเพชร และพรรณวดี ขำจริง, 2562) พิธีมั่วโง้ย หรือพิธีครบเดือน เป็นความเชื่อของชาว

ไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนจังหวัดภูเก็ตที่ยึดถือกันมาเป็นเวลาช้านาน โดยถือเป็นแนวปฏิบัติทางสังคมที่เกี่ยวกับการเกิดและการมีทายาทสืบวงศ์ตระกูล แนวปฏิบัติที่สำคัญแต่ดั้งเดิมนั้น จะปฏิบัติเมื่อครอบครัวหรือตระกูลนั้น ๆ ได้มีทายาทเป็นลูกชายสืบตระกูล และมีอายุครบหนึ่งเดือนหลังคลอด ต่อมาภายหลังก็มีการปฏิบัติกับลูกสาวด้วยเช่นกัน ทั้งนี้ แนวทางปฏิบัติของพิธีมั่วไฉ่ หรือพิธีครบเดือน อาจจะมีเพิ่มเติมสำหรับเด็กผู้หญิงหรือลูกสาวในบางครอบครัวหรือบางตระกูลที่ได้รับอิทธิพลจากชาวจีนฮกเกี้ยน ในการทำข้าวเหนียวเหลืองแกงไก่มอบให้แก่เครือญาติ ต่อมาได้กลายเป็นวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2560)

2.3.3 อาหารในพิธีมั่วไฉ่

2.3.3.1 อีวปิ่ง เป็นชื่อเรียกข้าวเหนียวผัด สีสน้ำตาล ใส และมันวาว ตามความเชื่อหมายถึง มีชีวิตอุดมสมบูรณ์ มีกินตลอดไป นิยมทำขึ้นเมื่อลูกหลานในตระกูลมีอายุหลังคลอดครบ 1 เดือน เพื่อนำไปไหว้ขอพรเทพเจ้าและแจกจ่ายให้ญาติพี่น้อง เพื่อให้ได้รับคำอวยพรให้เด็กมีสุขภาพดี แข็งแรง

2.3.3.2 ขนมอังกู คือ ขนมรูปทรงคล้ายเต๋า สีแดง ตามความเชื่อหมายถึง อายุยืนยาว

2.3.3.3 อังตัน คือ ไข่ต้มย้อมสีผสมอาหารสีแดง ซึ่งเป็นสีแห่งความมงคล ตามความเชื่อหมายถึง ให้เกิดลูกเกิดหลานสืบตระกูลต่อไป

2.3.3.4 ขนมฮวดโก้ย คือ ขนมถั่วฟู ตามความเชื่อหมายถึง ให้ชีวิตมีความเจริญรุ่งเรือง (กระทรวงวัฒนธรรม, 2564)

หลังจากเสร็จสิ้นการไหว้เทพเจ้าแล้ว พ่อแม่จะนำอาหารไปมอบเป็นของที่ระลึกให้แก่ญาติมิตร เป็นการบอกกล่าวให้ได้รับรู้ถึงว่ามีทายาทสืบตระกูล เรียกว่าการ ส่างเล่ โดยวางบนผ้าแดงที่ญาติปูรองไว้ เมื่อญาติได้รับของที่ระลึกแล้ว จะมอบข้าวของเพื่อรับขวัญหลาน เช่น อาหารจำพวกเส้นหมี่ ไข่ไก่ หรือ เสื้อผ้า สร้อยข้อมือทอง กำไลข้อเท้าทอง หรือ ชองเงินสด อังเปา เป็นต้น ซึ่งยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมาตั้งแต่โบราณยาวนานมากกว่า 100 ปี

สรุปได้ว่า การประกอบพิธีมั่วไฉ่ เริ่มต้นเมื่อทารกแรกเกิดมีอายุครบหนึ่งเดือนหลังคลอด พ่อแม่จะทำการโกนผมหรือที่เรียกกันว่า โกนผมไฟ ภาษาจีนฮกเกี้ยนเรียกว่า ทิทาว เชื่อว่าเป็นการชำระล้างร่างกายให้สะอาด (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต, 2560) บางคนเชื่อว่าควรทำพิธีกรรมนี้ล่วงหน้า 2 - 3 วัน ก่อนที่เด็กจะมีอายุครบ 1 เดือน จะส่งผลให้เด็กเลี้ยงง่ายไม่ดื้อ และประคบกระหม่อมด้วยยาประสะเปราะใหญ่ซึ่งเป็นยาแผนโบราณ มีสรรพคุณในการถอนพิษไข้ ตานทรายในเด็ก ทำให้ลดอาการไม่สบายของเด็กในอนาคต หลังจากนั้น จะแต่งตัวเด็กด้วยเสื้อผ้าและเครื่องประดับ เจิมหน้าผากเด็กด้วยขมิ้นทาหม้อในครัวเพื่อป้องกันสิ่งชั่วร้าย ซึ่งพ่อแม่พาเด็กไปไหว้

สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ศาลเจ้าใกล้บ้านที่นับถือ มีการขอชื่อจากเทพเจ้า หรือหากพ่อแม่พิจารณาเห็นว่าเป็นเด็กคนนั้นเลี้ยงยาก งามแจ่ม ใจไม่สบายบ่อย พ่อแม่จะบอกกล่าวเทพเจ้ามอบเด็กให้เป็นลูกหลานของเทพเจ้า มีการผูกข้อมือเด็กเพื่อความเป็นสิริมงคล ภายหลังจากกลับจากศาลเจ้ามีการไหว้บรรพชน และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ภายในบ้าน จากนั้นนำเด็กไปเยี่ยมญาติผู้ใหญ่ที่พ่อแม่เคารพ โดยนำอาหารมงคลไปมอบเป็นที่ระลึกแก่เครือญาติและผู้ใหญ่ที่นับถือ เพื่อให้ชื่นชมและให้พรแก่ลูกหลานที่เป็นทายาทในวงศ์ตระกูล ถือเป็นกรบอกกล่าวให้ได้รับรู้ถึงว่ามีทายาทสืบตระกูล เรียกว่าการสำงเล่ โดยวางบนผ้าแดง ซึ่งญาติจะปูลองไว้ เมื่อญาติได้รับของที่ระลึกแล้ว จะมอบข้าวของเพื่อรับขวัญหลาน เช่น อาหารจำพวกเส้นหมี่ ไข่ไก่ หรือ เสื้อผ้า สร้อยข้อมือทองคำ กำไลข้อมือทองคำ หรือซองเงินสด อั่งเปา เป็นต้น

2.4 ตำรับอาหาร

2.4.1 ความหมายของตำรับอาหาร

ข้อมูลในเว็บไซต์ของสำนักข่าวไทย วันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ.2563 อธิบายคำว่า “ตำรับ” หรือ “ตำหรับ” ซึ่งมีการอ้างอิงข้อมูลมาจากพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เอาไว้ดังนี้ 1) เป็นคำนาม หมายถึง ตำราที่กำหนดไว้เป็นเฉพาะแต่ละเรื่องละราย เช่น ตำรับหอสุมุดแห่งชาติ และ 2) เป็นคำนาม หมายถึง ใบสั่งยา (ใช้เฉพาะแพทยศาสตร์) ตำรับอาหารจึงน่าจะมีความหมายว่า ตำราที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับความหมายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ที่ระบุ “ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร ซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ เช่นเดียวกับ ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัต (2565) ให้ข้อมูลในเอกสารบรรยายการอบรมการฝึกวิชาชีพด้านการทำอาหาร ณ สำนักงานคุมประพฤติกรุงเทพมหานคร 1 เมื่อวันที่เสาร์ ที่ 2 เมษายน 2565 โดยกล่าวว่า ตำรับอาหาร คือ การจดบันทึกวิธีการต่าง ๆ เป็นลายลักษณ์อักษร สิ่งเหล่านี้จึงมีความจำเป็นสำหรับผู้ประกอบอาหาร ซึ่งการจดบันทึกวิธีการต่าง ๆ เป็นสิ่งที่ผู้เขียนมุ่งเน้นให้ผู้อ่านปฏิบัติตามสิ่งที่ผู้เขียนได้ระบุไว้ เพื่อให้การประกอบอาหารในแต่ละครั้งเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ทุกครั้ง

สรุปได้ว่า ตำรับอาหาร หมายถึง ข้อความที่ผู้เขียนได้เขียนเป็นขั้นตอนการปฏิบัติในการประกอบอาหารต่าง ๆ รวมไปถึงส่วนผสม เครื่องปรุง และเทคนิคต่าง ๆ ที่สำคัญในการประกอบอาหาร เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาหารแต่ละชนิด มีจุดประสงค์ให้ปรากฏ ผลลัพธ์ตามที่ผู้เขียนได้ศึกษามาอย่างละเอียด

2.4.2 ความสำคัญของตำรับอาหาร

การประกอบอาหารให้มีคุณภาพคงที่สม่ำเสมอทุกครั้งตามจุดมุ่งหมายของผู้ประกอบอาหารนั้น ตำรับอาหารถือเป็นเครื่องมือที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ช่วยควบคุมคุณภาพในการประกอบอาหาร ซึ่งตำรับอาหารโดยทั่วไปประกอบด้วย เครื่องปรุง คำอธิบาย ขั้นตอน การประกอบอาหาร คำแนะนำ จำนวนที่ได้ การประกอบอาหารให้ได้ผลดีต้องอาศัยปัจจัยหลายอย่างด้วยกัน สิ่งแรกที่ขาดไม่ได้คือ ตำรับอาหาร โดยเฉพาะตำรับมาตรฐานซึ่งได้ผ่านการทดลองมาแล้วอย่างได้ผล และเมื่อนำมาใช้ก็จะทำให้อาหารออกมาได้ผลใกล้เคียงกันทุกครั้ง การประกอบอาหารแต่ละครั้งมีปัจจัยหลายอย่างเข้ามาเกี่ยวข้อง ซึ่งผู้ประกอบอาหารจะต้องสามารถคิดและปรับสัดส่วนและขั้นตอนให้เหมาะสมสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม ตำรับอาหารจึงเป็นแนวทางในการประกอบอาหารเท่านั้น (สินีเนตร รักษา, 2557)

ดังนั้น ความสำคัญของตำรับอาหาร จึงกล่าวได้ว่า เป็นประโยชน์ที่หลากหลายตั้งแต่กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ผู้เขียนได้ศึกษามา การเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารสู่ผู้ที่สนใจ ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตในด้านการประกอบอาหารเพื่อการบริโภค หรือเพื่อประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ รวมถึงการอนุรักษ์องค์ความรู้ให้สืบทอดต่อไป

2.4.3 ประเภทของตำรับอาหาร

ตำรับอาหารจะมีส่วนประกอบอยู่ 2 ส่วน คือ ส่วนของรายการส่วนผสม และส่วนของคำอธิบายวิธีการประกอบอาหารโดยการเขียนตำรับอาหารมีวิธีการเขียนเป็น 2 แบบ คือ

2.4.3.1 แบบที่ 1 เป็นการเขียนรายการส่วนผสมทั้งหมดเป็นแถว ๆ ตามด้วยการอธิบายวิธีทำอีกย่อหน้าหนึ่ง โดยส่วนผสมไม่ได้แบ่งแยกออกเป็นข้อ ๆ ลักษณะคล้ายการเขียนบรรยาย เพราะมีการอธิบายต่อเนื่องจนจบ

2.4.3.2 แบบที่ 2 เป็นการเขียนรายการส่วนผสมทั้งหมดเป็นแถว ๆ มีการเรียงลำดับข้อ แล้วบอกวิธีทำอีกย่อหน้าหนึ่งเป็นข้อ ๆ ด้วยเช่นกัน

การเขียนทั้งสองแบบนี้ขึ้นอยู่กับความถนัดของผู้เขียนแต่ละคน หรือมีวัตถุประสงค์อย่างไรในการเขียน หากแต่ทั้งสองแบบนี้ไม่ได้ทำให้การประกอบอาหารชนิดนั้น ๆ มีลักษณะที่แตกต่างกันออกไป ยังคงประกอบอาหารได้เช่นเดียวกัน (อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล, 2559)

2.4.4 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำตำรับอาหารเบื้องต้น

2.4.4.1 เตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ใช้เป็นส่วนผสม การหั่นเป็นรูปทรงต่าง ๆ (Basic Cutting) เช่น การทุบ การซอย หรือปอก

2.4.4.2 ชั่ง ตวง วัด เครื่องปรุงแต่ละชนิด ให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล จดบันทึก รายละเอียด โดยใช้หน่วยวัดที่เหมือนกันตลอดทั้งสูตร เช่น กรัม มิลลิลิตร ออนซ์ ถ้วย เป็นต้น

2.4.4.3 จับเวลาที่ใช้ในการปรุงต่างๆ เช่น ลวก (Blanch) นานกี่นาทีแล้วจึงนำมา ผัด รวมถึงการจดอุณหภูมิที่ใช้เช่น การโพช (Poach) หรือ การอบ (Bake) แม้กระทั่งระดับของไฟที่ใช้

2.4.4.4 สรุปลงเขียนเครื่องปรุง โดยเรียงลำดับการใช้งานก่อน - หลัง

2.4.4.6 ตรวจสอบความถูกต้องทั้งหมด ทบทวนกระบวนการ ขั้นตอนการปรุง ปริมาณ และรสชาติที่ต้องการ โดยองค์ประกอบของข้อมูลทั้งหมดพร้อมสำหรับการนำไปทำสูตรอาหารมาตรฐานต่อไป

2.4.5 การเขียนตำรับอาหารแบบต่าง ๆ

2.4.5.1 ผู้ที่เริ่มหัดทำอาหารใหม่ ๆ จำเป็นต้องใช้ตำรับอาหารที่เขียนโดยละเอียดทุก ขั้นตอน

2.4.5.2 ผู้ที่มีประสบการณ์ด้านการทำอาหารแล้ว อาจใช้ตำรับอาหารที่มีคำอธิบาย สั้นลง แต่มีการเพิ่มศัพท์เทคนิคเกี่ยวกับครัว (Kitchen Terminology)

2.4.5.3 ผู้ที่ทำอาหารจนเกิดความชำนาญ อาจใช้คำอธิบายรายการอาหารเพียงสั้น ๆ แต่ก็สามารถทำได้เหมือนต้นตำรับ (ดวงกมล สุขมงคล, 2560)

2.4.6 รูปแบบการเขียนตำรับอาหาร

2.4.6.1 รูปแบบ Standard Form ตำรับอาหารแบบนี้ถือเป็นมาตรฐาน โดยแบ่ง ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนของเครื่องปรุงและส่วนของวิธีทำ ตำรับอาหารที่มีเครื่องปรุงหลายชนิดควร เขียนด้วยวิธีนี้ เพราะวิธีทำจะอธิบายเป็นขั้นตอนซึ่งอาจจะย่อหน้าในแต่ละขั้นและใช้ตัวเลขกำกับแบ่ง ออกเป็นข้อ ๆ และอาจมีส่วนที่แสดงรูปภาพ และตารางสารอาหารได้ด้วย

2.4.6.2 รูปแบบ Action Form การเขียนแบบนี้ จะมีการอธิบายสลับกับวัตถุดิบและ เครื่องปรุงที่จะใช้ ซึ่งจะสะดวกต่อการทำตามขั้นตอนมากกว่ารูปแบบแรก แต่การเขียนหรือพิมพ์จะใช้ เนื้อหาที่มากและจัดให้สวยงามได้ยาก รายละเอียดของวัตถุดิบและเครื่องปรุงก็ต้องให้รายละเอียด เช่นเดียวกับแบบมาตรฐาน

2.4.6.3 รูปแบบ Descriptive Form เป็นการเขียนรายการอาหารแบบพรรณนา โดยเครื่องปรุงแต่ละรายการจะมีคำอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะของวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่ ใช้จะเพิ่มเติมไว้ด้วย เช่น หัวผักกาดชนิดหั่นฝอยแล้ว แป้งเค้กที่ร่อนแล้ว เนยแข็งขูด ซึ่งจะช่วยให้ผู้ใช้ เข้าใจถึงวิธีการเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงชนิด ส่วนปริมาณของวัตถุดิบและเครื่องปรุงจะเขียนแยก ไว้อีกส่วนหนึ่ง และวิธีการทำ จะขึ้นบรรทัดใหม่ให้อยู่ในคอลัมน์ถัดไป

2.4.6.4 รูปแบบ Narrative form เป็นการเขียนแบบบรรยาย สำหรับการเขียนแบบนี้จะใช้ในการอธิบายอาหารที่มีเครื่องปรุงน้อยชนิดและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก เช่น Lemon dressing ขั้นตอนการทำใช้น้ำ Lemon 2 ซ้อนโต๊ะ ผสมกับเกลือชนิดหน้อย คนจนเกลือละลายใส่น้ำมันมะกอกแบบ Extra Virgin Oils ประมาณ 4 ซ้อน ปรุงรสด้วยพริกไทย คนอีกครั้งให้เข้ากัน (ดวงกมล สุขมงคล, 2560)

2.4.7 การตรวจสอบความถูกต้องของการทำตำรับอาหาร

2.4.7.1 บันทึกลงในรูปแบบของตำรับอาหารต่าง ๆ เช่น Standard Recipe Form

2.4.7.2 ทบทวนกระบวนการเตรียมโดยตรวจสอบชนิดของเครื่องปรุง การชั่งตวง การวัด กรรมวิธีการปรุง และกรรมวิธีการนำเสนอ หรือการตกแต่ง (ดวงกมล สุขมงคล, 2560)

2.4.8 ลักษณะของตำรับอาหารที่ดี

ลักษณะของตำรับอาหารที่ดี คือ ควรอธิบายวิธีการทำที่มีความชัดเจน เข้าใจง่าย โดยการใช้ประโยคสั้น บอกปริมาณส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ถูกต้อง มีขั้นตอนของการเตรียมการประกอบอาหารที่สงวนคุณค่าทางโภชนาการ ประยุกต์ใช้วัตถุดิบทดแทนและสามารถหาได้ง่าย เพื่อความสะดวกในการประกอบอาหาร ระบุอุณหภูมิและเวลาที่ใช้อย่างเหมาะสม และควรบอกเทคนิคในการทำให้อย่างชัดเจน เพื่อให้การประกอบอาหารเป็นไปตามมาตรฐานที่ผู้เขียนได้กำหนดไว้ และผู้ประกอบอาหารสามารถประกอบอาหารได้ตรงตามที่ต้องการได้เป็นอย่างดี (ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์, 2565)

2.4.9 ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำสูตรอาหารมาตรฐาน

2.4.9.1 ประโยชน์ด้านความสม่ำเสมอของคุณภาพอาหาร รสชาติ ขนาดต่อจาน การตกแต่งอาหาร และต้นทุนต่อจาน และควบคุมคุณภาพได้

2.4.9.2 ลดการดูแลอย่างใกล้ชิดระหว่างหัวหน้า และไม่ว่าพนักงานครัวคนใดปรุงอาหารก็จะออกมาเหมือนกัน เนื่องจากสูตรมาตรฐานระบุไว้หมดทุกอย่างแล้ว

2.4.9.3 พนักงานใหม่ที่ขาดประสบการณ์สามารถทำได้ตามขั้นตอนในสูตรอาหารมาตรฐาน

2.4.9.4 ใช้ในการประมาณการสั่งซื้อและการสำรองสินค้าของหน่วยงาน (ดวงกมล สุขมงคล, 2560)

2.5 สำหรับอาหาร

2.5.1 ความหมายของสำหรับอาหาร

ข้อมูลในเว็บไซต์สำนักงานราชบัณฑิตยสภา เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2553 ระบุความหมายของคำว่า สำหรับกับข้าว โดยได้นำข้อมูลการบอกกล่าวของอาจารย์จุลทัศน์ พยาฆรานนท์ ราชบัณฑิต สำนักศิลปกรรม มีความหมายว่า กับข้าวโดยมากจะจัดเป็นสำหรับ ซึ่งหมายถึง กับข้าวหลายอย่างใส่ถ้วย ใส่ชามวางรวมกันในภาชนะอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น ถาด กระบะ โถก กินด้วยกัน กับข้าวสุกแต่ละมื้อ สำหรับที่กินแต่ละมื้อจะมีอยู่หลายอย่าง ผู้ใหญ่แต่ก่อนท่านจัดสรรแต่ละอย่าง ๆ ควรกินอะไรเป็นหลัก กินอะไรเป็นรอง ซึ่งมีความสอดคล้องกับข้อมูลบทสัมภาษณ์ของ ม.ล.ขวัญทิพย์ เทวกุล หรือที่หลายคนรู้จักกันในชื่อ เชฟป้อม ผู้เชี่ยวชาญอาหารไทยชาววังและอาหารไทยโบราณ เจ้าของตำราสูตรอาหารไทย ได้ให้สัมภาษณ์ในเว็บไซต์ TheHippoThai.com เมื่อวันที่ 17 กันยายน พ.ศ. 2561 ให้ความหมายว่า สำหรับหมายถึง ภาชนะที่เอาไว้ใส่อาหารหลากหลายชนิดให้อยู่รวมกันเป็นชุด โดยเฉพาะสำหรับอาหารไทย เนื่องจากวัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยมีความนิยมกินอาหารกันเป็นครอบครัว สาเหตุมาจากคนไทยอยู่ร่วมกันในครอบครัวหลายช่วงอายุ รุ่นปู่ ยา ตา ยาย รุ่นพ่อ แม่ จนถึงรุ่นลูก อาหารที่จัดไว้สำหรับการรับประทานจึงต้องเหมาะสมกับความต้องการ และความชื่นชอบของคนทุกช่วงวัย

สรุปได้ว่า สำหรับอาหาร หมายถึง การนำอาหารหลาย ๆ ชนิด ทั้งอาหารคาว และอาหารหวานจัดรวมกันในภาชนะสำหรับใส่อาหาร หรืออาจนำอาหารที่ใส่ภาชนะแยกแต่ละชนิด เรียบร้อยแล้วมาจัดรวมกันในภาชนะชั้นนอกเพื่อรวมกันเป็นชุด สำหรับยก หรือเคลื่อนย้าย หรือมอบให้ผู้อื่น เรียกว่าการจัดสำหรับอาหาร โดยยึดหลักการตามความต้องการในการใช้ประโยชน์ของสำหรับอาหารแต่ละประเภท เช่น สำหรับอาหารว่าง อาจมีอาหารทานเล่นจัดรวมกับเครื่องดื่ม หรือผลไม้ สำหรับอาหารพื้นเมือง อาจจัดอาหารประจำถิ่นหลาย ๆ ชนิดที่มีรสชาติส่งเสริมกันรวมกันในสำหรับ เป็นต้น

2.5.2 ความสำคัญของสำหรับอาหาร

จริยา เดชกุญชร (2552) กล่าวว่า สำหรับอาหารถือเป็นวัฒนธรรมการกินที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย มีรูปแบบของการจัดอาหารในหนึ่งมื้อที่ประกอบด้วยอาหารจานหลัก ได้แก่ ข้าว และกับข้าวที่ผสมผสานอาหาร 2-3 ชนิด หรือมากกว่า ประกอบกันด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ต้ม ผัดและทอด รวมทั้งประเภทเครื่องเคียง เป็นต้น สอดคล้องกับ นภาพร สิมณี (2565) กล่าวว่า วัฒนธรรมการกินของคนไทย คือ การมีกับข้าวมากมายในหนึ่งมื้อนั้นเราเรียกว่า สำหรับไทย ซึ่งเสน่ห์ของสำหรับไทยไม่เพียงกับข้าวที่มีจำนวนหลายรายการ แต่ยังเป็นเรื่องการจับคู่รสชาติความอร่อยของอาหารที่จัดลงสำหรับที่ทุก ๆ จานเมื่อกินด้วยกันแล้ว รสชาติจะส่งเสริมกันเป็นการกินคุยไป ใช้เวลากับครอบครัวไปในระหว่างกินข้าว ได้พูดคุย หัวเราะ นำมาซึ่งความผูกพันอัน

ดีในครอบครัว อาหารทุกอย่างจะจัดใส่ภาชนะตามความนิยมของท้องถิ่น แต่ส่งเสริมรสชาติกันเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นเสน่ห์ของอาหารไทย ความหลากหลายเหล่านี้ยังบ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ

ดังนั้น ความสำคัญของสำหรับอาหารในแง่ภูมิของอาหารไทยนั้น อาจกล่าวได้ว่า เป็นแนวคิด รูปแบบ ในการบริการอาหาร หรือ การจัดอาหารอย่างหนึ่งของคนไทย เกิดขึ้นจากแนวคิดและองค์ประกอบหลาย ๆ อย่างเข้าด้วยกัน ทั้งด้านความสัมพันธ์ และความต้องการของคนในครอบครัวที่หลากหลาย ความเข้ากันของลักษณะอาหารและรสชาติ คุณค่าทางด้านโภชนาการ รวมไปถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี แนวปฏิบัติ ค่านิยม ความเชื่อที่ยึดถือกันมาตั้งแต่อดีต ยังคงปรากฏให้เห็นจนถึงปัจจุบัน เพียงแต่มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นุชนารถ กฤษณมรย์ และคณะ (2566) ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า อาหารพื้นถิ่นที่คนในตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช รับประทานในชีวิตประจำวันสามารถรวบรวมรายชื่อได้ทั้งหมด 104 รายการ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่สามารถพบได้โดยทั่วไป คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน มีลักษณะเฉพาะถิ่น ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะวัตถุดิบตามฤดูกาลที่โดดเด่น ได้แก่ ลูกประ มังคุด กล้วย และดอกดาหลา ซึ่งสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย ทำให้รายการอาหารมีลักษณะเฉพาะตามช่วงฤดูกาล ส่วนการพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นแบบมีส่วนร่วมได้พิจารณาตามประเภทของอาหาร ความเข้ากันของรสชาติอาหาร จัดเป็นสำหรับได้ 7 สำหรับ เมื่อพิจารณาวัตถุดิบตามฤดูกาล แบ่งได้ 3 ช่วงฤดูกาล ในแต่ละช่วงฤดูกาลมี 3 ชุด ที่สามารถนำมาเป็นแนวทางในการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น และนำวัตถุดิบที่โดดเด่นมาพัฒนาเป็นรายการอาหารได้ 3 รายการ จะเห็นได้ว่าเมื่อชุมชนมีองค์ความรู้ด้านอาหารของท้องถิ่นสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มรายได้กับตนเองและคนในชุมชน และยังเป็นการตระหนักถึงความสำคัญของวัตถุดิบที่มีเฉพาะในท้องถิ่นที่เพิ่มมูลค่าภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น และการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งจะส่งผลให้วัฒนธรรมการกินอาหารพื้นถิ่นคงอยู่ต่อไป

พระสุนทรกิจโกศล (เสวย จันทรัตน์) และ พระมหาณัฐพงษ์ ฐิตปัญโญ (2566) ศึกษาวิจัยเรื่องคุณค่าคติธรรมของพิธีการกวนข้าวทิพย์ในสังคมไทย พบว่า ประเพณีการกวนข้าวทิพย์หรือข้าวมธุปายาส เป็นพิธีการที่มีความศักดิ์สิทธิ์ต้องอาศัยสาวบริสุทธิ์เป็นผู้เริ่มกวนจนเสร็จพิธีสงฆ์ อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้มีหลากหลายชนิด จึงต้องใช้ความสามัคคีของคนจำนวนมากในการจัดหาวัตถุดิบ และเป็น

แรงกำลังในการกวนหลังเสร็จพิธีสงฆ์ นอกจากนี้ ยังมีการจัดเตรียมงานทางพิธีสงฆ์พร้อมทั้งสถานที่ตั้งนั้น การกวนข้าวทิพย์จึงก่อให้เกิดคตินิยมและคุณค่ามากมายหลายด้าน และข้าวทิพย์ยังมีคุณประโยชน์ทางด้านสารอาหารที่ดีต่อร่างกาย สมกับเป็นอาหารมื้อแรกก่อนการตรัสรู้ หลังจากทีพระมหาบุรุษได้ทำทุกริกิริยามายาวนานถึง 6 ปี ด้วยการอดอาหารเป็นเวลานาน ข้าวทิพย์จึงเป็นเสมือนอีก 1 ขุมกำลังที่ทำให้มหาบุรุษได้มีกำลังเอาชนะกิเลสทั้งปวง ทำให้ประเพณีอันดีงามและศักดิ์สิทธิ์นี้ได้รับการสืบทอดมาถึงจนปัจจุบันนี้ ก่อให้เกิดคตินิยมเรื่องความศรัทธา ความสามัคคี การให้ทานหรือการเสียสละ เบญจศีล เบญจธรรม ความกตัญญู ความอดทน และการอนุรักษ์ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดคุณค่า 6 ด้าน คือ ด้านครอบครัว ด้านสังคม ด้านขนบธรรมเนียมประเพณี ด้านศาสนา ด้านเศรษฐกิจ และด้านการอนุรักษ์

Wang และ จันทรสุตา ไชยประเสริฐ (2566) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความเชื่อและพิธีกรรมของศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยน กรณีศึกษาตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต พบว่า ศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยนในตำบลตลาดเหนือที่มีประวัติยาวนานเกิน 100 ปีมีจำนวน 4 แห่ง จากการศึกษาศาลเจ้าทั้ง 4 แห่ง ปรากฏความเชื่อเรื่อง สุขภาพ ความรัก โชคลาภ การงาน ขอบุตร ขอชื่อ แก้ปีชง และความปลอดภัย ส่วนพิธีกรรมมีปรากฏทั้งหมด 5 พิธีกรรม คือ พิธีกรรมในเทศกาลตรุษจีนกับเทศกาลหยวนเซียว พิธีกรรมในเทศกาลเซียวไต้ฟอ (พ่อต๋อ) พิธีกรรมในเทศกาลไหว้พระจันทร์ พิธีกรรมในเทศกาลถือศีลกินผัก และพิธีกรรมในเทศกาลแซยิด จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องกับศาลเจ้าได้ทราบว่า ความเชื่อและพิธีกรรมดังกล่าวมีมาตั้งแต่ชาวจีนฮกเกี้ยนรุ่นแรกที่อพยพมาตั้งรกรากในภูเก็ตและยังคงสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งผู้วิจัยถือว่าความเชื่อและพิธีกรรมที่มีอยู่จนถึงปัจจุบันนั้น เป็นการแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของชาวฮกเกี้ยนที่เข้มแข็งและเชื่อว่าคงสืบทอดต่อไปอีกยาวนาน

Barakazi (2023) ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินมื้ออาหารวันพิเศษโดยคนในท้องถิ่น พบว่า วัฒนธรรมการทำอาหารซึ่งเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดของการถ่ายทอดมรดกทางวัฒนธรรมสะท้อนถึงคุณค่าของสังคมที่เป็นเจ้าของและให้ข้อมูลที่กว้างขวางเกี่ยวกับวิถีทางโภชนาการ ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในสังคมโดยเพิ่มการสื่อสารและความสามัคคีในด้านสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารวันพิเศษที่สร้างขึ้นด้วยความเชื่อหรือแรงจูงใจแบบดั้งเดิม จะนำผู้คนมารวมกันและรักษาความทรงจำทางวัฒนธรรมของพวกเขาให้เหมือนเดิม นอกจากนี้ มื้ออาหารพิเศษยังมีส่วนในการต่อต้านการคุกคามของความเสื่อมและการหลงลืมวัฒนธรรม อย่างไรก็ตาม แนวทางของแต่ละสังคมที่มีต่อมื้ออาหารในวันพิเศษอาจแตกต่างกัน จุดมุ่งหมายของการวิจัยนี้จัดทำขึ้นเพื่อประเมินมุมมองของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ยังคงเตรียมอาหารวันพิเศษ คือ อาหารงานแต่งงาน อาหารฉลองทางศาสนา อาหารแสดงความเสียใจ อาหารประจำเทศกาลและประเพณี มีการวางแผนที่จะได้รับข้อมูลเกี่ยวกับ

ประเภทของอาหาร วิธีการเสิร์ฟ และวิธีการทำอาหารที่พบบ่อยที่สุด โดยพิจารณาจากแนวทางของผู้คนที่เข้าร่วมในการวิจัยเกี่ยวกับอาหารวันพิเศษ จากผลการวิจัย เป็นที่เข้าใจกันว่า อาหารวันพิเศษนั้น ดำเนินการอย่างเข้มข้นในแต่ละภูมิภาค ในขณะที่ในบางภูมิภาค จะเห็นว่ามีอาหารสำเร็จรูปให้บริการ เนื่องจากค่าขนส่งและผลลัพธ์ของแนวทางการเป็นปัจเจกบุคคล การเข้าร่วมในมื้ออาหารวันพิเศษจึงค่อย ๆ ลดลง จำเป็นต้องปลูกจิตสำนึกของสมาชิกในครอบครัวให้อนุรักษ์และเตรียมอาหารวันพิเศษให้คงอยู่อย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของวัฒนธรรม นอกจากนี้ ยังสามารถแนะนำให้สถาบันและองค์กรที่ได้รับอนุญาตรักษาความทรงจำทางวัฒนธรรมให้คงอยู่โดยการจัดกิจกรรมเสี่ยงกับเรื่องราวของอาหารในวันพิเศษที่เกี่ยวข้อง

D'Andrea and D'Ulizia (2023) ศึกษาวิจัยเรื่อง การรักษาประเพณีอาหารท้องถิ่น แนวทางการมีส่วนร่วมแบบผสมผสานเพื่อกระตุ้นการสนทนาข้ามรุ่น พบว่า ประเพณีอาหารท้องถิ่น เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมและสังคมที่สะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ ค่านิยม และความเชื่อของชุมชน ผู้อาวุโสมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นแก่เยาวชนรุ่นหลัง เพื่อให้แน่ใจว่า ประเพณีและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นจะไม่สูญหายไปตามกาลเวลา และการรักษาประเพณีเหล่านี้จำเป็นต้องมีส่วนร่วมระหว่างคนผู้อาวุโสและเยาวชนในชุมชน ในการสนทนาข้ามรุ่น จากมุมมองนี้ การศึกษาใช้วิธีการมีส่วนร่วมแบบผสมผสาน ซึ่งประกอบด้วย การคิดเชิงออกแบบและการเรียนรู้โดยลงมือทำ ผลลัพธ์ของกรณีศึกษาเน้นย้ำถึงประสิทธิผลของวิธีการกระตุ้นทั้งการถ่ายทอดความรู้และการมีส่วนร่วมของคนรุ่นใหม่ในการอนุรักษ์ประเพณีอาหารท้องถิ่น

Gonzalez and Garcai Alvarez (2023) ศึกษาวิจัยเรื่อง พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของระบบอาหารและมรดก พบว่า นักประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่าเมื่อนานมาแล้วอาหารเป็นความจริงที่ไม่สามารถตรวจสอบได้โดยแยกจากกัน เนื่องจากการศึกษาครอบคลุมมิติต่าง ๆ ซึ่งอาจเป็นเรื่องทางสังคม อุดมการณ์ หรือเศรษฐกิจ ดังนั้น เมื่อพูดถึงประเด็นเหล่านี้ จากข้อมูลประวัติศาสตร์ จึงจำเป็นต้องวางกรอบให้อยู่ในบริบทกว้าง ๆ ที่สามารถรวบรวมตัวแปรหลาย ๆ ตัวเข้าด้วยกันได้ เนื่องจากมีความเชื่อมโยงกับประเพณีทางการเมือง วัฒนธรรม และสถาบันที่ค่อนข้างหลากหลาย และโดยเฉพาะปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการกิน ซึ่งการกินไม่ได้เป็นเพียงคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังรวมถึงกิจกรรมทางสังคมและมรดกทางวัฒนธรรมด้วย ดังนั้น อาหารจึงมีความเชื่อมโยงทั้งกับกิจกรรมการเกษตรและจักรวาลในท้องถิ่น เช่นเดียวกับการปฏิบัติทางสังคมตามแบบฉบับของเขตเมือง อาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติตามอัตลักษณ์และถือเป็นเครื่องหมายทางชาติพันธุ์ที่เข้มแข็ง ทำให้นักวิจัยสังเกตถึงวัฒนธรรมทางวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภค

Lee (2023) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความทรงจำเกี่ยวกับอาหาร ลิ้มรสมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ พบว่า ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ เป็นมรดกที่ไม่มีตัวตนซึ่งสร้างขึ้นและประกอบพิธีกรรมในวิถีทางอาหารในชีวิตประจำวัน การค้นพบนี้แสดงให้เห็นว่า ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารนำมาซึ่งโครงสร้างการเล่าเรื่อง 5 อย่าง คือ ผู้คนและชุมชน การผลิตอาหารและร่างกาย ความรู้สึกและการสังเคราะห์ความรู้สึก การรำพึงรำพันทางอารมณ์ และฉากที่กระตุ้นอารมณ์ มีการกล่าวถึงการมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ความทรงจำเกี่ยวกับอาหาร วิทยาการ ด้านรสชาติ และการปฏิบัติ

Feldman and Wunderlich (2023) ศึกษาวิจัยเรื่อง การเว้นระยะห่างทางอาหารเชิงวัฒนธรรม ความคิดเห็นเชิงแนวคิดเกี่ยวกับวิวัฒนาการของรูปแบบการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมในปัจจุบันและอนาคต พบว่า การถอดบทเรียนว่า เส้นทางของอาหารแบบดั้งเดิมถูกควบคุมโดยความทันสมัยและการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมหรือไม่นั้น มีความซับซ้อนและมีหลายปัจจัยเป็นองค์ประกอบ สิ่งนี้ยังคงมีความแตกต่างกันเล็กน้อยจากปัจจัยด้านความพร้อมของสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร และความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมเฉพาะ การที่ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือไม่ขึ้นอยู่กับความคุ้นเคยพื้นฐานและความพร้อมในการเลือกใช้ชีวิตดีบ ส่วนผสมแบบดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์ ความสมบูรณ์ของอาหารแบบดั้งเดิมจะยังคงมีคุณค่าและได้รับความต้องการจากกลุ่มผู้บริโภคในวงกว้าง

Zixin และคณะ (2565) ศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีนกรณีศึกษาเปรียบเทียบระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน พบว่า อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีนระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนมีความแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมอาหาร แต่ยังคงยึดถือธรรมเนียมปฏิบัติในการประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม อย่างไรก็ตาม เมื่อความเจริญเพิ่มขึ้นและสังคมเปลี่ยนแปลงไป วัฒนธรรมอาหารของทั้งสองประเทศในช่วงวันตรุษจีนก็ได้เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม และก่อให้เกิดความหมายทางวัฒนธรรมของตนเอง พร้อมทั้งยังคงแสดงบทบาททางวัฒนธรรมดั้งเดิมทั้งในทางทฤษฎีและทางปฏิบัติ

เนมิ อุนากรสวัสดิ์ และคณะ (2565) ศึกษาวิจัยเรื่อง ความสัมพันธ์ของคำเรียกชื่ออาหารกับความเชื่อและค่านิยมของคนไทย 4 ภาค พบว่า คำเรียกชื่ออาหารไทย 4 ภาค สะท้อนให้เห็นความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบศาสนาใหญ่หรือศาสนาประจำชาติได้แก่ ความเชื่อด้านพุทธศาสนาแบบชาวบ้าน และความเชื่อพื้นบ้าน ได้แก่ ความเป็นมงคล และความอับมงคล นอกจากนี้ยังพบค่านิยมของคนไทย 2 ประการ ประกอบด้วยค่านิยมทางสังคม ได้แก่ วิถีชีวิตเรียบง่าย รักถิ่นฐาน มีความ

สามัคคี ปรารถนาความยืนยาว ค่านิยมทางศาสนา คือ มีความศรัทธาในพุทธศาสนา องค์ความรู้จากงานวิจัยนี้ทำให้เข้าใจความรู้สึกนึกคิดของประชาชนทั้ง 4 ภาคของประเทศไทย ทั้งความเชื่อด้านพุทธศาสนา และความเชื่อด้านความเป็นสิริมงคล รวมถึงยังแสดงให้เห็นค่านิยมทางสังคม และค่านิยมทางศาสนาของคนในสังคมไทยได้เป็นอย่างดี

ฟ้าใส สามารถ และ พิมุข สุศีลสัมพันธ์ (2565) ศึกษาวิจัยเรื่อง การบังคับใช้กฎหมายในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย กรณีศึกษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในเขตภาคกลาง พบว่า ก่อนที่พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 จะมีผลบังคับใช้ ได้มีการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมาแล้วจำนวน 318 รายการ เมื่อพระราชบัญญัติมีผลบังคับใช้จนถึงปัจจุบัน มีการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพิ่มในปี พ.ศ. 2561 และ พ.ศ. 2562 รวมจำนวน 36 รายการ บางรายการได้รับการขึ้นบัญชีระดับจังหวัด แต่ไม่ได้รับการขึ้นบัญชีระดับชาติ ทั้งนี้ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการขึ้นบัญชีแล้วจะได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมหรือโครงการที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมเห็นสมควรภายใต้กรอบงบประมาณที่ได้รับการจัดสรรในแต่ละปี การที่กฎหมายกำหนดให้มีคณะกรรมการในระดับจังหวัด ระดับกรุงเทพมหานคร และระดับชาติ มีผลทำให้การพิจารณาขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมีความล่าช้า และไม่ได้ช่วยให้เกิดการมีส่วนร่วมของชุมชนในการส่งเสริมการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จึงมีข้อเสนอแนะให้มีการแก้ไข พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 โดยปรับเปลี่ยนรูปแบบจากการมีคณะกรรมการ 3 ระดับ เหลือเพียงระดับชาติเพียงระดับเดียว และกำหนดให้มีระบบที่เลี้ยงผ่านสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่ที่มีการเรียนการสอนด้านวัฒนธรรม เพื่อผลักดันให้เกิดการมีส่วนร่วมของชุมชนอย่างแท้จริง อันจะเป็นการอนุมัติให้เป็นไปตามอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. 2003

Mohammad et al. (2022) ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวคิดเกี่ยวกับอาหารที่เป็นมรดกตกทอดและปัจจัยเสี่ยงด้านความถูกต้องของอาหาร การตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร พบว่าปริมาณของผสมในอาหารมรดกที่กำหนดไว้จากการศึกษาวิจัยที่ผ่านมาได้รับการยืนยันโดยผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้ตรวจสอบระบุว่า หมวตหมู่ของ “การสืบทอด” มีความถูกต้องของสูตรและวิธีการปรุงอาหารซึ่งมีสอดคล้องกับมรดกตกทอด ในขณะที่หมวตหมู่ของ “ส่วนผสมท้องถิ่น” เชื่อมโยงกับสถานที่ หมวตหมู่ “พ่อครัวที่มีความรู้ซึ่งเป็นตัวแทนของวัฒนธรรมท้องถิ่น” เกี่ยวข้องกับผู้คน อาหารมรดกตกทอดอยู่ภายใต้อิทธิพลทางวัฒนธรรมและสังคมอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ของแท้ นั้นไม่คงที่แต่มีวิวัฒนาการ พ่อครัวทำอาหารส่วนใหญ่จากทั้งสองประเทศยืนยันปัจจัยเสี่ยงด้านความ

ถูกต้องที่ระบุก่อนหน้านี้ ยิ่งไปกว่านั้น ปัจจัยเสี่ยงด้านความถูกต้องใหม่ 3 ประการ ที่เกิดขึ้นจากการสัมภาษณ์ ได้แก่ การปรับให้เหมาะกับความต้องการของลูกค้า ต้นทุนของส่วนผสมและพ่อครัวที่ไม่ใช่คนพื้นเมือง จำเป็นต้องมีการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อตรวจสอบว่าปัจจัยเสี่ยงเหล่านี้แตกต่างกันอย่างไรในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทต่าง ๆ

Yen-Chen et al. (2022) ศึกษาวิจัยเรื่อง การประยุกต์ใช้แนวทางกระบวนการลำดับขั้นเชิงวิเคราะห์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอร่อยของท้องถิ่นและการพัฒนานวัตกรรมที่ยั่งยืน พบว่าตัวบ่งชี้ทั้งหมด 23 ตัวใน 5 มิติของการสืบทอดและนวัตกรรมที่ยั่งยืนและการพัฒนาของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในชนบทของไต้หวัน ซึ่งการศึกษาและการฝึกอบรมเป็นตัวบ่งชี้หลักของการสืบทอดและนวัตกรรมที่ยั่งยืนและการพัฒนาของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เป้าหมายหลักของการศึกษานี้ คือ เพื่อตอบสนองต่อภัยคุกคามของการระบาดใหญ่ของ โควิด-19 และการเปลี่ยนแปลงในการสืบทอดและการพัฒนาอย่างยั่งยืนของอาหารชนบทในไต้หวัน โดยสร้างแบบจำลองตัวบ่งชี้สำหรับการสืบทอดและการพัฒนาอย่างยั่งยืนของท้องถิ่นในชนบท วัฒนธรรมอาหาร สามารถใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญสำหรับการสืบทอดและนวัตกรรมที่ยั่งยืนและการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในชนบทในไต้หวัน

Haq et al. (2022) ศึกษาวิจัยเรื่อง ประเพณีเพื่อความมั่นคงทางอาหารข้ามชาติในอนาคต แนวทางปฏิบัติด้านอาหารและการหาอาหารของชุมชนพื้นเมืองต่าง ๆ ในเทือกเขาหิมาลัยตะวันตก พบว่า อาหารแบบดั้งเดิมมีอยู่ในทุกวัฒนธรรมและทุกภูมิภาค และมักจะเป็นทางเลือกในการรับประทานอาหารที่ดีที่สุดสุขภาพ อย่างไรก็ตาม การเตรียมอาหารแบบดั้งเดิมมักเกิดการเปลี่ยนแปลงแม้กระทั่งในเขตเทือกเขาหิมาลัยที่ห่างไกล ดังนั้น จึงปรับวิธีการเพื่อกำหนดกิจกรรมการหาอาหารที่มาจากพืชแบบดั้งเดิม เพื่อให้เข้าใจถึงความสำคัญในความยั่งยืนของระบบอาหารได้ดียิ่งขึ้น รวมทั้งส่งเสริมการทำอาหารในท้องถิ่นที่เป็นนวัตกรรมใหม่ ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารป่าและวิธีการในการหาอาหารถูกรวบรวมจากกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ เช่น แคชเมียร์ กุจจาร์ปาฮารี โดกรา บาการ์วาล บัลติเบดา และโบรกปา ผ่านการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม ใน 4 ภูมิภาคของเทือกเขาหิมาลัย ซึ่งการบันทึกข้อมูลที่ได้ พบว่า ประเภทอาหารจำนวน 209 ชนิด โดยร้อยละ 73 เป็นอาหารที่มาจากพืช และร้อยละ 27 เป็นอาหารที่มาจากสัตว์ การค้นพบนี้มีส่วนช่วยในการต่อสู้กับความไม่มั่นคงทางอาหาร โดยการฟื้นฟูและพิจารณารวดทางอาหารทางที่หลากหลายซึ่งชุมชนดั้งเดิมในท้องถิ่นได้พัฒนาระบบอาหารของตนเอง

Makhabbat et al. (2022) ศึกษาวิจัยเรื่อง การอนุรักษ์อาหารพิธีกรรมให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ โดยการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบดิจิทัล กรณีศึกษาของโปรตุเกส พบว่าโดยรวมแล้วผู้เข้าร่วมแสดงความคิดเห็นมีความตระหนักในความสำคัญของการอนุรักษ์มรดกทาง

วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของประเทศและขยายมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ด้านการประกอบอาหารที่แสดงถึงคุณค่าของการปรับเปลี่ยนสูตรดั้งเดิมให้เป็นรูปแบบดิจิทัลและการส่งเสริมการขาย การค้นพบนี้ ต้องการให้องค์กรจัดทำเอกสารเกี่ยวกับคุณค่าและกระบวนการอนุรักษ์ภายในหน่วยงานของตนเอง ดังนั้น จึงไม่น่าแปลกใจที่ผู้ตอบแบบสอบถามบางคนไม่มีความคิดที่ชัดเจนว่าการเปลี่ยนข้อมูลมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เป็นดิจิทัลควรทำอย่างไร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารแบบดั้งเดิมและพิธีกรรม เมื่อพิจารณาว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุมากกว่า 30 ปี อาจไม่มีความรู้สึกไวต่อยุคเทคโนโลยี อย่างไรก็ตาม พวกเขามีความมั่นใจในความจำเป็นของการอนุรักษ์และบันทึกสูตรอาหารและพิธีกรรมดั้งเดิมของประเทศโปรตุเกส และคำตอบของผู้ตอบแบบสอบถามแสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน จิตสำนึก และความเฉลียวฉลาดในการรู้ว่าสิ่งที่จำเป็นในการจัดทำโครงการ และผู้ตอบแบบสอบถามแสดงความสนใจในการสำรวจเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบเป็นดิจิทัล ทั้งยังมีความคิดทั่วไปว่า การนำเสนอแบบดิจิทัลควรมีลักษณะอย่างไร และเลือกตัวเลือกที่ดีที่สุดเพื่อนำเสนอและส่งเสริมสูตรอาหารเฉพาะ แสดงให้เห็นถึงความคิดสร้างสรรค์และความแว่นแฉะ รวมถึงความเข้าใจด้านเทคนิคเพียงพอที่จะนำไปสู่การตลาดที่สามารถสร้างความแตกต่างในระดับโลกได้ องค์กรต่าง ๆ ควรจึงมีบทบาทสำคัญโดยให้การศึกษาแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม สนับสนุนอุปกรณ์ที่จำเป็นและเครื่องมือพื้นฐานสำหรับการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบดิจิทัล ดังนั้น การสนับสนุนโครงการของ EURICA จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการเสริมสร้างคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ เช่น การทำอาหารแบบดั้งเดิม การส่งเสริมในหมู่องค์กรทางวัฒนธรรมและกลุ่มชาติพันธุ์ การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากองค์กรดังกล่าวให้มีส่วนร่วมในการเพิ่มพูนทักษะและความสามารถในการกระบวนการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบดิจิทัล ซึ่งจะรักษาอาหารยุโรปแบบดั้งเดิมในบริบทระยะยาว โดยวิธีการปัจจุบันสามารถนำไปใช้ในประเทศอื่น ๆ ได้โดยมุ่งหวังที่จะมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์อาหารตามพิธีกรรมที่ได้รับการสนับสนุนจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในท้องถิ่น

จุฑามาศ มะขาม (2564) ศึกษาวิจัยเรื่อง การอนุรักษ์และสืบทอดปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ระบุว่า ชุมชนบ้านละอูป พบว่า ชุมชนบ้านละอูปยังมีวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรมของชุมชนที่เรียบง่าย เป็นสังคมชนบท ยังคงมีการบริโภคอาหารละว้าอย่างต่อเนื่อง และใช้ประกอบในพิธีกรรมตามขนบธรรมเนียมของท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารละว้าของชุมชนบ้านละอูป สามารถจำแนกประเภทอาหาร ได้ 15 ชนิดแยกเป็น ประเภทแกง 4 ชนิด ผัด 4 ชนิด ต้ม 2 ชนิด น้ำพริก 1 ชนิด ทอด 2 ชนิด นึ่ง 1 ชนิด และเคี้ยว 1 ชนิด เป็นอาหารที่แสดงถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่นและเนื้อสัตว์จากธรรมชาติและตลาดในชุมชนที่มีความสัมพันธ์กับฤดูกาล การปรุงอาหารส่วนใหญ่ใช้ในการแกง ยำ คั่ว ที่มีการปรุงเรียบง่ายและใช้เวลาไม่นาน สำหรับการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาอาหารละว้า

พบว่า ชุมชนมีการสืบทอดจากบรรพบุรุษและผ่านสมาชิกในครัวเรือน และเรียนรู้ผ่านพิธีกรรม ประเพณีต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน

เจตนา อินยะรัตน์ และ วรณกร พลพิชัย (2564) ศึกษาวิจัยเรื่อง อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดตรัง พบว่า องค์ความรู้อาหารท้องถิ่นประกอบด้วยอาหารคาวได้แก่ แกงส้มกุ้ง หรือปลาทะเลทอดกับดอกแค หรือมะละกอ แกงกะทิซี่เหล็กปลาย่าง ต้มกะทิกุ้งสดยอดผักเหมียง ข้าวหมกไก่ ปลาเค็ม อาหารหวาน ได้แก่ บัวลอยมะพร้าวอ่อน สาकुเกทิดอกอัญชัน ขนมกวน ก๋วยบวชชี มะม่วงเบาเชื่อม ผลไม้ประจำถิ่น ได้แก่ มะพร้าว มะละกอ ก๋วย มะม่วงเบา ลองกอง แนวทางการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นมี 8 ด้านได้แก่ ค้นคว้าวิจัย พัฒนา ฟื้นฟู ถ่ายทอด ส่งเสริมกิจกรรม เผยแพร่ แลกเปลี่ยน ส่งเสริมปราชญ์ท้องถิ่น แนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของอาหารท้องถิ่น 10 วิธี ได้แก่ การจัดอันดับความมีชื่อเสียงของอาหาร เอกลักษณ์เฉพาะ คุณภาพ รสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ ความถูกสุขอนามัย ความหลากหลาย คุณค่าทางโภชนาการ ความเหมาะสมของราคา และรูปแบบบรรจุภัณฑ์

พระสมพงษ์ อธิจิตโต (ทาอุปรงค์) โผน นามมณี และ พระครูสมุห์ธนโชติ จิระมโ (2564) ศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาเชิงวิเคราะห์ประเพณีการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า การทานขันข้าว หมายถึง การเตรียมสำหรับอาหารอันมีอาหารผลไม้ น้ำดื่ม ดอกไม้ธูปเทียน กรวยดอกไม้หรือที่ชาวล้านนาเรียกว่าสวยดอก น้ำสำหรับกรวดจัดเตรียมในสถานที่สวยงาม นำไปถวายพระสงฆ์ ประเภทของการทานขันข้าว ประกอบด้วย 1) การทานเพื่ออุทิศแก่ผู้ล่วงลับ 2) การทานในวันครบรอบวันเกิดเพื่อความเป็นสิริมงคล 3) การทานเพื่ออุทิศให้กับเทวดาที่รักษาบ้านเมือง วัดวาอาราม รักษาเขตบ้านแดนเมือง และ 4) การทานให้กับตนเองเป็นการสั่งสมบุญบารมีให้กับตนเอง ส่วนประเพณีทานข้าวใหม่เดือนสี่เป็ง หลังจากสิ้นสุดฤดูทำนาเก็บเกี่ยวข้าวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ก่อนที่จะนำไปบริโภค มีความเชื่อว่าต้องไปทานให้กับพระสงฆ์ก่อนเพื่ออุทิศไปหาบรรพบุรุษ รวมถึง เทวดา แม่พระธรณี พระภูมิเจ้าที่ เป็นการแสดงออกถึงความกตัญญูรู้คุณ ประเพณีทานขันข้าววันสงกรานต์ เป็นการกตัญญูรู้คุณของผู้มีพระคุณที่อุปการะเลี้ยงดูเป็นการแสดงออกซึ่งความรัก ความห่วงหา ประเพณีวันเข้าพรรษาออกพรรษา มีความเชื่อเกี่ยวกับพระภิกษุสามเณร ที่ได้จำพรรษาถือวัตรปฏิบัติธรรม และพุทธศาสนิกชนมีโอกาสนิมนต์ ทำบุญใส่บาตร ฟังธรรม ปฏิบัติธรรม เชื่อกันว่า ประเพณีทานขันข้าวเดือนสิบสองเป็งเป็นวันปล่อยเปรต ปล่อยผี และดวงวิญญาณบรรพบุรุษจะได้รับอันานิสงส์เช่นเดียวกัน และคุณค่าในการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย มีคุณค่าด้านจิตใจ ด้านสังคมและวัฒนธรรม เป็นการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี

เป็นการทำบุญสืบทอด เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของประชาชนชาวล้านนาไทย ซึ่งไม่เหมือนกับภาคอื่น และทำนุบำรุงพระพุทธศาสนาให้เจริญสืบต่อไป

ณิชนน ภมร และ พัชรี ตันติวิภาวิน (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย พบว่า 1) จากกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติในปัจจุบัน คนในครอบครัวจึงมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ยังทำให้สมาชิกในชุมชนมีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของภาวะโลกที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นอีกด้วย ฉะนั้น สิ่งเหล่านี้จะดำรงอยู่หรือสูญหายไป ขึ้นอยู่กับครอบครัวและชุมชน และคนในรุ่นต่อ ๆ มาด้วย 2) ลักษณะของการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารพื้นเมือง/พื้นบ้าน/การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน จำเป็นต้องสร้างความมั่นคงด้านอาหารตามรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวเหนือ 3) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละท้องถิ่นในแต่ละยุค โดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอดก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น ดังนั้น จึงสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นออกมาเป็นความรู้แบบชัดแจ้งเพื่อนำไปพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยไม่ทิ้งความอาหารเหนือของไทย

นนทพัทธ์ ตรีนรงค์ (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง มาตรฐานการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ศักยภาพ ชุมชนบ้านมอญ จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ประชาชนชุมชนบ้านมอญมีการรับรู้กฎหมายที่เกี่ยวกับการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยรวมอยู่ในระดับน้อย ด้านที่มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด คือ การรับรู้พระราชบัญญัติสภาองค์กรชุมชน พ.ศ. 2551 รองลงมา คือ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2560 และด้านที่น้อยที่สุด คือ พระราชบัญญัติองค์การบริหารส่วนจังหวัด พ.ศ. 2543 และด้านมาตรการการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอย่างมีส่วนร่วม พบว่า แม้จะมีกฎหมายที่ให้การส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ทั้งมีการดำเนินการให้เป็นไปตามบทบัญญัติของกฎหมายในการส่งเสริมและอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยหน่วยงานเจ้าหน้าที่ และประชาชนชุมชนบ้านมอญ แต่ชุมชนบ้านมอญยังขาดการรับรู้และความเข้าใจกฎหมายเกี่ยวกับการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ไม่ทราบถึงบทบาทและหน้าที่ของตนในการเข้าไปมีส่วนร่วมในการส่งเสริมและอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ขาดการตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญในการเข้าไปมีส่วนร่วมในการส่งเสริมและรักษา

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จึงควรมีการประชุมชี้แจงให้แก่ประชาชนในชุมชนเพื่อสร้างความเข้าใจให้เห็นคุณค่า ตระหนักถึงความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และควรมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมให้สอดคล้องตรงตามความต้องการของคนในชุมชนและเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกกลุ่มเข้ามามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม

สิริน ฉกามานนท์ และคณะ (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ พบว่า ข้อที่ 1 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบ่งเป็น 5 ประเด็นได้แก่ 1) ด้านประวัติศาสตร์ สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นรากเหง้าที่ผสมผสานชาวอุษาคเนย์ไว้ด้วยกัน 2) ด้านสุนทรียศาสตร์ สะท้อนอัตลักษณ์ความงามที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก 3) ด้านจริยศาสตร์ สะท้อนอัตลักษณ์ความรักความอบอุ่นในแบบฉบับของชาวอุษาคเนย์ 4) ด้านภูมิปัญญาสะท้อน อัตลักษณ์การดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และ 5) ด้านวิถีชีวิตสะท้อน อัตลักษณ์วิถีแห่งอุษาคเนย์ ส่วนข้อที่ 2 การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตจนถึงปัจจุบัน พบว่า เป็นการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ ได้แก่ วิทยาลัยวิชาชีพและมหาวิทยาลัย การศึกษานอกระบบ ได้แก่ ร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหาร และการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์โดยตรง ในครัวเรือน ได้แก่ สมาชิกในครอบครัวและชุมชน และข้อที่ 3 แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ควรส่งเสริมการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิตโดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญในการส่งต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ี้จากรุ่นสู่รุ่น

Lui (2563) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช พบว่า วัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วที่อยู่ในวิถีชีวิตมี 3 ประการ ได้แก่ อาหารจีนแต้จิ๋วในชีวิตประจำวัน คือ 1) อาหารที่ทำกินในบ้าน มีลักษณะเรียบง่าย เมนูอาหารสืบทอดจากบรรพบุรุษ 2) อาหารแต้จิ๋วร้านริมทาง เป็นสูตรแต้จิ๋วที่ปรุงเฉพาะ ถือเป็น การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารกับผู้บริโภค 3) อาหารแต้จิ๋วร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรแต้จิ๋วโบราณมีราคาแพง อาหารแต้จิ๋วในเทศกาลงานประเพณี คือ 1) อาหารแต้จิ๋วในวันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้ปะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ นิยมใช้อาหารมงคลที่สื่อถึงความสุข ความร่ำรวย 2) อาหารแต้จิ๋วในโอกาสสำคัญ ได้แก่ วันเกิด วันแซ่ยิด และวันขึ้นบ้านใหม่ นิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อเพื่อให้มีอายุยืนยาว และด้านบทบาทมี 3 ประเด็น คือ 1) ด้านการดำรงชีวิต ชาวจีนแต้จิ๋วนิยมปรุงอาหารด้วยเครื่องยาจีนจึงทำให้เป็นอาหารสุขภาพ 2) ด้านเศรษฐกิจ อาหารแต้จิ๋วช่วยส่งเสริมอาชีพในชุมชน เพราะนำไปใช้ในงานประเพณีต่าง ๆ จึงทำให้ตลาดเก่าเยาวราชกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิง

วัฒนธรรมอาหารแต่จิวในปัจจุบัน 3) ด้านการเผยแพร่และรักษาวัฒนธรรม มีการเผยแพร่โดยผ่านสื่อต่าง ๆ จึงเกิดการอนุรักษ์อาหารแต่จิวให้คงอยู่ในสังคมไทยสืบไป

Pruksa et al. (2020) ศึกษาวิจัยเรื่อง การสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยการระบุนวัตกรรมเสริมสร้างและอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านจังหวัดเลย ประเทศไทย พบว่าคุณค่าของอาหารท้องถิ่นสามารถปรับปรุงได้โดยการลงทุนในเทคโนโลยีที่ใช้สำหรับการดูแลรักษาบ้านและการมีส่วนร่วมของคนรุ่นใหม่อย่างจริงจัง เพื่อปรับปรุงการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยการลงทุนในเทคโนโลยีเพื่อใช้วัสดุที่สามารถย่อยสลายได้ในท้องถิ่น และกิจกรรมท่องเที่ยวตามมรดกอาหารท้องถิ่น งานในอนาคตจะเกี่ยวข้องกับการพัฒนาฐานข้อมูลอาหารท้องถิ่นเพิ่มเติม และการวิจัยเพื่อประเมินการประยุกต์ใช้ฐานข้อมูล นอกจากนี้งาน วิจัยนี้ยังสามารถเป็นต้นแบบในการอนุรักษ์และให้คุณค่าภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นในที่อื่น ๆ เพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารต่อสู้กับภาวะทุพโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจในท้องถิ่น

นิปาตีเมาะ หะยีหามะ และคณะ (2562) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการทางวัฒนธรรม การอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้านตำบลประจัน พบว่า ตำบลประจันมีลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นพื้นที่ราบเหมาะแก่การเกษตร ทำให้ประชากรที่อาศัยในพื้นที่ประจันมีความมั่นคงทางอาหาร และเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่ขึ้นชื่อในจังหวัดปัตตานี จากการสัมภาษณ์พบว่า อาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตำบลประจัน คือ ขนมละซอ (ขนมจีน) ละแซ เนื่องจากชาวบ้านตำบลประจันมากกว่า 15 ครัวเรือน ผลิตขนมละซอในเชิงพาณิชย์ และเปิดบ้านเป็นโรงงานผลิตละซอ และละแซติดกับตัวบ้าน จากการศึกษา พบว่า อาหารพื้นบ้านประจันมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณีในรอบชีวิต และเทศกาลต่าง ๆ ในรอบปี จำแนกออกเป็น 1) อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน โดยอาหารเข้ายอดนิยม คือ ข้าวยา (อุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ) นิยมรับประทานคู่กับข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง นาซิดาแหม นาซิดิเนะซามา มื้อกลางวันและมื้อเย็น นิยมกินข้าวสวยเป็นอาหารหลัก โดยมีกับข้าวเป็นแกงที่ทำจากกะทิ เช่น แกงเนื้อ แกงไข่ บูด ผักลวก 2) ส่วนอาหารที่พบในวันสำคัญ เทศกาลเดือนบวช เช่น ตี๋องบุงอ ตี๋องนิบะ ตี๋องตี๋มีมานี ฯลฯ วันตรุษอีลติลฟิตรีและอีลติลอาฎุฮา อาหารที่โดดเด่นคือ ตูปะ ละซอ ละแซ จากผลการศึกษาพบ จำนวน 23 รายการอาหารที่ปรากฏในท้องถิ่นประจัน เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต เป็นอาหารที่คนในชุมชนผลิตขาย มีดังนี้ ละแซ ละซอ ตี๋องตี๋มีมานี ตี๋องปอลี ตี๋องกอละซามา ตี๋องบอโกอุปีกายู ตี๋องลอปะตีแก แกแอ ตี๋องบออิ ตี๋องบออิทอด ตี๋องเจ๊ะ ตี๋องบอบุงอนาซิกายอโกเต๊ะ และตี๋องกอลู ผลการศึกษาพบว่า กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้กลุ่มเป้าหมายประกอบ 2 กิจกรรม คือ 1) กิจกรรมการสร้างความรู้ในการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้าน

ประจักษ์กับสุขภาพและ 2) กิจกรรมการอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชนประจักษ์ ซึ่งทั้งสองกิจกรรมนี้สามารถเป็นแนวทางในการทำแผนกิจกรรมประจักษ์ให้กับองค์กรบริหารส่วนตำบลประจักษ์ เพื่อการอนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นเมืองประจักษ์

Xu (2562) ศึกษาวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในรายการโทรทัศน์ ภัตตาคารบ้านทุ่ง พ.ศ. 2561 พบว่า รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” นำเสนอเรื่องกระบวนการบริโภคอาหารและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น 4 ภูมิภาค มีกระบวนการบริโภคอาหาร 3 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการผลิตอาหาร ซึ่งนำเสนอแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร สะท้อนถึงประเภท การจัดหาวัตถุดิบอาหาร และแนวคิด การพัฒนาและอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น 2) ขั้นตอนการปรุงอาหาร สะท้อนถึงประเภทของอาหาร สถานที่ปรุงอาหาร การจัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีการปรุงอาหาร และคุณค่าของอาหารท้องถิ่น 3) ขั้นตอนการบริโภคอาหารท้องถิ่น สะท้อนถึงพฤติกรรมของคนไทยในท้องถิ่นในการบริโภคอาหาร ตามบรรพบุรุษ ประเพณี ความเชื่อ และการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นพบว่า อาหารท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคมีความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม แนวคิดการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพ แสดงให้เห็นวิถีชีวิตที่พึ่งพาธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร และการดำรงชีวิตที่มีความสัมพันธ์ในครอบครัวและในชุมชน การประกอบอาชีพเกษตรกรรมและค้าขาย สะท้อนความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องการปรุงอาหารและบริโภคอาหารท้องถิ่นในประเพณีสงกรานต์ ทำให้เห็นความสามัคคี ความมีน้ำใจ ความขยันหมั่นเพียร ภูมิปัญญา การถนอมอาหาร การใช้ภาษาถิ่นและสำนวนภาษา ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของคน

กรรณา วงศ์กระจ่าง และคณะ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต พบว่า การวิจัยครั้งนี้ได้พัฒนาการนำความสนใจของนักท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยดำเนินการแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำนวน 10 ราย ในการดำเนินกิจกรรมการออกแบบอาหาร และผลงานการออกแบบที่ได้ สามารถสร้างคุณค่าของงานในหลายมิติ ภายใต้แนวคิดของงานออกแบบที่ความสำคัญกับการสะท้อนอัตลักษณ์ของเมืองภูเก็ต และที่สำคัญ ผู้ประกอบการอาหารได้เรียนรู้กระบวนการทำงานเพื่อการออกแบบสร้างสรรค์ ประกอบด้วย 1) ผู้ประกอบการประเภทร้านอาหาร ได้แก่ ร้านหมี่ตันโพธิ์ ร้านหมี่น้ำสมจิตต์ ร้านขนมเค็งตัน 2) ผู้ประกอบการอาหารที่เน้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับเป็นของเป็นของฝาก ได้แก่ ร้านอาโป้งบางเหนียว ร้านอาโป้งแม่สุณี 3) ผู้ประกอบการประเภทร้านค้าริมถนนหรือรถเข็นขายอาหาร (Street Food Vendors) ได้แก่ ร้านข้าวยาพาโหม และร้านน้ำพริกหย่า บริเวณตลาดสะพานหิน และร้านโอต้าวตลาดเกษตร ร่วมกับผู้ประกอบการ 2 ราย

จากการประสานงานกับเทศบาลนครภูเก็ต ได้แก่ 1) ถั่วเหลืองเจ้าฟ้า และ 2) เมธินีตมะม่วงหิมพานต์ ผลงานออกแบบช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต เช่น ผลงานแผ่นข้อมูลแบบตั้งโต๊ะ บอกเล่าเรื่องราวของร้านหมี่ตันโพธิ์ เมนูอาหารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาจีน ที่แทรกเรื่องราวของร้านหมี่แม่สมจิตต์ เป็นต้น การนำเสนออาหารท้องถิ่นภูเก็ตผ่านผลงานดังกล่าวช่วยสร้างประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และเป็นแนวทางหนึ่งในการสนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต

ฉวีวรรณ วรรณภา และคณะ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้าน กระบวนการจัดการ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ พบว่า ข้อที่ 1 องค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาวะของชุมชนในภาคเหนือ เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าทางความสวยงาม รสชาติ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย คุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมเพราะตำรับอาหารประกอบด้วย คาโบรไฮเดรต โปรตีน วิตามิน ไขมัน เกลือ แร่ น้ำ และพืชผักจากแหล่งธรรมชาติที่มีสรรพคุณทางยา ดังนั้น หน่วยงานของรัฐและองค์กรเอกชนที่เกี่ยวข้อง ควรตระหนักถึงความสำคัญ และให้การสนับสนุนทั้งในด้านการเงินและด้านวิชาการ เพื่อเป็นการอนุรักษ์และการจัดการเชิงวัฒนธรรมเพื่อให้อาหารพื้นบ้านมีความยั่งยืนอยู่กับชุมชนต่อไป ข้อที่ 2 กระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของชุมชนในภาคเหนือ มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การประกอบอาหารรวมทั้งการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน และการพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม ที่สร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ มีการส่งเสริมความมั่นคงทางชุมชน สังคมในการอยู่ร่วมกันในชุมชน การเกื้อกูลซึ่งกันและกัน เป็นการสร้างสุขภาวะด้านโภชนาการของชุมชนทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และสังคม เสริมสร้างความสามัคคี สร้างจริยธรรมในการอยู่ร่วมกัน เกิดชุมชนเข้มแข็ง ข้อที่ 3 ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในภาคเหนือในการส่งเสริมอาหารพื้นบ้านทั้งภาครัฐ เอกชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะทำงานแบบบูรณาการซึ่งแต่ละหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะมีความสัมพันธ์กันเป็นกระบวนการของแต่ละขั้นตอน อาหารพื้นบ้านเป็นความรู้ภูมิปัญญาที่ประกอบไปด้วยคุณธรรมที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านซึ่งไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วน ๆ แต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติตามศาสนา พิธีกรรมและประเพณี และภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมาได้ผสมผสานแนวคิดใหม่ในการขับเคลื่อนเรื่องอาหารปลอดภัย ต้องปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำ (เกษตรกร/ผู้ผลิต) กลางน้ำ (ผู้แปรรูป/ผู้ขนส่ง/ผู้ขาย) และปลายน้ำ (ผู้บริโภค)

บุษบา ทองอุปการ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารท้องถิ่นความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี พบว่า 1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหาร และระบบวัฒนธรรมชุมชน 2) อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม อาทิ ขนมสายบัว แยมหยวก บัวลอยญวน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

ปวีณา งามประภาส (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ โดยปัจจุบันอาหารพื้นเมืองประสบปัญหาการขาดผู้สืบทอด โดยเฉพาะอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ ได้แก่ ก่ำปู่แปะ กะแหนกะลา พะสะ และกึ่งล่าหื้อซื่อโค แนวทางในการอนุรักษ์และสืบสานอาหารพื้นเมือง คือ 1) จัดกิจกรรมที่ประชาชนได้มีส่วนร่วมอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง 2) อบรมเชิงปฏิบัติการอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) เผยแพร่ข้อมูลอาหารพื้นเมือง และ 4) แลกเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหาร โดยชุมชนเลือกการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ซึ่งจากการดำเนินกิจกรรม ประชาชนมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยเฉพาะการช่วยสนับสนุนให้เด็กและเยาวชนรับประทานอาหารพื้นเมืองมากที่สุด รองลงมา คือ ช่วยให้อาหารพื้นเมืองของชาวอิมปีเกิดการสืบสานและอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป และกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ตามลำดับ และในอนาคตชุมชนควรจัดกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง โดยกลุ่มแกนนำของชุมชนควรเข้ามามีบทบาทหลักในการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป เพื่อให้เกิดความต่อเนื่อง ยั่งยืน

พจนีย์ บุญนา และคณะ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง ศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนแพรกหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่า 1) ประเภทอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรกหนามแดง มีจำนวน 132 ชนิด แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอมและแปรรูป 2) ศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรกหนามแดง ด้านแหล่งวัตถุดิบ พบว่า ทุกประเภทมีศักยภาพในระดับสูง ซึ่งวัตถุดิบสามารถหาได้ในท้องถิ่น โดยด้านกระบวนการผลิต พบว่า อาหารประเภทอาหารถนอมและแปรรูป มีกระบวนการผลิตในระดับสูง ซึ่งมีกระบวนการ ผลิตเพียง 1-2 ขั้นตอน ด้านศักยภาพการผลิตในเชิงพาณิชย์ประเภทที่มีศักยภาพในระดับสูง คือ ประเภทอาหารถนอมและแปรรูปอาหาร ซึ่งมีการผลิตเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่น และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า ทุกประเภทมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลาง ซึ่งมี

การสอนการประกอบอาหารที่บ้านให้ลูกหลานและคนในครอบครัวดูเป็นบางครั้ง และ 3) องค์ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร วิธีการทำอาหารที่บ้าน โดยส่วนประกอบในการทำอาหาร คาวส่วนใหญ่จะหาได้จากท้องถิ่น เนื้อสัตว์ที่ใช้ เช่น ปลาหมกไทย ปลาหมกเทศ ปลากระบอก ปลาตุ๋นทะเล ปลากระพง ปลาทู กุ้งแชบ๊วย ปูทะเล เป็นต้น ส่วนประกอบที่เป็นผัก เช่น ผักปลัง ชะคราม ผักเบี้ย ยอดหนามพุดตอ เป็นต้น อาหารหวานส่วนใหญ่จะใช้กะทิ น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย อาหารถนอมและแปรรูปอาหารจะใช้วัตถุดิบที่หาได้ เช่น ปลา กุ้ง และไข่เกลือเป็นส่วนประกอบในการถนอมอาหาร เช่น การทำแห้ง การถนอมโดยการใส่เกลือ เป็นต้น นอกจากนี้ วิธีการทำอาหารที่บ้านชุมชน แพรกหนามแดงส่วนใหญ่จะทำอาหารคาวประเภทแกงโดยนำผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการทำอาหาร เช่น แกงส้มผักโขมหิน แกงส้มชะคราม แกงส้มผักปลัง แกงส้มดอกโสน แกงเลียงผักโขมหิน แกงอ่อมยอดหนามพุดตอ น้ำพริกแกงที่นำมาใช้จะเป็นน้ำพริกแกงสำเร็จ ไม่ได้โขลกน้ำพริกแกงเองเหมือนในอดีตเพื่อความสะดวกในการทำ ผักที่นำมาใช้ในแกงถ้าผักชนิดใดมีขม เค็ม หรือเผ็ดต้องนำมาต้มก่อน อาหารหวานส่วนใหญ่จะเป็นประเภทต้ม เช่น ขนมต้ม กล้วยบัวชี่ แกงบัวชี่ฟักทอง ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน มีวิธีการทำที่ง่ายไม่ยุ่งยาก อาหารประเภทถนอมอาหารและแปรรูปที่นิยม คือ ปลาตากแห้ง ปลาแดดเดียว

มีนา ระเด่นอามัต และคณะ (2561) ศึกษาวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรม จังหวัดชายแดนใต้ พบว่า ชนิดของอาหารที่นำไปศึกษาองค์ความรู้อาหารสามวัฒนธรรม คือ 1) แกงส้มปลามันขี้หนู 2) กุ้งผัดสะตอสามรส 3) ขนมเจาะหู 4) ปลาจิ้นนึ่งซีอิ๊ว 5) ไก่สับสูตรเบตง 6) ขนมม่อฉี 7) ซูลาปือซา 8) บอเต๊ะ และ 9) ขนมเปียกา โดยอาหารทั้ง 9 ชนิดได้ศึกษาองค์ความรู้ซึ่งประกอบด้วย ประวัติอาหาร ลักษณะความเชื่อ ลักษณะอาหาร ส่วนผสมและแหล่งที่มา การประกอบอาหาร ลักษณะการบริโภค เวลาในการบริโภค และการเก็บรักษา ส่วนสื่อประชาสัมพันธ์อิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการพัฒนา คือ เฟซบุ๊ก แฟนเพจ ชื่อ “มา กิน กัน” ที่ได้นำเสนอ สื่อภาพถ่าย และวิดีโอเกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรม

สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องแบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่ ประเด็นพิธีกรรม ความเชื่อ ประเด็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ประเด็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร และ ประเด็นสำหรับอาหาร ตามตารางที่ 2.1 - 2.4

ตารางที่ 2.1 สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นพิธีกรรม/ความเชื่อ

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
พระสุนทรกิจโกศล (เสวย จันทรัตน์) และ พระมหาณัฐ พงษ์ ฐิต ปณ. โณ (2566)	คุณค่าคตินิยมของพิธีการ กวนข้าวทิพย์ในสังคมไทย	ศึกษาคุณค่าคตินิยมของพิธีการกวน ข้าวทิพย์ในสังคมไทย	เป็นพิธีการที่มีความศักดิ์สิทธิ์ วัตถุประสงค์ที่ใช้มีหลากหลาย ชนิดจึงต้องใช้ความสามัคคีของคนจำนวนมากในการ จัดท้าวตฤติบและเป็นแรงกำลังในการกวน ดังนั้น การ กวนข้าวทิพย์จึงก่อให้เกิดคตินิยมและคุณค่ามากมาย หลายด้าน และข้าวทิพย์ยังมีคุณประโยชน์ทางด้าน สารอาหารที่ดีต่อร่างกาย ทำให้ประเพณีอันดีงามและ ศักดิ์สิทธิ์นี้ ได้รับการสืบทอดประเพณีมาถึงจนปัจจุบัน ก่อให้เกิดคุณค่าอีก 6 ด้าน คือ 1) ครอบครัว 2) สังคม 3) ขนบธรรมเนียมประเพณี 4) ศาสนา 5) เศรษฐกิจ และ 6) การอนุรักษ์

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Wang และ จันท์ สุดา ไชยประเสริฐ (2566)	ความเชื่อและพิธีกรรมของ ศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยน กรณีศึกษาตำบลลาดเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต	ศึกษาความเชื่อและพิธีกรรมของศาล เจ้าจีนฮกเกี้ยนในตำบลลาดเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต	ศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยนในตำบลลาดเหนือที่มีประวัติ ยาวนานเกิน 100 ปีมีจำนวน 4 แห่ง จากการศึกษา ศาลเจ้าทั้ง 4 แห่งปรากฏความเชื่อเรื่อง สุขภาพ ความ รัก โชคลาภ การงาน ขอบุตร ขอชื่อ แก้วปีชง และ ความปลอดภัย ส่วนพิธีกรรมมีปรากฏทั้งหมด 5 พิธีกรรม คือ พิธีกรรมในเทศกาลตรุษจีนกับเทศกาล หยวนเซียว พิธีกรรมในเทศกาลเซียวบ้ายพ้อ (พ้อต่อ) พิธีกรรมในเทศกาลไหว้พระจันทร์ พิธีกรรมในเทศกาล ถือศีลกินผัก และพิธีกรรมในเทศกาลแซยิด

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
เนมิ อุณากรสวัสดิ์ และคณะ (2565)	ความสัมพันธ์ของคำเรียกชื่ออาหารกับความเชื่อและค่านิยมของคนไทย 4 ภาค	ศึกษาแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ และศึกษาแนวคิดด้านความเชื่อ และแนวคิดด้านค่านิยม	คำเรียกชื่ออาหารไทย 4 ภาค สะท้อนให้เห็นความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของระบบศาสนาใหญ่หรือศาสนาประจำชาติ ได้แก่ ความเชื่อด้านพุทธศาสนาแบบชาวบ้าน และความเชื่อพื้นบ้าน ได้แก่ ความเป็นมงคลและความอับมงคล นอกจากนี้ยังพบค่านิยมของคนไทย 2 ประการ ประกอบด้วย 1) ค่านิยมทางสังคม คือ วิถีชีวิตเรียบง่าย รักถิ่นฐาน มีความสามัคคี ปราบปรามความยั่งยืนยาว และ 2) ค่านิยมทางศาสนา คือ มีความศรัทธาในพุทธศาสนา

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Zixin และคณะ (2565)	อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีน กรณีศึกษาเปรียบเทียบระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน	ศึกษาเปรียบเทียบอาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีนระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนและชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน	อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีนระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนมีความแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมอาหาร แต่ยังคงยึดถือธรรมเนียมปฏิบัติในการประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม อย่างไรก็ตาม เมื่อความเจริญเพิ่มขึ้นและสังคมเปลี่ยนแปลงไป วัฒนธรรมอาหารของทั้งสองประเทศในช่วงวันตรุษจีนก็ได้เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพสังคม และก่อให้เกิดความหมายทางวัฒนธรรมของตนเอง พร้อมทั้งยังคงแสดงบทบาททางวัฒนธรรมดั้งเดิมทั้งในทางทฤษฎีและทางปฏิบัติ

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
พระสมพงษ์ อธิจิตโต (ทาอุ พรงค์) โผน นามมณี และ พระครูสมุห์ธนโชติ จิระมโม (2564)	การศึกษาเชิงวิเคราะห์ ประเพณีการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	1) ศึกษาความหมายและประเภทของการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย 2) ศึกษาประเพณีในการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย 3) วิเคราะห์คุณค่าในการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	การทานขันข้าว หมายถึง การเตรียมสำหรับอาหาร ประกอบด้วย อาหาร ผลไม้ น้ำดื่ม ดอกไม้รูปเทียน สวยดอกไม้ น้ำสำหรับกรวด จัดในถาดที่สวยงาม นำไปถวายพระสงฆ์ ประเภทของการทานขันข้าว ประกอบด้วย 1) การทานเพื่ออุทิศให้ผู้ล่วงลับ 2) การทานในวันครบรอบวันเกิด เพื่อความเป็นสิริมงคล 3) การทานเพื่ออุทิศให้กับเทวดาที่รักษาบ้านเมือง วัดวาอาราม และ 4) การทานให้กับตนเอง เป็นการสั่งสมบุญบารมีให้กับตนเอง ส่วนประเพณีทานข้าวใหม่หลังจากเก็บเกี่ยวข้าวเรียบร้อยแล้ว จะนำไปทานให้กับพระสงฆ์ก่อน เพื่ออุทิศไปหาบรรพบุรุษ รวมถึง เทวดา เป็นการแสดงออกถึงความกตัญญูรู้คุณ และคุณค่าในการทานขันข้าว ประกอบด้วย 2 ด้าน คือ 1) ด้านจิตใจ 2) สังคมและวัฒนธรรม

ตารางที่ 2.2 สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
D’Andrea and D’Ulizia (2023)	การรักษาประเพณีอาหารท้องถิ่น แนวทางการมีส่วนร่วมแบบผสมผสานเพื่อกระตุ้นการสนทนาข้ามรุ่น	<p>1. ศึกษาแนวทางการวิจัยเชิงปฏิบัติการตามหลักการของการสร้างรายได้จากการทำที่กระตุ้นการถ่ายทอดความรู้ของประเพณีอาหารท้องถิ่น</p> <p>2. จัดทำแนวทางการออกแบบที่เน้นมนุษย์เป็นศูนย์กลาง ซึ่งเรียกว่าการคิดเชิงออกแบบ</p>	<p>ประเพณีอาหารท้องถิ่นเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมและสังคม ที่สะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ ค่านิยม และความเชื่อของชุมชน ผู้อาวุโสมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นแก่เยาวชนรุ่นหลัง เพื่อให้แน่ใจว่าประเพณีและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นจะไม่สูญหายไปตามกาลเวลา และการรักษาประเพณีเหล่านี้จำเป็นต้องมีส่วนร่วมระหว่างคนผู้อาวุโสและเยาวชนในชุมชนในการสนทนาข้ามรุ่น การศึกษาใช้วิธีการมีส่วนร่วมแบบผสมผสานซึ่งประกอบด้วย การคิดเชิงออกแบบและการเรียนรู้โดยลงมือทำ ผลลัพธ์ของกรณีศึกษาเน้นย้ำถึงประสิทธิผลของวิธีการกระตุ้นทั้งการถ่ายทอดความรู้และการมีส่วนร่วมของคนรุ่นใหม่ในการอนุรักษ์ประเพณีอาหารท้องถิ่น</p>

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Lee (2023)	ความทรงจำเกี่ยวกับอาหาร ลิ้มรสมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้	ศึกษาผู้อยู่อาศัยในท้องถิ่นในชุมชน สร้างความทรงจำด้านอาหารให้เป็นรูปแบบหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้	ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ เป็นมรดกที่ไม่มีตัวตนซึ่งสร้างขึ้นและประกอบพิธีกรรมในวิถีทางอาหารในชีวิตประจำวัน การค้นพบนี้แสดงให้เห็นว่า ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารนำมาซึ่งโครงสร้างการเล่าเรื่อง 5 อย่าง คือ ผู้คนและชุมชน การผลิตอาหารและร่างกาย ความรู้สึกและการสังเคราะห์ความรู้สึก การรำพึงรำพันทางอารมณ์ และฉากที่กระตุ้นอารมณ์ มีการกล่าวถึงการมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ความทรงจำเกี่ยวกับอาหาร วิทยาการ ด้านรสชาติ และการปฏิบัติ

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Gonzalez and Garcai Alvarez (2023)	พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของระบบอาหารและมรดก	ศึกษาพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของระบบอาหารและมรดก	ข้อมูลประวัติศาสตร์จำเป็นต้องวางกรอบให้อยู่ในบริบทกว้าง ๆ ที่สามารถรวบรวมตัวแปรหลายตัวเข้าด้วยกันได้ เนื่องจากมีความเชื่อมโยงกับประเพณีทางการเมือง วัฒนธรรม และสถาบันที่ค่อนข้างหลากหลาย อาหารจึงมีความเชื่อมโยงทั้งกับกิจกรรมการเกษตรและจักรวาลในชนบท เช่นเดียวกับการปฏิบัติทางสังคมตามแบบฉบับของเขตเมือง อาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติตามอัตลักษณ์และถือเป็นเครื่องหมายทางชาติพันธุ์ที่เข้มแข็ง ทำให้นักวิจัยสังเกตถึงวัฒนธรรมทางวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภค

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ฟ้าใส สามารถ และ พิมุข สุศีลสัมพันธ์ (2565)	การบังคับใช้กฎหมายในการ อนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของประเทศไทย ศึกษากรณีมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมในเขตภาคกลาง	1. ศึกษาถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ ส่งเสริมและอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของประเทศไทยใน ปัจจุบัน 2. ศึกษาสภาพปัญหาที่เกิดจากการ บังคับใช้กฎหมายเกี่ยวข้องกับการ ส่งเสริมและอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของประเทศไทย 3. หาข้อเสนอแนะในการพัฒนา กฎหมายเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมและ อนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของประเทศไทย	มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการขึ้นบัญชี แล้วจะได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนงบประมาณ ในการดำเนินกิจกรรมหรือโครงการที่กรมส่งเสริม วัฒนธรรมเห็นสมควรภายใต้กรอบงบประมาณที่ ได้รับการจัดสรรในแต่ละปี การที่กฎหมายกำหนดให้ มีคณะกรรมการในระดับจังหวัด ระดับ กรุงเทพมหานคร และระดับชาติ มีผลทำให้การ พิจารณาขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมี ความล่าช้า

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

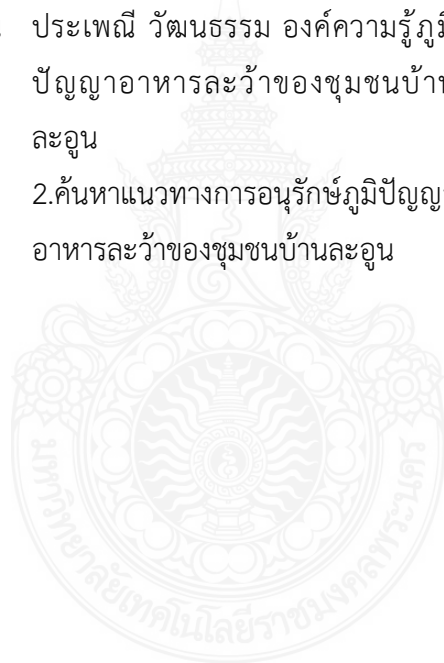
ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Mohammad et al. (2022)	แนวคิดเกี่ยวกับอาหารที่เป็นมรดกตกทอดและปัจจัยเสี่ยงด้านความถูกต้องของอาหาร การตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร	ตรวจสอบความถูกต้องของแนวคิดและประเมินปัจจัยเสี่ยงโดยผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาชีพ	ปริมาณของผสมในอาหารมรดกที่กำหนดไว้จากการศึกษาวิจัยที่ผ่านมาได้รับการยืนยันโดยผู้เชี่ยวชาญที่ เป็นผู้ตรวจสอบระบุว่า หมวดยของ “การสืบทอด” มีความถูกต้องของสูตรและวิธีการปรุงอาหาร ซึ่ง มี สอดคล้องกับมรดกตกทอด
Yen-Chen et al. (2022)	การประยุกต์ใช้ แนวทาง กระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารอร่อยของท้องถิ่นและการพัฒนานวัตกรรมที่ยั่งยืน	1. สร้างตัวบ่งชี้ที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรในการใช้มรดกวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและแนวทางการพัฒนานวัตกรรมที่ยั่งยืน 2. ประเมินคุณลักษณะทางกายภาพของตัวชี้วัดโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการเกษตรในไต้หวัน	การศึกษาและการฝึกอบรมเป็นตัวบ่งชี้หลักของการสืบทอดและนวัตกรรมที่ยั่งยืนและการพัฒนาของเกษตรกรเพื่อตอบสนองต่อภัยคุกคามของการระบาดใหญ่ของ โควิด - 19 และการเปลี่ยนแปลงในการสืบทอดและการพัฒนาอย่างยั่งยืนของอาหารชนบทในไต้หวัน

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Makhabbat et al. (2022)	การอนุรักษ์อาหารพิธีกรรมให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ โดยการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปแบบดิจิทัล กรณีศึกษาของโปรตุเกส	อธิบายเรื่องจุดที่ต้องการปฏิบัติแบบดั้งเดิมที่มองเห็นได้จากผลกระทบของเทคโนโลยีสมัยใหม่ โลกาภิวัตน์ การตลาดและการจำลองเสมือนจริงของการบริโภค	ผู้เข้าร่วมแสดงความคิดเห็นมีความตระหนักใน ความสำคัญของการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของประเทศ และการปรับเปลี่ยนมารับ อาหารแบบดั้งเดิมให้เป็นรูปแบบดิจิทัล ด้าน การตลาด พบว่า ต้องการให้องค์กรจัดทำเอกสาร เกี่ยวกับคุณค่าและกระบวนการอนุรักษ์ภายใน หน่วยงานของตนเอง และผู้เข้าร่วมแสดงความ คิดเห็นมีความมั่นใจในความจำเป็นของการอนุรักษ์ และการบันทึกตำรับอาหาร และพิธีกรรมดั้งเดิมของ ประเทศโปรตุเกส

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
จุฑามาศ มะขาม (2564)	การอนุรักษ์ และสืบทอดปัญญา ท้องถิ่นด้านอาหารละว้า ชุมชน บ้านละอูน	1. ศึกษาสภาพวิถีชีวิตสังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม องค์ความรู้ภูมิ ปัญญาอาหารละว้าของชุมชนบ้าน ละอูน 2. ค้นหาแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญา อาหารละว้าของชุมชนบ้านละอูน	ชุมชนบ้านละอูนยังมีวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรม ของชุมชนที่เรียบง่าย เป็นสังคมชนบทที่ยังคงมีการ บริโภคอาหารละว้าอย่างต่อเนื่อง และใช้ประกอบใน พิธีกรรมตามขนบธรรมเนียมของท้องถิ่น เป็นองค์ ความรู้ภูมิปัญญาอาหารละว้าของชุมชนบ้านละอูน



ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Liu (2563)	วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช	ศึกษาวัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต้จิ๋วในวิถีชีวิตชาวจีนย่านเยาวราช	วัฒนธรรมอาหารจีนแต้จิ๋วที่อยู่ในวิถีชีวิตมี 2 ประการ ได้แก่ 1) อาหารจีนแต้จิ๋วในชีวิตประจำวัน คือ (1) อาหารที่ทำกินในบ้าน มีลักษณะเรียบง่าย เมนูอาหารสืบทอดจากบรรพบุรุษ (2) อาหารร้านริมทาง เป็นสูตรแต้จิ๋วที่ปรุงเฉพาะ ถือเป็นกรรมสิทธิ์วัฒนธรรมอาหารกับผู้บริโภค (3) อาหารร้านนั่งรับประทาน เป็นสูตรโบราณมีราคาแพง 2) วัฒนธรรมอาหารแต้จิ๋วในเทศกาลงานประเพณี คือ (1) อาหารในวันตรุษจีน วันไหว้บรรพบุรุษ วันไหว้บ๊ะจ่าง วันไหว้พระจันทร์ และเทศกาลกินเจ นิยมใช้อาหารมงคลที่สื่อ ถึงความสุข ความร่ำรวย (2) อาหารในโอกาสสำคัญ ได้แก่ วันเกิด วันเสก และวันขึ้นบ้านใหม่ นิยมทำอาหารเป็นทรงลูกท้อเพื่อให้มีอายุยืนยาว

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Pruksa et al. (2020)	การสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยการระบุวิธีการเสริมสร้างและอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านจังหวัดเลย	<ol style="list-style-type: none"> 1. สํารวจความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นและวิธีการเตรียมอาหารใน 2. สํารวจวิธีการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ สังคม และเศรษฐกิจของอาหารท้องถิ่น 3. สร้างฐานข้อมูลอาหารท้องถิ่นเพื่อจัดทำรายการและอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ในจังหวัดเลย 	คุณค่าของอาหารท้องถิ่นสามารถปรับปรุงได้โดยการลงทุนในเทคโนโลยีที่ใช้สำหรับการดูแลรักษาบ้าน และการมีส่วนร่วมของคนรุ่นใหม่อย่างจริงจัง เพื่อปรับปรุงการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยการลงทุนในเทคโนโลยีเพื่อใช้วัสดุที่สามารถย่อยสลายได้ในท้องถิ่น

ตารางที่ 2.3 สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Feldman and Wunderlich (2023)	การเว้นระยะห่างทางอาหารเชิงวัฒนธรรม ความคิดเห็นเชิงแนวคิดเกี่ยวกับวิวัฒนาการของรูปแบบการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมในปัจจุบันและอนาคต	อธิบายกระบวนการแบบดั้งเดิม และกระบวนการทางด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการทำอาหาร	การถอดบทเรียนเส้นทางของอาหารแบบดั้งเดิมถูกควบคุมโดยความทันสมัยและการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมหรือไม่นั้น มีความซับซ้อนและมีหลายปัจจัยเป็นองค์ประกอบ สิ่งนี้ยังคงมีความแตกต่างกันเล็กน้อยจากปัจจัยด้านความพร้อมของสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร และความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมเฉพาะ การที่ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์อาหารใหม่หรือไม่นั้น ขึ้นอยู่กับความคุ้นเคยพื้นฐานและความพร้อมในการเลือกใช้วัตถุดิบ ส่วนผสมแบบดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์ ความสมบูรณ์ของอาหารแบบดั้งเดิมจะยังคงมีคุณค่าและได้รับความต้องการจากกลุ่มผู้บริโภคในวงกว้างต่อไปในอนาคตอันใกล้

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Haq et al. (2022)	การศึกษาประเพณีเพื่อความมั่นคงทางอาหารข้ามชาติในอนาคต แนวทางปฏิบัติด้านอาหารและการหาอาหารของชุมชนพื้นเมือง ในเทือกเขาหิมาลัยตะวันตก	ศึกษาปัจจัยที่นำไปสู่ความหลากหลายทางอาหาร	การเตรียมอาหารแบบดั้งเดิมมักเกิดการเปลี่ยนแปลงแม้กระทั่งในเขตเทือกเขาหิมาลัยที่ห่างไกล ดังนั้น จึงปรับวิธีการเพื่อกำหนดกิจกรรมการหาอาหารที่มาจากพืชแบบดั้งเดิม เพื่อให้เข้าใจถึงความสำคัญในความยั่งยืนของระบบอาหารได้ดียิ่งขึ้น รวมทั้งส่งเสริมการทำอาหารในท้องถิ่นที่เป็นนวัตกรรมใหม่



ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
เจตนา อินยะรัตน์ และ วรรณกร พลพิชัย (2564)	อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของ ชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสีเกา จังหวัดตรัง	1. ศึกษาองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นย่าน เมืองเก่า อำเภอเสีเกา จังหวัดตรัง 2. ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์อาหาร ท้องถิ่นย่านเมืองเก่า อำเภอเสีเกา จังหวัดตรัง 3. ศึกษาแนวทางการเพิ่มมูลค่าทาง เศรษฐกิจอาหารท้องถิ่นย่านเมืองเก่า อำเภอเสีเกา จังหวัดตรัง	1. องค์ความรู้อาหารท้องถิ่นประกอบด้วย อาหาร คาว ได้แก่ แกงส้มกุ้ง หรือปลาทะเลทอดกับดอกแค หรือมะละกอ แกงกะทิซี่เหล็กปลาอย่าง ต้มกะทิกุ้งสด กับยอดผักเหมียง ข้าวหมกไก่ และปลาเค็ม อาหาร หวาน ได้แก่ บัวลอยมะพร้าวอ่อน สาकुกะทิดอก อัญชัน ขนมหวน กล้วยบวชชี และมะม่วงเบาแช่อิ่ม ผลไม้ประจำถิ่น ได้แก่ มะพร้าว มะละกอ กล้วย มะม่วงเบา และลองกอง 2. แนวทางการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ได้แก่ ค้นคว้าวิจัย พัฒนา ฟื้นฟู ถ่ายทอด ส่งเสริมกิจกรรม เผยแพร่ แลกเปลี่ยน และส่งเสริมปราชญ์ท้องถิ่น 3. แนวทางการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของอาหาร ท้องถิ่น ได้แก่ การจัดอันดับ คุณภาพ รสชาติ ความคิดสร้างสรรค์ ความถูกต้องอนามัย ความ หลากหลาย คุณค่าทางโภชนาการ ความเหมาะสม ของราคา และรูปแบบบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ณิชนน ภมร และ พัชรี ตันติวิภาวิน (2563)	การจัดการความรู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหาร พื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของ ไทย	1. ศึกษารูปแบบของการถ่ายทอด ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของชุมชนใน ท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน 2. ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ ตอนบนของไทย	คนในครอบครัวมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอด วัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของ ตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาอีก ทางหนึ่ง นอกจากนี้ ยังทำให้สมาชิกในชุมชนมีความ รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของภาวะโลกที่ ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นอีกด้วย
นนทพัทธ์ ตรีณรงค์ (2563)	มาตรฐานการส่งเสริมและ รักษามรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม ศึกษากรณี ชุมชน บ้านมอญ จังหวัดนครสวรรค์	1. ศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ ส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม 2. ศึกษามาตรการการส่งเสริมและ รักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม อย่างมีส่วนร่วม	ควรมีการประชุมชี้แจงให้แก่ประชาชนในชุมชนเพื่อ สร้างความเข้าใจให้เห็นคุณค่า ตระหนักถึง ความสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และ ควรมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและรักษามรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรมให้สอดคล้องตรงตามความ ต้องการของคนในชุมชนและเปิดโอกาสให้ประชาชน ทุกกลุ่มเข้ามามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
สิริน ฉกามานนท์ และคณะ (2563)	แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์	1. วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 2. วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม 3. นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม	1. คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ที่สะท้อนอัตลักษณ์แบ่งเป็น 5 ประเด็น คือ 1) ด้านประวัติศาสตร์ คือ ความเป็นรากเหง้า 2) ด้านสุนทรียศาสตร์ คือ ความเรียบง่าย แต่ลุ่มลึก 3) ด้านจริยศาสตร์ คือ ความรักความอบอุ่น 4) ด้านภูมิปัญญา คือ การดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับธรรมชาติ และ 5) ด้านวิถีชีวิต คือ วิถีชีวิตแบบอุษาคเนย์ 2. การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต ที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ ได้แก่ วิทยาลัยวิชาชีพและมหาวิทยาลัย การศึกษานอกระบบ ได้แก่ ร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหาร และการศึกษาตามอัธยาศัย 3. แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ควรส่งเสริมการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิตโดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญในการส่งต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ี้จากรุ่นสู่รุ่น

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
นิปาตีเมาะ หะยีหามะ และคณะ (2562)	การจัดการทางวัฒนธรรม การอนุรักษ์ สืบสานอาหาร พื้นบ้านตำบลประจัน	ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์มรดก วัฒนธรรมอาหารล้งกาสุกะในพื้นที่ สามจังหวัดชายแดนใต้หรือแผ่นปลาย ด้ามขวานทอง	กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้ ประกอบด้วย 2 กิจกรรม คือ 1) กิจกรรมการสร้างความตระหนักรู้ในการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้าน 2) กิจกรรมการอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านและเยาวชนในชุมชน

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Xu2 (2562)	วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นใน รายการโทรทัศน์ ภัตตาคาร บ้านทุ่ง พ.ศ. 2561	วิเคราะห์กระบวนการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ของคนไทยในรายการโทรทัศน์ "ภัตตาคารบ้านทุ่ง" พ.ศ. 2561	รายการโทรทัศน์ “ภัตตาคารบ้านทุ่ง” นำเสนอ เรื่องราวการบริโภคอาหาร และวัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่น 4 ภาค มีกระบวนการ 3 ขั้นตอน คือ 1) การ ผลิตอาหาร ซึ่งนำเสนอแหล่งที่มาของวัตถุดิบอาหาร สะท้อนถึงการจัดหาวัตถุดิบอาหาร และแนวความคิดการ พัฒนาและอนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น 2) การปรุงอาหาร สะท้อนถึงประเภทของอาหาร สถานที่ปรุงอาหาร การจัดเตรียมวัตถุดิบและ เครื่องปรุง วิธีการปรุงอาหาร และคุณค่าของอาหาร ท้องถิ่น และ 3) การบริโภคอาหารท้องถิ่น สะท้อน ถึงพฤติกรรมของคนไทยในท้องถิ่นในการบริโภค อาหารตามบรรพบุรุษ ประเพณี ความเชื่อ และการ บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ส่วนด้านวัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่น

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
กรรณา วงศ์กระจ่าง และคณะ (2561)	การพัฒนาอัตลักษณ์และ เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น สู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้าน อาหารของจังหวัดภูเก็ต	<ol style="list-style-type: none"> ศึกษาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นสำหรับการเป็นเมือง Creative City ด้านอาหารของจังหวัด ภูเก็ต สร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ อาหารท้องถิ่น สร้างภาพลักษณ์การเป็นเมือง Creative City ด้านอาหาร พัฒนาระบบสารสนเทศในการ สื่อสารภาพลักษณ์การเป็นเมือง Creative City ด้านอาหาร จัดทำแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยว เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่น 	<p>ผลงานออกแบบช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของ ร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต เช่น ผลงานแผ่นข้อมูล แบบตั้งโต๊ะ บอกเล่าเรื่องราวของร้านหมี่ตันโพธิ์ เมนูอาหารภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และภาษาจีนที่ แทรกเรื่องราวของร้านหมี่แม่สมจิตต์ เป็นต้น การ นำเสนออาหารท้องถิ่นภูเก็ตผ่านผลงานดังกล่าว ช่วยสร้างประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร ท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และเป็น แนวทางหนึ่งในการสนับสนุนการเป็นเมือง สร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต</p>

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ณวีวรรณ วรรณภา และคณะ (2561)	อาหารพื้นบ้าน กระบวนการ การจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และจริยธรรมทางสังคม ในชุมชนภาคเหนือ	<ol style="list-style-type: none"> ศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาวะของชุมชนในภาคเหนือ ศึกษากระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริม คุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของชุมชนในภาคเหนือ วิเคราะห์ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในภาคเหนือ 	องค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาวะของชุมชนในภาคเหนือ เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าทางความสวยงาม รสชาติ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย ทำให้กระบวนการจัดการอาหารเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคม มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การประกอบอาหาร ประสพการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตและการส่งเสริมอาหารพื้นบ้าน

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
บุษบา ทองอุปการ (2561)	อาหารท้องถิ่น ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี	<ol style="list-style-type: none"> ศึกษาปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ศึกษาอาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม 	<ol style="list-style-type: none"> ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหาร และระบบวัฒนธรรมชุมชน อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
ปวีณา งามประภาสม (2561)	การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่	อนุรักษ์และสืบสานอาหารพื้นเมืองผ่านการวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน	แนวทางในการอนุรักษ์และสืบสานอาหารพื้นเมือง คือ 1) จัดกิจกรรมที่ประชาชนได้มีส่วนร่วมอนุรักษ์อาหารพื้นเมือง 2) อบรมเชิงปฏิบัติการอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ 3) เผยแพร่ข้อมูลอาหารพื้นเมือง และ4) แลกเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหาร โดยชุมชนเลือกการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารพื้นเมืองแบบดั้งเดิมให้คนรุ่นใหม่ซึ่งจากการดำเนินกิจกรรม ประชาชนมีความพึงพอใจอยู่ในในระดับมาก โดยเฉพาะการช่วยสนับสนุนให้เด็กและเยาวชนรับประทานอาหารพื้นเมืองมากที่สุด รองลงมา คือ ช่วยให้อาหารพื้นเมืองของชาวอิมปีเกิดการสืบสานและอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
พจนีย์ บุญนา และคณะ (2561)	ศึกษากฎมึปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนแพรคหนามแดง อำเภอมัฒนา จังหวัดสมุทรสงคราม	<ol style="list-style-type: none"> 1. ศึกษาประเภทของอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรคหนามแดง 2. ศึกษาศึกษากฎ มึปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรคหนามแดง 3. ศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประเภทอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรคหนามแดงมี 132 ชนิด แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน อาหารถนอมและแปรรูป 2. ศึกษากฎมึปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านชุมชนแพรคหนามแดง ด้านแหล่งวัตถุดิบ พบว่าทุกประเภทมีศึกษากฎมึปัญญาท้องถิ่นในระดับสูง สามารถหาได้ในท้องถิ่น ด้านกระบวนการผลิต มีการผลิตในระดับสูงมีเพียง 1-2 ขั้นตอน และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาพบว่าทุกประเภทมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลาง ซึ่งมีการสอนการประกอบอาหารพื้นบ้านให้ลูกหลานและคนในครอบครัวดูเป็นบางครั้ง 3. องค์ความรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารวิธีการทำอาหารพื้นบ้าน โดยส่วนประกอบในการทำอาหารส่วนใหญ่จะหาได้จากท้องถิ่น

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
มีนา ระเด่นอาหมัด และคณะ (2561)	ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้	ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ และพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์อิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้	ชนิดของอาหารที่นำไปศึกษาองค์ความรู้อาหารสามวัฒนธรรม คือ 1) แกงส้มปลามันขี้หนู 2) กุ้งผัดสะตอสามรส 3) ขนมเจาะหู 4) ปลาจีนนึ่งซีอิ๊ว 5) ไก่สับสูตร เบตง 6) ขนมม่อฉี 7) ซูลาปือซา 8) บอเต๊ะ และ 9) ขนมเปียกา โดยอาหารทั้ง 9 ชนิดได้ทำการศึกษาองค์ความรู้ซึ่งประกอบด้วย ประวัติอาหาร ลักษณะความเชื่อ ลักษณะอาหาร ส่วนผสม และแหล่งที่มา การประกอบอาหาร ลักษณะการบริโภค เวลาในการบริโภค และการเก็บรักษา ส่วนสื่อประชาสัมพันธ์อิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการพัฒนา คือ เฟซบุ๊ก แพนเพจ ชื่อ “มา กินกัน” ที่ได้นำเสนอ สื่อภาพถ่าย และวิดีโอเกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรม

ตารางที่ 2.4 สรุปข้อมูลการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องประเด็นสำหรับอาหาร

ผู้วิจัย/ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
นุชนารถ กฤษณมรณย์ และคณะ (2566)	การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช	ศึกษาและรวบรวมรายชื่ออาหารพื้นถิ่น และพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นใน ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช	อาหารพื้นถิ่นที่คนใน ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัด นคร ศรี ธรรมราช ที่รับ ประทาน ใน ชีวิตประจำวันสามารถรวบรวมชื่อได้ทั้งหมด 104 รายการ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่สามารถพบได้ โดยทั่วไป คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบเนื่องกัน มาเป็นเวลานาน มีลักษณะเฉพาะถิ่นใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะ วัตถุดิบตามฤดูกาลที่โดดเด่น ได้แก่ ลูกประ มังคุด กัลฉ่าย และดอกดาหลา ซึ่งสามารถนำมาปรุงอาหาร ได้หลากหลาย ทำให้รายการอาหารมีลักษณะเฉพาะ ตามช่วงฤดูกาล ส่วนการพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น แบบมีส่วนร่วมได้พิจารณาตามประเภทของอาหาร ความเข้ากันของรสชาติอาหารจัดเป็นสำหรับได้ 7 สำหรับ

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

ผู้วิจัย/ ปีที่	ชื่อเรื่อง	วัตถุประสงค์	ผลการศึกษา
Barakazi (2023)	การประเมินมี้อาหารวันพิเศษโดยคนในท้องถิ่น	ประเมินมุมมองของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ยังคงเตรียมอาหารวันพิเศษ	เป็นที่เข้าใจกันว่าอาหารวันพิเศษนั้นดำเนินการอย่างเข้มข้นในแต่ละภูมิภาค ในขณะที่ในบางภูมิภาค จะเห็นว่ามีอาหารสำเร็จรูปให้บริการ เนื่องจากค่าขนส่งและผลลัพธ์ของแนวทางความเป็นปัจเจกบุคคล การเข้าร่วมในมี้อาหารวันพิเศษจึงค่อย ๆ ลดลง จำเป็นต้องปลูกจิตสำนึกของสมาชิกในครอบครัวให้ออนุรักษ์และเตรียมอาหารวันพิเศษอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของวัฒนธรรม และแนะนำให้สถาบันและองค์กรที่ได้รับอนุญาตรักษาความทรงจำทางวัฒนธรรมให้คงอยู่โดยการจัดกิจกรรมกับเรื่องราวของอาหารในวันพิเศษที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และ 3) ศึกษาแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัยประกอบด้วย ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ผู้ให้ข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย ดังนี้

3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.1.1 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

3.1.1.1 สร้างแบบสัมภาษณ์ และกำหนดแนวคำถามในการสัมภาษณ์

3.1.1.2 พัฒนา/ปรับปรุงแนวคำถามในแบบสัมภาษณ์

3.1.1.3 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้ โดยมีประสบการณ์เกี่ยวกับพิธีมั่วโง้ย ไม่น้อยกว่า 10 ปี

3.1.1.4 วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.1.1.5 สรุปข้อมูลรูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

3.1.2 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.1.2.1 สร้างแบบสัมภาษณ์ กำหนดแนวคำถามในการสัมภาษณ์

3.1.2.2 พัฒนา/ปรับปรุงแนวคำถามในแบบสัมภาษณ์

3.1.2.3 สัมภาษณ์เชิงลึกผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอถลาง และอำเภอกะทู้ โดยมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ไม่น้อยกว่า 10 ปี

3.1.2.4 บันทึกข้อมูลการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ยในรูปแบบของภาพนิ่ง

3.1.2.5 จัดทำตำรับของอาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วยข้อมูล ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

3.1.3 ขั้นตอนตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

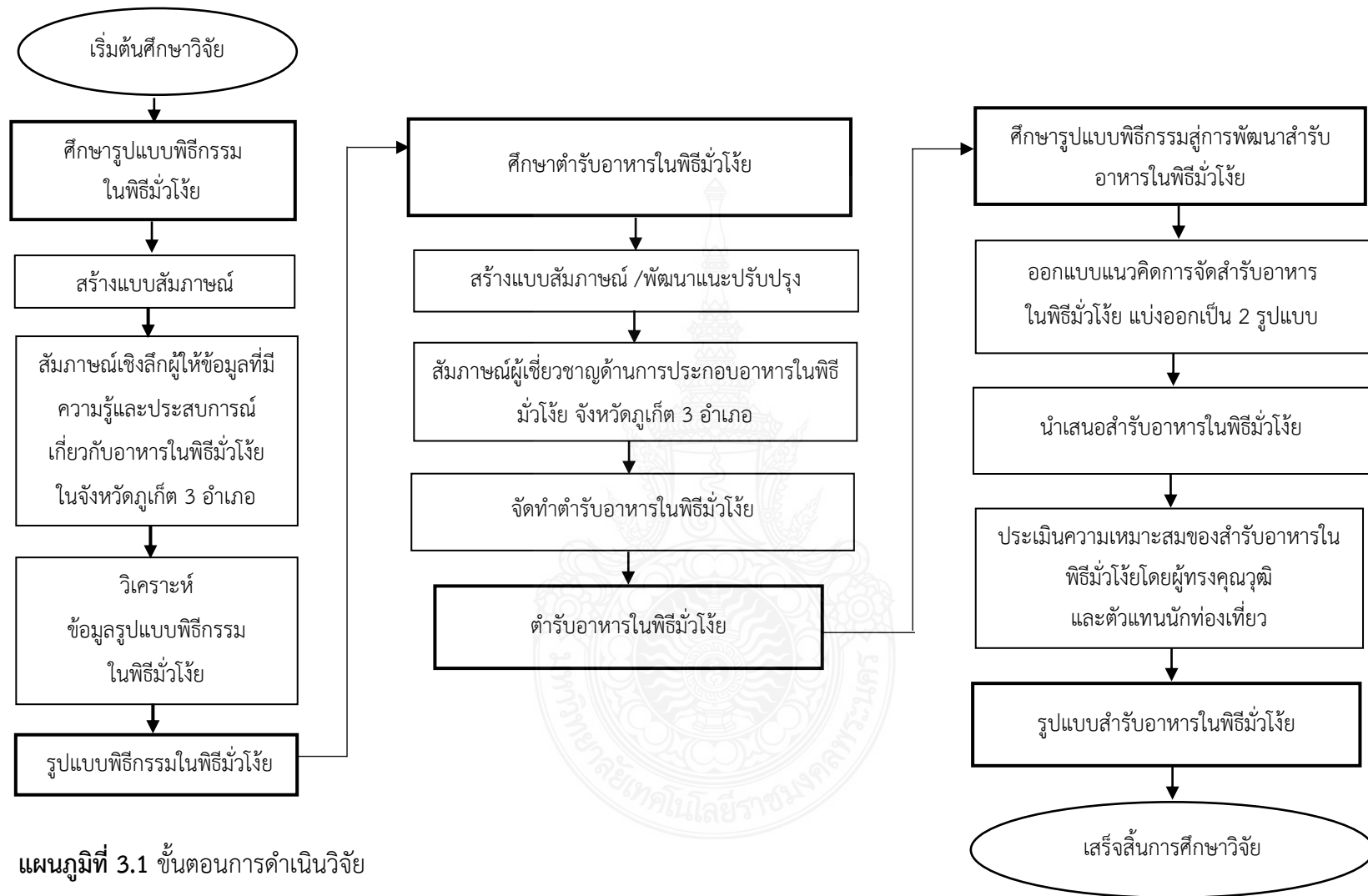
3.1.3.1 กำหนดแนวความคิดการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 2 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบดั้งเดิม และรูปแบบเชิงพาณิชย์

3.1.3.2 จัดสำหรับ 2 รูปแบบตามแนวคิดที่กำหนด

3.1.3.3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยผู้ทรงคุณวุฒิ ใช้วิธีการจัดประชุมสนทนากลุ่มโดยผู้ทรงคุณวุฒิ คือ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และผู้ซื้ออาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยการยืนยันข้อมูลด้านชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย จำนวน 15 คน ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต คือ อำเภอเมือง อำเภอกลาง และอำเภอกะทู้

3.1.3.4 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย





แผนภูมิที่ 3.1 ขั้นตอนการดำเนินวิจัย

3.2 ผู้ให้ข้อมูล

ทำการศึกษาข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูล 3 กลุ่ม ดังนี้

3.2.1 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

เป็นผู้ให้ข้อมูลรูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย คือ ผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต อำเภอละ 5 คน รวม 15 คน

3.2.2 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึกตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นผู้ให้ข้อมูลการจัดทำตำรับของอาหารในพิธีมั่วโง้ย คือ ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ที่อาศัยอยู่ในอำเภอเมือง อำเภอกระทุ่ม และอำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต อำเภอละ 5 คน รวม 15 คน

3.2.3 ผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่มตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นผู้ร่วมกิจกรรมการประชุมสนทนากลุ่ม และประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย คือ ผู้ทรงคุณวุฒิจากตัวแทน 3 อำเภอ แบ่งเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม 2) ผู้ประกอบอาหาร 3) ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และ 5) ผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย กลุ่มละ 3 คน รวม 15 คน

3.2.4 ผู้ตอบแบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นตัวแทนนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยว และชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต จำนวน 100 คน สรุปลักษณะของผู้ให้ข้อมูลตามตารางที่ 3.1 ดังนี้

ตารางที่ 3.1 คุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูล

ขั้นตอน	ผู้ให้ข้อมูล	คุณลักษณะ	จำนวน (คน)		
			อ.เมือง	อ.กะทุ่ม	อ.กลาง
การสัมภาษณ์เชิงลึก	ผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์	เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	5	5	5
รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย					

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

ขั้นตอน	ผู้ให้ข้อมูล	คุณลักษณะ	จำนวน (คน)		
			อ.เมือง	อ.กะทู้	อ.กลาง
การสัมภาษณ์เชิงลึก และ สาธิตการประกอบอาหารใน พิธิมั่วไฉย	ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบ อาหารในพิธิมั่วไฉย		5	5	5
การประชุมสนทนากลุ่มการ ประเมินสำหรับอาหารใน พิธิมั่วไฉย	1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธิมั่วไฉย 2) ผู้ประกอบอาหารในพิธิมั่วไฉย 3) ผู้ประกอบการที่จำหน่าย อาหารในพิธิมั่วไฉย 4) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการ ท่องเที่ยว 5) ผู้ใช้อาหารในพิธิมั่วไฉย		5	5	5
การประเมินความเหมาะสม และความเป็นไปได้ของสำหรับ อาหารในพิธิมั่วไฉย	ตัวแทนนักท่องเที่ยวที่เคยมี ประสบการณ์ท่องเที่ยวในจังหวัด ภูเก็ต และมีประสบการณ์ชิม อาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต			100	

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ ประกอบด้วยเครื่องมือสำหรับการดำเนินการสัมภาษณ์ การประชุมสนทนากลุ่ม การประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธิมั่วไฉย และการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้รูปแบบสำหรับอาหารในพิธิมั่วไฉยโดยนักท่องเที่ยว ดังนี้

3.3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธิมั่วไฉย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) สำหรับการสัมภาษณ์ผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธิมั่วไฉย เกี่ยวกับรูปแบบพิธีกรรมในพิธิมั่วไฉย เป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured in-depth interview) ซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่อใช้ในการรวบรวมข้อมูล มีลักษณะเป็นคำถามแบบปลายเปิด กำหนดแนวคำถามตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบเนื้อหาของแนวคำถามโดยอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของแนวคำถาม

ตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลและข้อมูลทั่วไปของผู้รู้ จำนวน 4 ข้อ ตอนที่ 2 แนวคำถามเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านสารอาหารในพืชมั่วโง้ย จำนวน 5 ข้อ และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอนุรักษ์ สืบทอดพืชมั่วโง้ย

3.3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาสารอาหารในพืชมั่วโง้ย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพืชมั่วโง้ย สำหรับการสัมภาษณ์ตำรับของอาหารในพืชมั่วโง้ย แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบอาหารในพืชมั่วโง้ย 7 ข้อ ตอนที่ 2 การบันทึกตำรับอาหารในพืชมั่วโง้ย ประกอบด้วย ชื่ออาหาร ลักษณะอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพืชมั่วโง้ย รายการส่วนผสม ปริมาณ อุปกรณ์ วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้พืชมั่วโง้ย ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับตำรับอาหารในพืชมั่วโง้ย

3.3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสารอาหารในพืชมั่วโง้ย

3.3.3.1 แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสารอาหารในพืชมั่วโง้ย สำหรับผู้ทรงคุณวุฒิในการประชุมสนทนากลุ่ม เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ (Likert, 1961) คะแนน 5 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้มากที่สุด และคะแนน 1 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้น้อยที่สุด โดยแบบประเมินแบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 5 ข้อ ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสารอาหารในพืชมั่วโง้ย จำนวน 18 ข้อ และตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาสารอาหารในพืชมั่วโง้ย จำนวน 1 ข้อ

3.3.3.2 แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสารอาหารในพืชมั่วโง้ย สำหรับนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยว และชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต เป็นแบบประเมินแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ (Likert, 1961) คะแนน 5 หมายถึง เหมาะสมมากที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้มากที่สุด และคะแนน 1 หมายถึง เหมาะสมน้อยที่สุด หรือ มีความเป็นไปได้น้อยที่สุด โดยแบบ แบ่งเป็น 3 ตอน ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 10 ข้อ ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สารอาหารในพืชมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับสารอาหารในพืชมั่วโง้ย จำนวน 1 ข้อ

3.3.4 ผู้วิจัย (researcher)

เป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (ชาย โปธิสิตา, 2562) โดยเตรียมอุปกรณ์ใช้ในการบันทึกข้อมูล ได้แก่ สมุดจด ปากกา สำหรับบันทึกข้อมูลและข้อสังเกตระหว่าง

การสัมภาษณ์ และเครื่องบันทึกเสียง สำหรับใช้บันทึกเสียงระหว่างสัมภาษณ์ ทำให้สามารถบันทึกข้อมูลการสนทนาได้ทั้งหมด ซึ่งมีส่วนช่วยในการจดบันทึกและตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหาที่ได้มาไม่ให้คลาดเคลื่อนหรือบิดเบือนจากความเป็นจริง

3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.4.1 การรวบรวมข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

เป็นการรวบรวมข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาด้านพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ยจากผู้รู้ โดยการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal interview) และผู้ให้สัมภาษณ์ตอบคำถามแบบอิสระ ผู้สัมภาษณ์มีหน้าที่รับฟัง รวบรวมประเด็นสำคัญที่ต้องการ บันทึกข้อมูลและตั้งคำถามให้ผู้ให้ข้อมูลตอบคำถาม ใช้วิธีการสื่อสาร ในการสนทนาอย่างตรงประเด็นและตรงเป้าหมายมากที่สุด (ประไพพิมพ์ สุชีวินนันท และ ประสพชัย พสุนนท์, 2559)

3.4.2 การรวบรวมข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากสัมภาษณ์เชิงลึก และการบันทึกข้อมูลในแบบบันทึกตำรับอาหารในระหว่างการสาธิตการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากผู้ประกอบอาหารจากผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งเป็นรายละเอียดเกี่ยวกับชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

3.4.3 การศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นการนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากการสนทนากับกลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย 2) ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และ 5) ผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วย 3 ประเด็นหลัก คือ 1) รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และ 3) ความเหมาะสมของสำรับและความเป็นไปได้ของอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีคุณภัทรพล นลจิตต์ เป็นผู้ดำเนินการสนทนากลุ่ม (Moderator) ซึ่งเป็นผู้จุดประเด็นในการสนทนาเพื่อชักจูงให้กลุ่มเกิดแนวคิดและแสดงความคิดเห็นต่อประเด็นหรือแนวทางการสนทนาอย่างกว้างขวางละเอียดลึกซึ้ง (กรแก้ว จันทภาษา, 2550) และมีผู้จดบันทึก (Note Taker) เป็นบุคคลที่ช่วยดำเนินการประชุมโดยมีหน้าที่จดบันทึกการประชุมอย่างสรุปให้ครบทุกประเด็นและควรอยู่ในการประชุมตลอดการประชุมโดยทำการบันทึกเสียงจดหัวข้อสำคัญของการสนทนา (ปัญญา ธีระวิทย์เลิศ, 2559)

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิจัย

3.5.1 การวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย และวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ในการวิจัยข้อมูล รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย ได้แก่ ประเด็นความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย รายการอาหารในพิธีมั่วโง้ย ที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย และวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และข้อมูลตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ได้แก่ ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลที่เรียกว่า การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) มีลักษณะเป็นข้อความบรรยายที่ได้จากการรวมเอกสาร งานวิจัย การบันทึกข้อมูล การบันทึกการสัมภาษณ์ต่าง ๆ (สุภาภรณ์ ประสงค์ทัน, 2563) ตั้งแต่เริ่มต้นเก็บข้อมูล จนถึงเมื่อสิ้นสุดการเก็บข้อมูล ขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ แบ่งเป็น 6 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การทำความเข้าใจความคุ้นเคยกับข้อมูล 2) การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น 3) การค้นหาแก่นสาระ 4) การตรวจสอบซ้ำ 5) การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ และ 6) การรายงาน (Thomson, 2022)

3.5.2 การวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.5.2.1 การวิเคราะห์ข้อมูลในการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.5.2.2 การวิเคราะห์ข้อมูลในการประชุมสนทนากลุ่ม
ได้แบ่งระดับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2563)

เกณฑ์ในการกำหนดค่าความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการประเมินแบ่งเป็น 5 ระดับ มีความหมายดังนี้

5 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มากที่สุด

4 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มาก

3 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ ปานกลาง

2 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อย

1 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อยที่สุด

โดยเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าระดับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ กำหนดเป็นช่วงคะแนน ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2557)

ค่าเฉลี่ย 4.51-5.00 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51-4.50 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ มาก

ค่าเฉลี่ย 2.51-3.50 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51-2.50 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.50 หมายถึง มีความเหมาะสม หรือ ความเป็นไปได้ ในระดับ น้อยที่สุด

3.5.3 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล โดยใช้วิธีตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เลือกใช้วิธีตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลที่ต่างกัน ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย 2) ผู้ประกอบอาหาร 3) ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และ 5) ผู้ที่มีประสบการณ์ซื้ออาหารในพิธีมั่วโง้ย เกี่ยวกับข้อค้นพบ หรือผลการสัมภาษณ์ที่เหมือนกันหรือแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งหากผู้วิจัยพบว่า ข้อค้นพบหรือผลการสัมภาษณ์ที่ได้เหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ได้มามีความถูกต้อง (บุษกร เชี่ยวจินดา กานต์, 2561) ส่วน เอี่ยมพร หลินเจริญ (2558) กล่าวว่า การตรวจสอบว่า ข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ จะเน้นการตรวจสอบข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งต่าง ๆ นั้นมีความเหมือนกันหรือไม่ ซึ่งถ้าทุกแหล่งข้อมูล พบว่า ได้ข้อค้นพบมาเหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มามีความถูกต้อง

3.5.4 การดำเนินงานตามหลักจริยธรรมการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก เกี่ยวข้องกับบุคคล โดยใช้ระยะเวลาในการสัมภาษณ์อย่างน้อย 30 นาที โดยสถานที่ในการสัมภาษณ์มีความหลากหลาย แตกต่างกันตามสถานการณ์ และประเด็นในการศึกษาวิจัย ประกอบด้วย สถานที่ส่วนบุคคล เทวสถาน อาคารประชาคม เป็นต้น ทั้งนี้ อาจมีบุคคลอื่นที่กระจายตัวอยู่ในบริเวณดังกล่าว แต่ไม่ได้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการสัมภาษณ์ หรือให้ข้อมูลประเด็นต่าง ๆ ปะปนกับผู้ให้สัมภาษณ์ ซึ่งข้อมูลที่ได้ผู้ศึกษาคำนึงถึงความเป็นส่วนตัว และความปลอดภัยของผู้ให้ข้อมูล ส่วนการยินยอมของผู้ให้ข้อมูล การเก็บรักษาข้อมูลของผู้ให้ข้อมูล ผู้วิจัยให้สิทธิแก่ผู้ให้ข้อมูลโดยจัดทำเอกสารชี้แจงเข้าร่วมการวิจัย โดยมีการอธิบายวัตถุประสงค์ของการศึกษาในชั้นตอน การร่วมการวิจัยหรือไม่สะดวกเข้าร่วม การศึกษาจะไม่มีผลใด ๆ ต่อผู้ให้ข้อมูล อีกทั้งการปกป้องความเป็นส่วนตัวของผู้ให้ข้อมูลผู้วิจัย ขออนุญาตให้ข้อมูลก่อนการบันทึกเสียง หรือจดบันทึกข้อความ โดยผู้ให้สัมภาษณ์สามารถปฏิเสธ การบันทึกเสียงได้ตลอดระยะเวลาการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยพร้อมทำลายข้อมูลการบันทึกเสียงเมื่อสิ้นสุด การวิจัยและการใช้ข้อมูลที่ได้มาใช้เฉพาะในเชิงวิชาการเท่านั้น โดยไม่มีการระบุข้อมูลที่ ทำให้สามารถระบุตัวตนของผู้ให้สัมภาษณ์ของผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้ ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์จะถูก เก็บไว้ในคอมพิวเตอร์ที่มีรหัสผ่าน และเอกสารที่เกี่ยวข้องจะถูกเก็บไว้ในตู้ที่มีกุญแจล็อคที่ผู้วิจัย เท่านั้นจะเข้าถึงเอกสารได้ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะถูกเก็บเป็นระยะเวลา 1 ปี นับจากวันที่เผยแพร่ผล การศึกษาสมบูรณ์ และข้อมูลทั้งหมดที่ได้จากผู้เข้าร่วมจะถูกทำลายเมื่อพ้นระยะเวลาดังกล่าว

ตารางที่ 3.2 สรุปวิธีการดำเนินการวิจัย

วัตถุประสงค์	ผู้ให้ข้อมูล	เครื่องมือที่ใช้	การรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	ผลที่ได้
1. เพื่อศึกษาพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย	ผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	- แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured in-depth interview)	สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลที่เป็นผู้รู้มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	- การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis)	รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย
2. เพื่อศึกษาดำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย	- แบบสัมภาษณ์เชิงลึก - แบบบันทึกข้อมูลดำรับอาหาร	สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย	- การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis)	ดำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
3. เพื่อศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย	ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม 2) ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย	-แบบประเมิน (Assessment Form)	- การจัดประชุมสนทนากลุ่ม (Focus group discussion)	- การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) - ค่าเฉลี่ย (Mean)	รูปแบบการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

วัตถุประสงค์	ผู้ให้ข้อมูล	เครื่องมือที่ใช้	การรวบรวมข้อมูล	การวิเคราะห์ข้อมูล	ผลที่ได้
	4) บุคลากรที่เกี่ยวข้อง และ 5) ผู้ใช้อาหารใน ในพื้มั่วโง้ย		- การประเมินความ เหมาะสมและความ เป็นไปได้	-ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่า ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)	



4.2 การอภิปรายผล

4.2.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย เกิดจากความเชื่อเกี่ยวกับการเฉลิมฉลองเด็กแรกเกิดอายุครบ 1 เดือน โดยรับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต และปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยได้รับประกาศให้เป็นรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นพิธีกรรมที่จัดขึ้นเพื่อการบอกกล่าวและขอพรให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพให้ช่วยปกป้องคุ้มครองเด็ก รวมถึงให้ญาติอวยพรลูกหลานที่เป็นทายาทสืบวงศ์ตระกูล ในอดีตจัดพิธีกรรมเฉพาะลูกชาย ต่อมามีการปรับเปลี่ยนจัดให้กับลูกสาวด้วยเช่นกัน ด้านรูปแบบพิธีกรรมสืบทอดมาจากในครอบครัวที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับพิธีมั่วโง้ย ด้านอาหารที่ใช้มีความเชื่อตามความเป็นสิริมงคล ประกอบด้วย 1) อี๋บั้ง 2) อังกุ้ 3) อังต๋าน และ 4) ขนมฮวดโก้ย นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยมตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี โดยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ และมีที่มาในการเลือกใช้วัตถุดิบตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน คือ การใช้ข้าวเหนียวหรือให้แบ่งข้าวเหนียว ซึ่งมีลักษณะสัมผัสเหนียวเป็นส่วนผสม เชื่อว่าจะทำให้มีความกลมเกลียวเหนียวแน่นในวงศ์ตระกูล การใช้สีผสมอาหารสีแดงเป็นส่วนผสม เชื่อว่าจะนำมาซึ่งความเป็นมงคล มีโชคลาภ การใช้ไข่ไก่เป็นส่วนผสมเชื่อว่าจะมีลูกสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาด ด้านวิธีการใช้สำหรับเริ่มต้นจากการเตรียมสำหรับอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ยโดยคนในครอบครัว จากนั้นนำอาหารบางส่วนไปเช่นไหว้เทพเจ้าในบ้าน เพื่อบอกกล่าวและขอพรให้ช่วยปกป้องคุ้มครองเด็ก หรือบางครอบครัวที่ไม่มีโต๊ะบูชาในบ้าน จะนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้า จากนั้น จึงนำอาหารจัดใส่เสื่อหennaแจกจ่ายญาติ เมื่อญาติได้รับจะอวยพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรง และมอบสิ่งของที่จำเป็นในการเลี้ยงเด็ก เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ซั่ว ไข่ไก่ และเสื้อผ้าหรือเครื่องประดับ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ ที่นิยมกัน คือ มอบ อังเป่า (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็ก และใช้จ่ายเมื่อจำเป็น ส่วนด้านการสืบทอดภูมิปัญญาพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากคนในครอบครัว โดยพบว่า ปัจจุบันการถ่ายทอดความเชื่อ วิธีการ และขั้นตอนดังกล่าวนี้ลดน้อยลง เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีต ขึ้นอยู่ปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ 1) การเห็นคุณค่าลดน้อยลง 2) การผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ๆ และ 3) วัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น ทั้งนี้ การสืบทอดในรูปแบบอื่น คือ การประยุกต์อาหารในสำหรับ เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น เทศบาลนครภูเก็ต ได้เลือกใช้อาหารในสำหรับพิธีมั่วโง้ย เป็นอาหารต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมนานเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นการสืบทอดอย่างหนึ่งที่ได้เห็นได้อย่างชัดเจนสอดคล้องกับ Wang และ จันท์สุดา ไชยประเสริฐ (2566) ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับศาลเจ้าจีน

ฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ตว่ามีประวัติมากกว่า 100 ปี แสดงให้เห็นถึงความเป็นมาของพิธีกรรมมั่วโง้ยที่มี สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และยังคงคล้อยกับ จูทามาศ มะขาม (2564) ที่กล่าวว่า การ อนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารจะสืบทอดจากบรรพบุรุษผ่านสมาชิกในครอบครัว และเรียนรู้ ผ่านพิธีกรรมประเพณีต่าง ๆ เช่นเดียวกับ D'Andrea and D'Ulizia (2023) ที่กล่าวว่า ผู้อาวุโสมี บทบาทสำคัญเกี่ยวกับการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับเยาวชนรุ่นหลังเพื่อให้วัฒนธรรมไม่สูญหายไปตาม กาลเวลา กลายเป็นมรดกภูมิปัญญาที่สะท้อนให้เห็นคุณค่าของสังคม สอดคล้องกับ Barakazi (2023) ที่ กล่าวว่า การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุด และเป็นสิ่งที่ช่วยรักษาความทรงจำ ทางวัฒนธรรมให้เหมือนเดิม โดย นิซมม ฆมร และคณะ (2563) กล่าวว่า องค์ความรู้ และภูมิปัญญา ด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่ผ่านประสบการณ์สั่งสมมาในแต่ละยุคสมัย ความรู้ เหล่านี้มักฝังลึกในตัวบุคคล หากไม่มีการถ่ายทอดก็อาจสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น จึงมีความสำคัญ อย่างยิ่งที่จะต้องมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นออกมาเป็นรูปแบบที่ชัดเจน เพื่อการ นำไปพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทำให้ประเพณีอันดีงามและศักดิ์สิทธิ์ได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน พระสุนทรภักกิจโกศล (เสวย จันทรัตน์) และ พระมหาณัฐพงษ์ ฐิตปญโญ (2566) ศึกษาพบว่ารูปแบบ พิธีกรรมมั่วโง้ยมีความเกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหาร โดยการประกอบอาหารนั้นมีความ สัมพันธ์กับความเชื่อเรื่องบรรพบุรุษ แสดงให้เห็นถึงความรัก ความสามัคคี ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ทาง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ตมาจนถึงปัจจุบัน (Xu, 2562)

4.2.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

สำหรับอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ย คือ อาหารที่ผ่านการถ่ายทอดภูมิปัญญาและมีเอกลักษณ์ ประจำท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีนแถบมาลายู หรือเรียกว่า จีนช่องแคบ ประกอบด้วย 1) อั่วปิ้ง คือ ข้าวเหนียวผัดกับกุ้งแห้งและเนื้อหมูมีรสเค็มหวาน โรยหน้าด้วย เนื้อหมูแดงหั่นบาง และหอมแดงเจียว ถือเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดในสำรับ 2) อั่งกู่ คือ ขนมรูปเต่าสีแดง ใส่อั่วกววน ลักษณะเหนียวนุ่ม รสหวาน 3) อั้งตัน คือ ไข่ไก่ต้มสุก ย้อมสีผสมอาหารสีแดง และ 4) ฮวดโก้ย คือ ขนมลักษณะนุ่ม พู เบา หน้าขนมมนูนแตกเป็นพู 3 - 4 พู สีแดงหรือชมพู กลิ่นหอม รสหวาน ซึ่งการเลือกใช้อาหารที่ประกอบสำรับในพิธีมั่วโง้ยยึดหลักความเป็นสิริมงคล ทั้งชื่ออาหาร รูปร่างและคุณลักษณะของอาหาร รวมทั้งวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสม สอดคล้องกับ Liy (2563) ที่กล่าวว่า อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธี ประเพณีตามวัฒนธรรมของชาวจีน นิยมใช้อาหารที่มีความหมายอันเป็น มงคลสื่อถึงความสุข ความร่ำรวย และยังคงคล้อยกับ เนมิ อุณากรสวัสดิ์ และคณะ (2565) ที่ให้ข้อมูล ว่า คำเรียกชื่ออาหารสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่ออย่างหนึ่ง คือ ความเป็นมงคล ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ สืบทอดความเชื่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ปัจจุบันมีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบอื่นตามความนิยมและความ

สะดวก เช่น อีวี่ปัง ปัจจุบัน อาจโรยหน้าด้วยไก่สุกฉีกเป็นเส้นแทนหมูแดง ด้วยเหตุผลที่ต้องการให้ผู้ที่ไม่รับประทานเนื้อหมูสามารถรับประทานได้ หรือ อังกุ๊ เปลี่ยนจากการใช้สัผสมอาหารเป็นสีจากธรรมชาติ เช่น บีทรูท หรือเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเขียวจากใบเตยหอม สีม่วงหรือน้ำเงินจากดอกอัญชัน ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายมากขึ้น ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงไปตามยุคและรูปแบบการดำเนินชีวิต สอดคล้องกับ Zixin et al. (2022) ที่กล่าวว่า อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมมีความแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมอาหารแต่ยังคงยึดถือธรรมเนียมปฏิบัติในการประกอบพิธีกรรมเช่นเดิม และยังสอดคล้องกับ Feldman and Wunderlich (2023) ที่กล่าวว่า ความทันสมัยและการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมนั้น เป็นปัจจัยสำคัญต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้วัตถุดิบและส่วนผสมแบบดั้งเดิมเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งนี้การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นการถ่ายทอดจากผู้ที่มีประสบการณ์ และผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารของคนในครอบครัวหรือวงศ์ตระกูล เพื่อให้มรดกภูมิปัญญาเหล่านี้คงอยู่ และมีการสืบทอดต่อไปได้ในอนาคต จำเป็นต้องบันทึกข้อมูลอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับ Ramazanova et al. (2022) กล่าวว่า การจัดทำเอกสารข้อมูล การบันทึกตำรับอาหารและรูปแบบพิธีกรรมดั้งเดิม มีความสำคัญในการอนุรักษ์อาหารพิธีกรรมให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้สำหรับแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ควรส่งเสริมการสืบสารผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิตโดยมีสถานบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญในการส่งต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้จากรุ่นสู่รุ่น (สิริณ ฉกามานนท์ และคณะ, 2563)

4.2.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย พบว่าสำหรับอาหารมีความเหมาะสมทั้งด้านรายละเอียดของภูมิปัญญาที่ครบสมบูรณ์ของสำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ และรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม ที่สามารถใช้ได้จริง และสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยรูปแบบที่ 2 รูปแบบแบบเชิงพาณิชย์ ควรมีการเพิ่มชื่อสำหรับอาหารบนบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์แต่ยังคงไว้ซึ่งชื่อสำหรับตามวัตถุประสงค์เดิมของการใช้งานเพื่อสร้างเรื่องราวให้กับผลิตภัณฑ์ ผู้ใช้สำหรับอาหาร เช่น มัคคุเทศก์สามารถใช้เรื่องราวเหล่านี้เป็นข้อมูลในการบอกกล่าวแก่นักท่องเที่ยวให้รับรู้ ส่งผลต่อคุณค่าของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี เมื่อนำสำหรับอาหารทั้ง 2 รูปแบบไปประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้จากผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม จำนวน 15 คน พบว่า ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ด้านตำรับอาหาร ในภาพรวมมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.64 และ 4.68 ตามลำดับ และด้านแนวคิดการจัดสำหรับ

อาหารทั้ง 2 รูปแบบมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุดเช่นกันโดยสำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ มีค่าเฉลี่ย 4.70 และ 4.68 ตามลำดับ รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม มีค่าเฉลี่ย 4.75 และ 4.77 สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ มีค่าเฉลี่ย 4.65 และ 4.60 ตามลำดับ สำหรับการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวจำนวน 100 คน พบว่า มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุดทั้งด้านสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และการใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว โดยสรุปข้อเสนอแนะจากการประชุมสนทนากลุ่ม และการประเมินจากนักท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านวิธีการจัดสำรับ เป็นการจัดเป็น ชุดอาหารว่างเช้า ชุดเพื่อการประชุม สัมมนา และเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่ปรับลักษณะของอาหารที่คำนึงถึงสุขภาพ 2) ด้านการตลาด และการประชาสัมพันธ์ โดยการพัฒนาเรื่องเล่าอาหาร รูปแบบอาหารที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของจังหวัด ประเภทบรรจุภัณฑ์ และการประชาสัมพันธ์ 3) ด้านอายุการเก็บ โดยศึกษาอายุการเก็บเพื่อแก้ปัญหาค่าเสื่อมเสียของอาหาร และ 4) ด้านต้นทุน โดยบริหารต้นทุนวัตถุดิบและต้นทุนบรรจุภัณฑ์ สอดคล้องกับ กรุณา วงศ์กระจ่าง และคณะ (2561) ที่กล่าวว่า การนำเสนอเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ช่วยสร้างประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และเป็นแนวทางหนึ่งในการสนับสนุนให้จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร โดย Lee (2023) กล่าวว่า ความทรงจำเกี่ยวกับอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สร้างขึ้นและประกอบพิธีกรรมในวิถีทางของอาหาร สามารถนำมาเป็นโครงสร้างการเล่าเรื่องราวในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ทั้งนี้ ผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่ม เสนอแนะเกี่ยวกับรูปแบบการจัดสำรับ ควรสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสถานการณ์และยุคสมัย สอดคล้องกับ Mohammad et al. (2022) ที่กล่าวว่า การใช้บรรจุภัณฑ์ที่ให้สะดวกต่อการเคลื่อนย้าย หรือการประยุกต์วัตถุดิบตามความนิยมของผู้บริโภค การปรับให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า ต้นทุนของส่วนผสมและพ่อครัวที่ไม่ใช่คนพื้นเมือง จำเป็นต้องมีการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อตรวจสอบว่าปัจจัยเสี่ยงเหล่านี้แตกต่างกันอย่างไรในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้งการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ต สอดคล้องกับ เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย (2564) ที่ให้ข้อมูลว่า แนวทางการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ต้องมีการศึกษาวิจัยเพื่อค้นคว้าแนวทางการพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น รวมถึงการเผยแพร่ แลกเปลี่ยนและถ่ายทอดองค์ความรู้ในกับผู้ที่สนใจ

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปรายผล

การวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษา รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ศึกษา รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนา สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นสำคัญจากการสัมภาษณ์เชิงลึก หาความเชื่อมโยง ของประเด็น และนำเสนอข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ประกอบด้วย ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และการอภิปรายผล

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษา รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

เป็นข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วย 5 ประเด็น ได้แก่ 1) ประเด็นความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย 2) ประเด็นรายการอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ประเด็นที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4) ประเด็นการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และ 5) ประเด็นการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล มีการอ้างอิง ผู้ให้ข้อมูลด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขและประโยคคำพูด (Quotation) จากการสัมภาษณ์ (ทวีศักดิ์ นพเกษตร, 2548) ดังตารางที่ 4.1 – 4.5

4.1.1.1 ประเด็นความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 4.1 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาด้านพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นความเป็นมาของพิธีมั่วโง้ย

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
<p>พิธีมั่วโง้ย คือ พิธีกรรมตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการเฉลิมฉลอง การเกิดทายาทในครอบครัว ได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต และนำเอาความเชื่อเหล่านี้ติดตัวมา และปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน เป็นการบอกกล่าวเชิงสัญลักษณ์ว่ามีทายาทแล้ว และมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรงทั้งทารกแรกเกิดและมารดาผู้ให้กำเนิด เนื่องจากในอดีต การวิวัฒนาการด้านการแพทย์ยังไม่ก้าวหน้า เด็กที่เกิดใหม่มีโอกาสเสียชีวิตมากกว่ารอดชีวิต จำเป็นต้องได้รับการดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดี รวมถึงมารดาผู้ให้กำเนิดก็เช่นกัน จึงไม่สามารถออกไปไหนหรือพบปะกับใครได้ในช่วงระหว่างเด็กแรกเกิดจนอายุครบ 1 เดือน ซึ่งอดีตนิยมปฏิบัติเฉพาะครอบครัวที่มีลูกชายหรือหลานชายเป็นต่อมาก็เป็นลูกสาวหรือหลานสาวก็ประกอบพิธีมั่วโง้ยด้วยเช่นกัน ซึ่งประสบการณ์ของผู้ที่มีความรู้ด้านพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากการถ่ายทอดความเชื่อ ขั้นตอน และกระบวนการโดยตรงจากคนในครอบครัว ซึ่งเป็นความเชื่อของคนในอดีตว่า</p>	<p>P1 “...พิธีมั่วโง้ยส่วนใหญ่จะเป็นของชาวเชื้อสายจีนโดยเฉพาะชาวจีนฮกเกี้ยนซึ่งได้รับอิทธิพลประเพณีวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการแต่งงาน การตายอะไรพวกนี้ แต่ว่าพื้นฐานหลักเกี่ยวกับเรื่องของการเกิด ปัจจุบันไม่ค่อยได้รับการสืบทอดเท่าไร มันก็เลยกลายเป็นที่เลือนหายไปบ้าง...”</p> <p>P2 “...พอเด็กครบเดือน ทำไมต้องให้เด็กครบเดือน เพราะเด็กคลอดใหม่ ๆ ตายเยอะ ป่วย สมัยก่อนมันไม่ได้มีวิวัฒนาการ พอครบเดือนเขาจะพาเด็กไปโกนหัวเพราะว่าผมจะได้ตก แล้วก็พาไปไหว้ อ้ามปุดจ้อ (เทพเจ้ากวนอิมที่คนภูเก็ตเคารพนับถือ) เป็นสิริมงคล ที่เขาใช้ 1 เดือนเพราะว่าแม่จะไม่สามารถออกไปไหนได้จนครบเดือนผมก็สระไม่ได้ อยู่ไฟ มันเป็นช่องทางที่จะกลับไปเจอญาติด้วย ทั้งฝ่ายหญิงและฝ่ายชาย เป็นตัวแทนการสื่อสารว่ามีลูกแล้ว...”</p> <p>P4 “...ประสบการณ์เกี่ยวกับพิธีมั่วโง้ยตั้งแต่เกิด พิธีนี้เขาจะใช้กับลูกผู้ชาย หลานผู้ชายตอนครบเดือน พิธีกรรมนี้มีความสำคัญกับคนไทยเชื้อสายจีนให้</p>

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์(Quotation)
<p>ให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือในตระกูลได้ช่วยคุ้มครอง ปกป้องสิ่งที่ไม่ดี โรคภัยไข้เจ็บ รวมถึงญาติผู้ใหญ่ ญาติพี่น้องได้อวยพรให้ลูกหลานที่เกิดมา อายุครบ 1 เดือน มีสุขภาพแข็งแรง เป็นทายาทที่สืบวงศ์ตระกูลต่อไปในอนาคต</p>	<p>รู้ว่าบ้านนี้มีลูกชาย หลัง ๆ ก็เป็นเด็กผู้หญิงเป็นหลานเขาก็จะทำให้ญาติ ๆ รู้ว่าบ้านนี้มีเด็กครบเดือน พวกเงินฮกเกี้ยนเขาจะนับถือลูกหลานจะมีความกลมเกลียวกันมาก จะช่วยเหลือกัน...”</p> <p>P5 “...ความเชื่อเป็นการปกป้องลูกหลานที่เกิดมาที่ครบเดือน เหมือนกับว่ารอดแล้ว ให้พระจีน ให้ผู้ใหญ่อวยพร พอไม่ครบเดือนนี้เขาจะไม่พาออกนอกบ้าน พอครบเดือนนี้พาออก จะพาไปไหว้พระ มันก็ต้องให้เด็กแข็งแรง ถึงจะพาออกไปไหนได้ ไปพบญาติพี่น้อง...”</p> <p>P7 “...เรื่องนี้ คือ ตั้งแต่เกิดลูกยันหลานต้องทำ ตั้งแต่รุ่นอาม่า แล้วก็ลูกตัวเอง หลานตัวเอง เนี่ยเป็นคนทำ คือพุดง่าย ๆ ว่าทำมาตั้งแต่บรรพบุรุษเลย ถ้ามีใครคลอดเป็นลูกหรือหลานในบ้านอย่างแบบนี้ไง คือทำทุกอย่างรวมด้วยไม่ว่าผู้หญิงหรือผู้ชาย...”</p>

4.1.1.2 ประเด็นรายการอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 4.2 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นรายการอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
<p>อาหารที่จัดอยู่ในพิธีมั่วโง้ย เป็นอาหารที่เชื่อว่ามีความเป็นสิริมงคล ทั้งชื่อเรียก ส่วนผสม ลักษณะของอาหาร สีส่น โดยได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ประกอบด้วย</p>	<p>P2 “...คือ อิวปิ่ง จะต้องเอาไปให้ญาติทั้งฝ่ายหญิงและฝั่งชาย เป็นตัวแทน การสื่อสารว่ามีลูกแล้ว ไช่ 4 ลูกก็สื่อความหมายว่าได้ลูกผู้ชาย ไช่ 2 ลูก ก็สื่อความหมายว่าได้ลูกผู้หญิง...”</p>
<p>1. อิวปิ่ง มีลักษณะคล้ายบ๊ะจ่าง คือ ข้าวเหนียวผัดกับน้ำมันและ กุ้งแห้ง ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำหวาน น้ำตาล เกลือ โรยหน้าด้วยหมูแดง หรือไก่ต้มฉีกเป็นฝอย ๆ และหอมเจียว</p>	<p>P4 “...ขนมอิวปิ่ง ไช่แดงไช่ต้ม อังกุ๊ขนมเต่า ฮวดโก้ยแล้วแต่บางบ้าน แต่หลัก ๆ ก็คือ อิวปิ่ง...”</p>
<p>2. อังกุ๊ ขนมชนิดหนึ่งทำให้สุกโดยการนึ่ง มีส่วนประกอบ 2 อย่างด้วยกัน คือ ตัวแป้ง และตัวไส้ ส่วนผสมแป้งประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียว ผสมกับน้ำมันและสีผสมอาหารสีแดง ส่วนผสมไส้ประกอบด้วย ถั่วเขียวเลาะเปลือก กวนกับน้ำตาล น้ำมัน หรือกะทิ ห่อแล้วกดลงในพิมพ์รูปเต่าตัวอักษรจีน</p>	<p>P5 “...อิวปิ่ง ลักษณะก็คือผัดข้าวเหนียว จะใส่กุ้งแห้ง ลักษณะเหมือนกับ บ๊ะจ่างแต่จะใช้หมูแดง แล้วก็จะมีไช่ เราก็ต้องเอาไปทาสีแดงเป็นมงคล...”</p>
	<p>P7 “...คือ ขนมเต่าสีแดง เป็นสิริมงคล ทำให้อายุยืนยาวเพราะเต่าอายุยืน ยาว และทุกอย่างของจีนจะต้องแดงหมด ทำจากแป้งแล้วก็ถั่วทองกวนกับ น้ำตาล กะทิ แล้วก็มาปั้นกลม ๆ ทำเป็นไส้ กับแป้งข้าวเหนียว แล้วก็นวดกับ น้ำมันหรือบางคนเขาจะใส่กะทิลงไปเพื่อไม่ให้มันแข็ง แล้วก็เอามาปั้น นวด แผ่ ๆ แล้วเอาไส้มาใส่ แล้วเคาะด้วยพิมพ์เป็นพิมพ์รูปภาษาจีน ตัวอักษรจีน โก้ยอินเอาไปนึ่ง...”</p>

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
<p>3. อังต๋าน คือ ไข่ต้มสุกที่ย้อมด้วยสีผสมอาหารสีแดงตามความเชื่อของคนจีนว่าสีแดงคือ สีแห่งความเป็นสิริมงคล</p>	<p>P12 “...ขนมเต้านี้อายุยืนแน่นอน ฮวดโก้ยก็จะมีโชคลาภ อิวปึงก็คือกลมเกลียวเหนียวแน่น ไข่สีแดงก็เป็นการแทนเด็กผู้ชาย แต่ที่ต้องทาสีแดงก็เพื่อความมงคลของคนจีน...”</p>
<p>4. ขนมฮวดโก้ย คือ ขนมถั่วฟู สีแดง มีลักษณะเนื้อฟูเบา และนุ่มหน้าขนมจะแตกเป็นแฉก 3-4 กลิ่นหอม รสชาติหวาน นิยมใช้เป็นขนมมงคล เนื่องจากลักษณะของขนมฮวดโก้ยมีลักษณะฟู จึงมีความเชื่อหากใช้ไหว้เทพเจ้าก็จะรุ่งเรืองเฟื่องฟูตามไปด้วย</p>	<p>P14 “...ส่วนมากเขาจะให้ความหมายว่าให้ครอบครัวเกิดความกลมเกลียวเหนียวแน่น อังกู ก็เป็นมงคลแค่นั้น...”</p>
<p>นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ ประกอบ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยม หรือตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี</p>	

4.1.1.3 ประเด็นที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 4.3 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
<p>วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในสำหรับอาหารพิธีมั่วโง้ย เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ซึ่งมีที่มาในการเลือกใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดเป็นส่วนผสมตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน คือ อังกู หรือ ขนมนเต่า เชื่อว่ามีอายุยืนยาว ขนมหวดโก้ยมีความเชื่อว่า จะมีโชคลาภ อิวปิ่ง ซึ่งส่วนผสมหลักคือข้าวเหนียว มีความเชื่อว่าครอบครวั ญาติพี่น้องจะได้มีความสามัคคี รักใคร่ กลมเกลียวเหนียวแน่น หอมเจียว และหมูแดงที่โรยหน้า อังตัน หรือไข่ต้มย้อมสีผสมอาหารสีแดงเพื่อความมงคล เปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของเด็กชาย เมื่อนำมาประกอบในสำหรับ มีความเชื่อว่า จะมีลูกชาย สืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาด</p>	<p>P5 “...ก็ทำตาม ๆ กันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ส่วนใหญ่ที่มาก็มาจากความเชื่อที่เป็นมงคล คือ สีแดง คือสีที่เป็นมงคล คือ เปงฮ้าน เปงฮ้าน หมายความว่าให้อยู่เย็นเป็นสุข...”</p> <p>P8 “...ข้าวเหนียวนี้ดูจากลักษณะแล้วมันเหนียวแน่น เอามาใช้มันก็เป็นมงคล คนจีนเขาถือเรื่องความมงคล จะทำอะไรก็ต้องให้เกิดความมงคล เหมือนขนมอังกูที่เป็นรูปเต่าก็ถือว่าเป็นสัตว์มงคล เพราะมีอายุยืน ถ้วนนี้ก็หมายถึงความงอกงาม...”</p> <p>P9 “...เป็นความเชื่อของจีนที่สืบทอดกันมา ไข่นี้ก็เป็นตัวแทนการมีลูกหลานไม่ขาด ข้าวเหนียวนี้เพื่อความเจริญงอกงาม ความเหนียวแน่นในวงศ์ตระกูล ที่สำคัญคือกินได้และสามารถใช้กินได้ทั้งวัน คนโบราณเลยมอบอิวปิ่งให้กัน...”</p>

4.1.1.4 ประเด็นวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 4.4 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
<p>เริ่มต้นจากพ่อแม่ของเด็กเป็นผู้เตรียมอาหารและขนมที่ใช้ในการประกอบในพิธี หรือหากครอบครัวใดที่เป็นครอบครัวขยาย มีคุณย่า คุณยาย อาศัยอยู่ในครอบครัว ก็จะรับหน้าที่เป็นฝ่ายจัดเตรียม มีการนำอาหารบางส่วนไปเป็นเครื่องเช่นไหว้เทพเจ้าที่เคารพที่ตั้งบูชาอยู่ในบ้านพร้อมด้วยเครื่องเซ่นไหว้ อย่างอื่น เช่น ผลไม้ ประกอบด้วย กล้วย ส้ม สับปะรด แอปเปิ้ล และสาลี่ เป็นต้น รวมถึงน้ำชา เพื่อบอกกล่าวเทพเจ้าให้รับรู้ถึงการกำเนิดของทายาท และเป็นการบอกกล่าวให้ช่วยปกป้องคุ้มครองเด็กที่เกิดมาในตระกูล หรือบางครอบครัวที่ไม่มีโต๊ะบูชาเทพเจ้าในบ้าน จะนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้าที่ตระกูลเคารพนับถือ จากนั้น จะเป็นขั้นตอนการนำสำหรับอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ย จัดเรียงในภาชนะซึ่งเป็นตะกร้าสานจากไม้ไผ่เรียกว่า เสี่ยหนา พร้อมกับกระดาษแดงเพื่อเพิ่มความสิริมงคล ไปแจกจ่ายให้กับผู้ใหญ่ที่ตระกูลเคารพนับถือ รวมถึงเครือญาติในวงศ์ตระกูล เมื่อญาติ ๆ ได้รับสำหรับอาหารที่จัดเตรียมมาแล้ว ก็สามารถรับรู้ได้ว่า ครอบครัวนี้มีทายาทสืบต่อวงศ์ตระกูลและมีสุขภาพแข็งแรงดีมีอายุครบ 1 เดือนเป็นที่รักเอ็นดูของคนใน</p>	<p>P2 “...พอญาติเขารับมาเขาก็จะเอาข้าวสารกับไข่ดิบใส่คืนกลับมา พร้อมกับของอั้งเปา หรือให้เพชรให้ทองอะไรก็แล้วแต่...”</p> <p>P5 “...อาหารนี้ไหว้หน้าพระในบ้าน ถ้าบ้านไหนมีหน้าพระก็ตั้งไหว้ มีอั้งปั้ง มีอั้งกุ ผลไม้ น้ำชาอะไรพวกนี้ หรือไหว้ที่อ้ามก็ได้ บางคนเขาไม่มีหน้าพระที่บ้านก็ไหว้ที่อ้ามทำได้เหมือนกัน แล้วค่อยไปแจกจ่ายให้ญาติ...”</p> <p>P7 “...หลังจากกลับมาจากไหว้ปุ่ดจ้อเสร็จถึงเวลาที่จะต้องทำพิธีฉลองกันคือเอาสิ่งนี้ไปแจกกับญาติสนิท มิตรสหายผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ คนใกล้บ้านเรือนเคียง ญาติสนิทมิตรสหายที่เขานับถือ...”</p>

ตารางที่ 4.4 (ต่อ)

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์ (Quotation)
	<p>ครอบครัว และมอบของที่ระลึกตอบแทนสำหรับการนำมารับอาหารในพิธี มั่วโงยมามอบให้ ซึ่งอาจจะเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่จำเป็น สำหรับการเลี้ยงเด็กและแม่เด็ก เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ซั่ว ไข่ไก่ หรือเป็น สิ่งของเครื่องใช้ เช่น เสื้อผ้าสำหรับเด็ก หรือ เครื่องประดับประจำตัวเด็ก ขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ และที่นิยมกัน คือมอบ อั่งเปา (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็กและใช้จ่ายเมื่อโตขึ้น</p>

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

จากตารางที่ 4.4 ผลการสัมภาษณ์เกี่ยวกับวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย พบว่าวิธีการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเริ่มต้นตั้งแต่ก่อนวันอายุครบ 1 เดือน ของทายาทจนถึงวันที่มีอายุ 1 เดือน ซึ่งเป็นวันที่ประกอบพิธีมั่วโง้ยให้กับทายาท ประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

1. ก่อนวันงาน

1.1 การเตรียมอาหารในพิธีมั่วโง้ย เนื่องจากวัฒนธรรมครอบครัวของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยอยู่รวมกันแบบครอบครัวผสม ซึ่งในแต่ละครอบครัวมีอาม่า (คุณย่า หรือคุณยาย) ก้อ (คุณน้า) กิม (คุณอา) อยู่ในครอบครัว เมื่อมีทายาท แม่ผู้ให้กำเนิดทายาทอาจยังต้องพักผ่อนหลังคลอด และยังคงมีสุขภาพที่ไม่แข็งแรงเท่าที่ควร หน้าที่ในการจัดเตรียมอาหารโดยส่วนใหญ่จึงเป็นผู้ใหญ่ในครอบครัวที่มีประสบการณ์ผ่านการประกอบอาหารหรือประกอบพิธีมาบ้าง เช่น อาม่า (คุณย่า หรือคุณยาย) ก้อ (คุณน้า) กิม (คุณอา) โดยเริ่มต้นจากการเตรียมวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น ข้าวเหนียว แป้งข้าวเหนียว ถั่วเขียวเลาะเปลือก เนื้อหมู เนื้อไก่ ไข่ไก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน เครื่องเทศ และวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารแต่ละชนิดเพื่อจัดเป็นสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย



ภาพที่ 4.1 การเตรียมอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

1.2 การเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ในพิธี เริ่มต้นจากการตรวจสอบความพร้อมของการใช้งาน ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์แต่ละชนิด เช่น เสี้ยมนา จาน เพื่อใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุอาหารในพิธีมั่วโง้ย และอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย นอกจากนี้ ยังรวมถึงอุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้สำหรับไหว้เทพเจ้าที่บ้านหรือศาลเจ้า เช่น รูป เทียน แจกกันดอกไม้ จอกชา ถาดใส่ผลไม้ เป็นต้น

2. วันงาน

2.1 การเตรียมตัวเด็ก เริ่มต้นในตอนเช้าตรู่ พ่อแม่ทำการโกนผมเด็ก หรือหากในครอบครัวญาติผู้ใหญ่อาศัยรวมอยู่ด้วย เช่น กัง (คุณปู่ หรือคุณตา) อาม่า (คุณย่า หรือคุณยาย) ก็จะรับหน้าที่เป็นฝ่ายตัดผมเด็กก่อนเป็นคนแรก เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่เด็ก หลังจากนั้นจึงให้พ่อแม่เด็กเป็นฝ่ายโกนผมจนหมด ซึ่งเชื่อว่าผมที่ติดตัวเด็กมาตั้งแต่ในครรภ์เป็นสิ่งสกปรก จากนั้นอาบน้ำให้สะอาด และสูมกระหม่อมด้วยยาประสะเปราะใหญ่ซึ่งเป็นยาแผนโบราณ มีสรรพคุณช่วยถอนพิษไข้ตานทรายในเด็ก และช่วยลดอาการไม่สบายของเด็กในอนาคตได้ จากนั้นจึงแต่งตัวให้เด็กด้วยเสื้อผ้าและเครื่องประดับที่เตรียมไว้ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับฐานะและความพร้อมของแต่ละครอบครัว และเจิมหน้าผากด้วยเขม่าท่ายหม้อในครัวเพื่อป้องกันสิ่งชั่วร้าย จึงนำเด็กไปไหว้เทพเจ้าในบ้าน หรือนำไปศาลเจ้า



ภาพที่ 4.2 การเตรียมตัวเด็ก

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

2.2 การจัดหาอาหาร ผู้ที่เตรียมอาหารเพื่อให้จัดเป็นสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่เคยผ่านประสบการณ์การจัดพิธีมั่วโง้ยมาแล้ว หรือมีความเชี่ยวชาญในการประกอบอาหารและได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากบรรพบุรุษ เช่น กัง (คุณปู่ หรือคุณตา) อาม่า (คุณย่า หรือคุณยาย) ก้อ (คุณน้า) เจก (คุณอา) เป็นต้น เริ่มต้นการเตรียมล่วงหน้า 1 วัน เพื่อจัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารที่ใช้ในพิธีมั่วโง้ย รวมถึงการเตรียมเบื้องต้น เช่น แช่ข้าวเหนียว แช่ถั่วเขียวเลาะเปลือก ตัดใบตอง กวนไส้ขนมอังกู เป็นต้น เมื่อถึงวันครบ 1 เดือน จะเริ่มประกอบอาหารในเวลาใกล้สว่างเพื่อให้อาหารแต่ละชนิดเสร็จเรียบร้อยตั้งแต่เวลาเช้ามืด จากนั้น แบ่งอาหารสำหรับไหว้เทพเจ้าและบรรพชนในบ้าน สำหรับไหว้เทพเจ้าที่ศาลเจ้า จัดใส่ภาชนะเช่น จาน หรือถ้วยสำหรับเป็นเครื่องเซ่นไหว้ และจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยไว้สำหรับแจกจ่ายให้เครือญาติ ซึ่งส่วนนี้ต้องจัดเรียงลงในจาน และบรรจุลงในเสียมหา หรือภาชนะสำหรับเคลื่อนย้ายได้สะดวกและป้องกันสิ่งสกปรกระหว่างการเดินทาง



ภาพที่ 4.3 การจัดหาอาหาร

ที่มา: อติสร ถนิมภรณ์ (2567)

2.3 การจัดพิธีนอกบ้าน เริ่มต้นจากการนำเด็กออกจากบ้านเพื่อเดินทางไปไหว้เทพเจ้าที่ศาลเจ้าใกล้บ้าน หรือที่ครอบครัวเคารพนับถือ เช่น ศาลเจ้าบุตจ้อ จั้ววง เครื่องเซ่นไหว้บนโต๊ะบูชา ประกอบด้วย สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผลไม้มังคุด น้ำชา จั้ววงบนโต๊ะบูชา จุดธูปเทียนหน้าโต๊ะบูชา จากนั้น พ่อแม่เด็กทำการบอกกล่าวหรืออธิษฐานต่อเทพเจ้าเพื่อขอพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรง ในการไหว้เทพเจ้าจะมีการขอชื่อจากองค์เทพเจ้า โดยมีผู้ทำพิธีในศาลเจ้าเป็น

ผู้ทำพิธีขอชื่อจากองค์เทพเจ้า หรือขอมอบเด็กให้เป็นบุตรบุญธรรมขององค์ องค์เทพเจ้ากวนอิมปุดจ้อ หากบิดามารดาพิจารณาเห็นว่า เป็นเด็กเลี้ยงยาก งอแง หรือเจ็บไข้ไม่สบายบ่อย และมีการผูกข้อมือเด็กเพื่อความเป็นสิริมงคล



ภาพที่ 4.4 การจัดพิธีนอกบ้าน

ที่มา: อติสร ถนิมภรณ์ (2567)

2.4 การจัดพิธีในบ้าน เริ่มต้นจากการเครื่องเซ่นไหว้เทพเจ้า หรือบรรพชนที่เตรียมไหว้ ประกอบด้วย สำหรับอาหารในพิธีมีวุ้นไก่ ผลไม้มังคุด น้ำชา จัดวางบนโต๊ะบูชา จุดธูปเทียนหน้าโต๊ะบูชา จากนั้น พ่อแม่เด็กทำการบอกกล่าว หรืออธิษฐานต่อเทพเจ้า และบรรพชนให้ทราบว่า มีทายาทอายุครบ 1 เดือน ขอพรให้ช่วยคุ้มครอง ปัดเป่าสิ่งชั่วร้ายเพื่อความเป็นสิริมงคล



ภาพที่ 4.5 การจัดพิธีในบ้าน

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

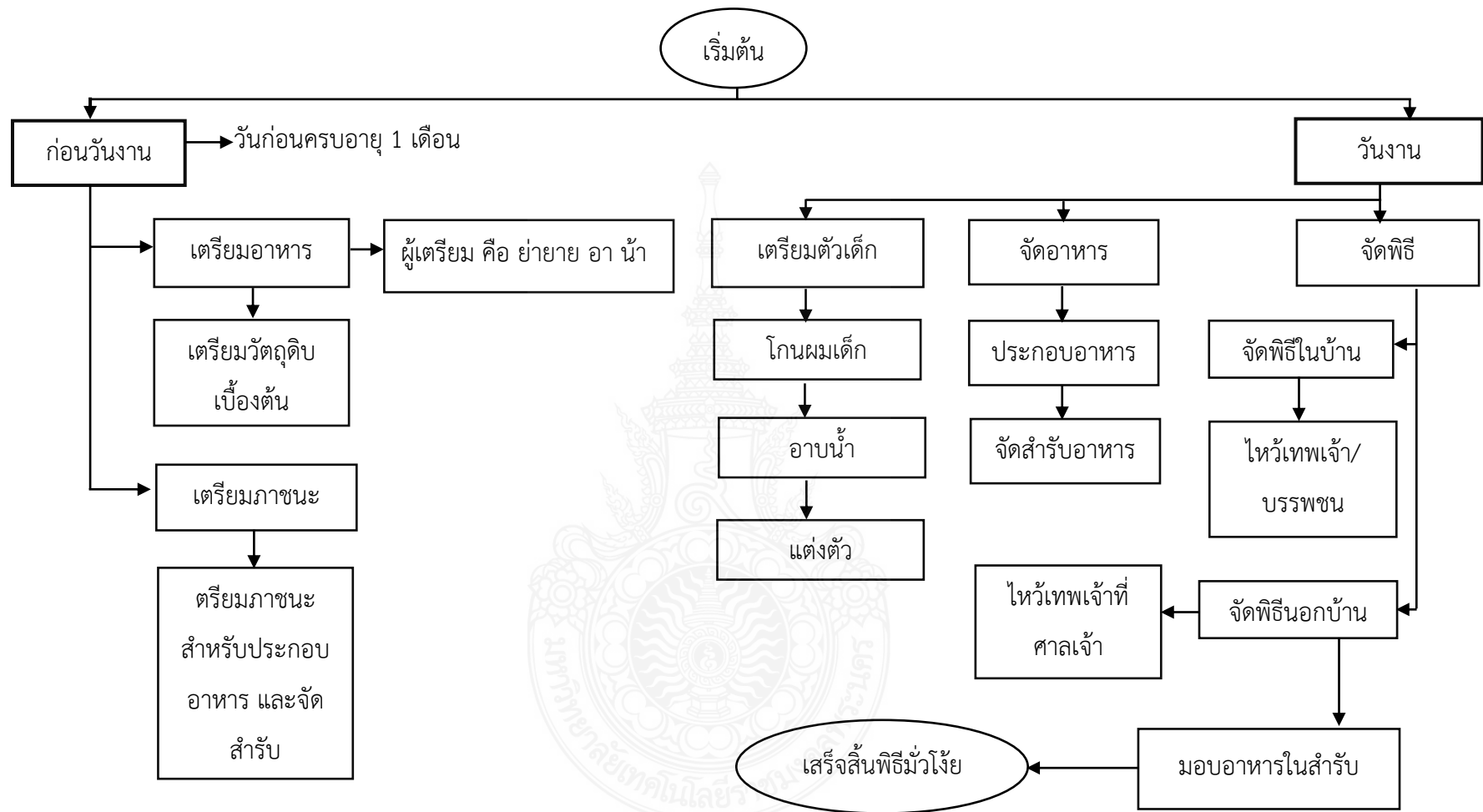
2.5 การมอบอาหารในสำหรับ หากมีการพาเด็กไปไหว้เทพเจ้าที่ศาล
 เข้านอกบ้าน ในระหว่างการเดินทางกลับจะนำเด็กไปมอบสำหรับอาหารในพิธีมั่วไ้ยที่จัดเตรียมใส่
 ภาชนะไว้ให้ระหว่างเครือญาติและผู้ใหญ่ที่นับถือ เพื่อให้ได้ชื่นชมและรับคำอวยพร และผู้ใหญ่จะมอบ
 สิ่งของที่มีอยู่ในครัวเรือนให้คืนกลับแก่พ่อแม่เด็ก เช่น ข้าวสาร ไข่ไก่ เส้นหมี่ซั่ว หรือสิ่งของมีค่าตาม
 ฐานะและความพร้อมของเครือญาติ



ภาพที่ 4.6 การมอบอาหารในสำหรับ

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

สรุปขั้นตอนการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วไ้ย ตามแผนภูมิที่ 4.1



แผนภูมิที่ 4.1 ขั้นตอนการใช้สำหรับอาหารในพิธีมัดไม้ม้วน

4.1.1.5 ประเด็นการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย

ตารางที่ 4.5 ผลการสัมภาษณ์ข้อมูลการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย ประเด็นการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย

ข้อมูลการสัมภาษณ์	ประโยคคำพูดผู้ให้สัมภาษณ์(Quotation)
<p>การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ยส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นจากคนในครอบครัว ซึ่งปัจจุบันลดน้อยลง หรือพบเห็นไม่บ่อยนักเมื่อเทียบกับอดีต ขึ้นอยู่ปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ 1) การเห็นคุณค่าของคนสมัยใหม่ลดน้อยลง 2) ลักษณะของครอบครัวที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ตัวอย่าง หนุ่มสาวปัจจุบัน สร้างครอบครัวกับคนไทยที่ไม่มีเชื้อสายจีนหรือคนไทยในภูมิภาคอื่น ทำให้ความใกล้ชิดในวงศ์ตระกูลลดน้อยลง การถือปฏิบัติอาจจะไม่เคร่งครัดเช่นในอดีต 3) ไม่จัดทำสำหรับเอง เนื่องจากวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น และมีเวลาหรือความรู้ ความเข้าใจในการทำงานน้อยลง เปลี่ยนแปลงเป็นสิ่งที่ทำจากผู้ที่เป็นอาชีพ สำหรับการสืบทอดในรูปแบบอื่นคือ การประยุกต์ให้เป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น เทศบาลนครภูเก็ต ได้เลือกใช้อาหารในสำหรับพิธีมั่วโง้ยประยุกต์เป็นอาหารไว้ต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมย่านเมืองเก่า จังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาอย่างหนึ่ง</p>	<p>P4 “...เดี๋ยวนี้ก็ไม่ต้องทำเอง จะซื้อ เมื่อก่อนก็จะทำกันเองผักกันเองเดี๋ยวนี้ซื้อหมดทุกอย่าง...”</p> <p>P5 “...ถ้าเดี๋ยวนี้ พฤติกรรมเหล่านี้รุ่นใหม่ ๆ เขาก็จะไม่ค่อยทำแล้ว ที่เห็นชัดก็จะเป็นของเทศบาลนครเอาสิ่งนี้มารับแขกเวลาเขาเยี่ยมชมของอารยธรรมย่านเมืองเก่า ย่านเมืองเก่าก็จะมีอู๋ปิ้งให้ชิมสำหรับรับแขก เอามาประยุกต์ก็คือเอามาเป็นขนมพื้นถิ่น...”</p> <p>P7 “...คือเมื่อก่อนเขาจะทำในบ้านตัวเอง แต่ปัจจุบันสั่งซื้อเป็นกิโหลพร้อมกับแพ็คเกจเรียบร้อย เพื่อความสะดวกสบาย พยายามถ่ายทอดให้กับรุ่นต่อไปหรือว่าใครก็ได้ที่อยากเรียนรู้ ที่เกี่ยวกับการทำอาหารด้วย แล้วก็ประเพณีแบบนี้คือรู้แต่ประเพณีถ้าไม่ได้ลงมือทำ เราต้องลงมือสัมผัส คนทำก็ทำ มันก็ต้อง Present ได้ คนที่ Present มันก็ต้องรู้ การทำงานมันต้องประสานกัน คือต้องสัมพันธ์กัน 2 คนคืออยากให้อาหารทอด วัฒนธรรมจังหวัดบางครั้งก็เพี้ยนนะ...”</p>

สรุป รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย เกิดจากพิธีกรรมความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการเฉลิมฉลองเด็กอายุครบ 1 เดือน ได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต และปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นความเชื่อของคนในอดีตที่ทำให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือในตระกูลได้ช่วยคุ้มครอง ปกป้องสิ่งที่ไม่ดีหรือโรคร้ายไข้เจ็บ รวมถึงญาติผู้ใหญ่ ได้อวยพรให้ลูกหลานที่ได้เกิดมาอายุครบ 1 เดือน มีสุขภาพแข็งแรง เป็นทายาทที่สืบวงศ์ตระกูลต่อไปในอนาคต ในอดีตนิยมจัดพิธีเฉพาะลูกชาย ต่อมามีการปรับเปลี่ยนจัดให้กับลูกสาวด้วยเช่นเดียว ซึ่งรูปแบบพิธีกรรมได้สืบทอดจากคนในครอบครัวที่มีประสบการณ์การจัดพิธีมั่วโง้ยมาก่อน

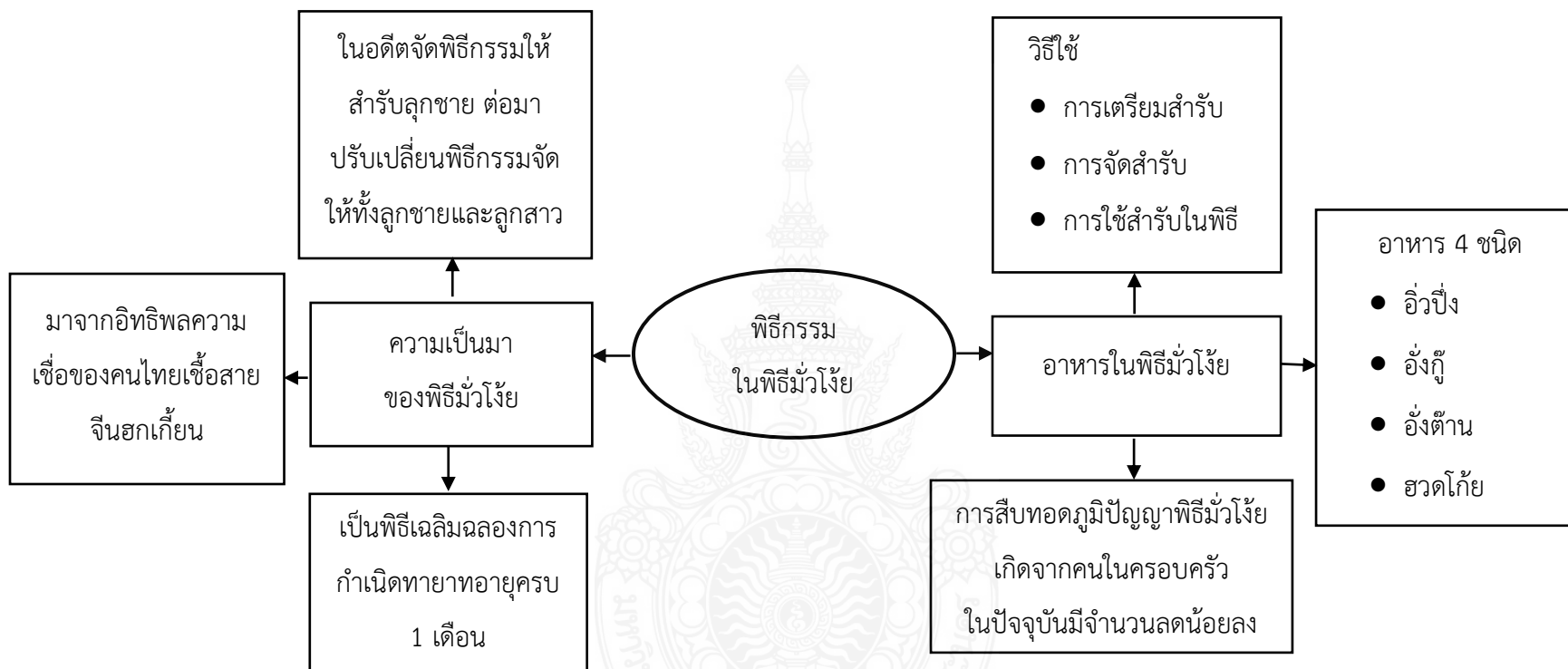
อาหารที่จัดอยู่ในพิธีมั่วโง้ย เป็นอาหารที่เชื่อว่ามีความเป็นสิริมงคล ทั้งชื่อเรียก ส่วนผสม ลักษณะของอาหาร สีส่น โดยได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีน ซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ประกอบด้วย 1) อีวปิ้ง 2) อังกุ๊ 3) อังตัน และ 4) ขนมฮวดโก้ย นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ ประกอบ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยม หรือตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี

วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในสำหรับอาหารพิธีมั่วโง้ย เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ซึ่งมีที่มาในการเลือกใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดเป็นส่วนผสมตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน คือ อังกุ๊ หรือ ขนมเต่า เชื่อว่ามีอายุยืนยาว ขนมฮวดโก้ยมีความเชื่อว่า จะมีโชคลาภ อีวปิ้ง ซึ่งส่วนผสมหลักคือข้าวเหนียว มีความเชื่อว่าครอบครัว ญาติพี่น้องจะได้มีความสามัคคี รักใคร่ กลมเกลียวเหนียวแน่น หอมเจียว และหมูแดงที่โรยหน้า มีความเชื่อว่าเป็นทองที่กองไว้ อังตัน หรือไข่ต้มย้อมสีแดงเพื่อความมงคล เปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของเด็กชาย เมื่อนำมาประกอบในสำหรับ มีความเชื่อว่า จะมีลูกชายสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาด

วิธีการใช้สำหรับเริ่มต้นจากพ่อแม่ของเด็ก หรือคนในครอบครัว เช่น คุณย่า คุณยาย เป็นผู้เตรียมอาหารที่ใช้ในสำหรับพิธีมั่วโง้ย แล้วนำอาหารบางส่วนไปเซ่นไหว้เทพเจ้าในบ้าน เพื่อบอกกล่าวให้รับรู้ถึงการกำเนิดของทายาท และขอพรให้ช่วยปกป้อง คุ้มครองเด็ก หรือบางครอบครัวที่ไม่มีโต๊ะบูชาเทพเจ้าในบ้าน จะนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้า จากนั้น จึงจะนำสำหรับอาหารจัดใส่ในภาชนะ เรียกว่า เสี่ยหนา ไปแจกจ่ายให้กับญาติ และเมื่อญาติได้รับสำหรับอาหารเป็นที่เรียบร้อย จะอวยพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรงเป็นที่รักของคนในครอบครัว จากนั้น จะมอบสิ่งของที่จำเป็นในการเลี้ยงเด็ก เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ข้าวไข่ไก่ เสื้อผ้าหรือเครื่องประดับ ทั้งนี้ อาจมีความแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ และที่นิยมกันคือมอบ อั่งเปา (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็ก และใช้จ่ายเมื่อจำเป็น

การสืบทอดภูมิปัญญาพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากคนในครอบครัว ซึ่งปัจจุบันอาจพบเห็นได้ไม่บ่อย เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีต ขึ้นอยู่ปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ 1) การเห็นคุณค่าของคนสมัยใหม่ลดน้อยลง 2) ลักษณะของครอบครัวที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ๆ และ 3) ไม่มีการจัดทำสำรับเอง ปรับเปลี่ยนเป็นการสั่งทำจากผู้ที่เป็นอาชีพ สำหรับการสืบทอดภูมิปัญญาในรูปแบบอื่น คือ การประยุกต์ใช้เป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ ในเทศบาลนครสำหรับต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมน่านเมืองเก่า ผลการศึกษาในรูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ยตามแผนภูมิที่ 4.2





แผนภูมิที่ 4.2 การสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เป็นข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4 ตำรับ ได้แก่ อิวปิ่ง อั้งก๊อ อั้งตัน และฮวดโก้ย โดยแต่ละตำรับประกอบด้วย ชื่ออาหาร ลักษณะของอาหาร ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย รายการอุปกรณ์ ส่วนผสม วิธีการทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย ดังนี้

4.1.2.1 อิวปิ่ง (油饭)



ภาพที่ 4.7 อิวปิ่ง (油饭)

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

ลักษณะของอาหาร

ข้าวเหนียวนึ่งจนสุก ผัดกับกุ้งแห้ง หมูเนื้อแดง มีสีน้ำตาลอ่อน หอมกลิ่นกุ้งแห้งและเครื่องปรุงรสอย่างซีอิ๊ว รสเค็ม หวานตามเล็กน้อย เนื้อสัมผัสข้าวเหนียวนุ่มไม่แข็งกระด้าง หรือเปื่อยและ เนื้อหมูไม่แข็ง

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย

อิวปิ่งมีส่วนผสมหลัก คือ ข้าวเหนียว จึงมีความเชื่อว่าการมอบอิวปิ่งให้ญาติหรือผู้ที่ครอบครัวให้การนับถือ เป็นการบอกถึงความรักใคร่ กลมเกลียว ความเหนียวแน่น ของคนในวงศ์ตระกูล

รายการอุปกรณ์

1. ถ้วยเล็กสำหรับใส่ส่วนผสมและเครื่องปรุงรส
2. จานสำหรับใส่ส่วนผสม
3. อ่างผสม
4. ถาด
5. เขียง และมีดสำหรับหั่น
6. เครื่องชั่ง
7. กระทะ และตะหลิว
8. ลังถึง
9. เต้าแก๊ส
10. ภาชนะมีฝาปิดสำหรับเก็บอู๋ปิ้ง

ส่วนผสมข้าวเหนียว

1. ข้าวเหนียวเขี้ยวงูกลางปี ซาวน้ำให้สะอาด แช่น้ำ 3 ชั่วโมง	250	กรัม
2. น้ำมันถั่วเหลือง	30	กรัม
3. หอมแดงซอยบาง ๆ สำหรับเจียว	50	กรัม
4. กุ้งแห้งล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้งหมาด ๆ	20	กรัม
5. หมูเนื้อแดงไม่ติดมัน หั่นชิ้นบาง เล็กประมาณ 2 ซม.	50	กรัม
6. ซีอิ๊วขาว	20	กรัม
7. ซีอิ๊วดำหวาน	20	กรัม
8. น้ำตาลทรายขาว	25	กรัม
9. เกลือ	5	กรัม
10. น้ำสะอาด	200	กรัม

วิธีการทำ

1. นำข้าวเหนียวนึ่งด้วยไฟกลาง 30 นาที จากนั้นกลับด้าน นึ่งต่ออีก 10 นาที จนสุกทั่ว นำข้าวเหนียวใส่ถาดเกลี่ยข้าวเหนียวให้กระจายทั่วถาด พักให้เย็น
2. นำน้ำมันถั่วเหลืองใส่กระทะ ตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อนพอร้อน ใส่หอมแดงซอย เจียวให้เหลือง ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
3. ลดไฟอ่อน ใช้น้ำมันเจียวหอมที่เหลือง เจียวกุ้งแห้งจนมีกลิ่นหอม ใส่หมูเนื้อแดงหั่นบาง ผัดต่อให้หมูเนื้อแดงสุก

4. เติมซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำหวาน น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำสะอาด เคี่ยวไฟกลางให้เดือดจัด
5. ใส่ข้าวเหนียวลงผัดให้เข้ากัน ไม่ให้ติดกันเป็นก้อน จนมีสีน้ำตาลสม่ำเสมอ ชิมให้มีรส เค็มนำ หวานตามเล็กน้อย

6. ตักใส่ภาชนะและปิดฝาจนข้าวเหนียวเย็น จึงจัดเป็นสำรับเพื่อใช้ในพิธีมั่วโง้ยหรือรับประทาน

ส่วนผสม หมูแดงสำหรับโรยหน้าอู๋ปิ้ง

1. สะโพกหมูตัดแต่งพังผืดออก หนาหนาประมาณ 2 นิ้ว	250	กรัม
2. ผงหมูแดง	10	กรัม
3. น้ำตาลมะพร้าว	30	กรัม
4. ซีอิ้วขาว	10	กรัม
5. เกลือ	5	กรัม
6. น้ำมันพืช	50	กรัม
7. น้ำสะอาด	500	กรัม

วิธีการทำ

1. หมักหมูกับส่วนผสมข้อ 2 - 6 หมักไว้ 30 นาที
2. นำหมูที่หมัก ใส่กระทะ นำขึ้นตั้งไฟกลางพอเนื้อหมูสุกเล็กน้อย มีลักษณะตึง ๆ
3. เติมน้ำสะอาด เคี่ยวด้วยไฟกลางจนหมูสุกนุ่ม ปิดไฟ ยกลง

ส่วนผสมอื่น ๆ

เนื้ออกไก่ต้มสุกฉีกเป็นฝอยขนาดเล็กสำหรับโรยหน้า	50	กรัม
---	----	------

เทคนิคการทำ

1. กุ้งแห้งต้องแกะเปลือกที่ติดมาด้วยให้หมด ตากแดดให้แห้งก่อนนำมาใช้จะทำให้มีกลิ่นหอม
2. การปรุงรสชาติ ไม่ควรปรุงให้มีรสเค็มจัด เนื่องจากเมื่อเย็นลงรสชาติเค็มจะเข้มข้น

ปริมาณที่ได้

สามารถจัดเป็นสำรับอาหารเพื่อใช้ในพิธีมั่วโง้ยได้ 5 ชุด

การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

1. ตักอู๋ปิ้งใส่ในจานหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่อาหารพร้อมรับประทาน ปริมาณ 250 กรัม
2. โรยด้วยหอมแดงเจียว หมูแดงหั่นบาง ๆ และไก่ต้มฉีกฝอย
3. วางขนมอังกู๋ 2 ชิ้น อังต๋าน 2 ฟอง และขนมฮวดไถ่ 2 ชิ้นด้านข้าง

4.1.2.2 ขนมอังกู (红龟粿)



ภาพที่ 4.8 ขนมอังกู (红龟粿)

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

ลักษณะของอาหาร

เป็นขนมหวาน ทำให้สุกโดยการนึ่ง มีส่วนประกอบ 2 ส่วน คือ ส่วนของแป้งและส่วนของไส้ มีรูปร่างคล้ายกระดองเต่า สีแดงอมส้ม กลิ่นหอม รสหวานมัน และมีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย

ด้วยความหมายและรูปร่าง เชื่อว่าเป็นมงคล คือ คำว่า อัง หมายถึง สีแดง ซึ่งเป็นสีแห่งความมงคลตามความเชื่อของชาวจีน ส่วนคำว่า กู หมายถึง เต่า ซึ่งเป็นสัตว์ที่มีอายุยืนยาว อังกู จึงเปรียบเป็นขนมที่สื่อถึงการมีอายุยืนยาว จัดเป็นขนมในพิธีมงคลต่าง ๆ ตามวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน

รายการอุปกรณ์

1. ถ้วยเล็กสำหรับใส่ส่วนผสม และเครื่องปรุงรส
2. จานสำหรับใส่ส่วนผสม
3. อ่างผสม
4. ถาด
5. เขียง และมีดสำหรับหั่น
6. เครื่องชั่ง
7. กระทะ และตะหลิว

8. พิมพ์ขนมอังกู
9. ผ้าขาวบาง ตัดเป็นผืนสี่เหลี่ยมด้านละ 5 นิ้ว (สำหรับห่อแป้งมันสำปะหลังสำหรับโรยพิมพ์เพื่อไม่ให้ติด)
10. กรรไกร
11. แปรงทาน้ำมัน
12. ลังถึง
13. เครื่องปั่นอาหาร/ครก หรือไม้คilingแป้ง
14. เตาแก๊ส
15. ภาชนะมีฝาปิดสำหรับเก็บขนมอังกู

ส่วนผสมตัวไส้

1. ถั่วเขียวเลาะเปลือก	200	กรัม
2. น้ำสะอาด	200	กรัม
3. น้ำตาลทราย	200	กรัม
4. เกลือป่น	2	กรัม

วิธีการทำ

1. ล้างถั่วเขียวเลาะเปลือก 3 ครั้ง และแช่น้ำ 3 – 6 ชั่วโมง
2. ใส่ในลังถึง ประมาณ 3/4 นำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างแรงจนน้ำเดือด
3. ล้างถั่วที่แช่น้ำให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ ใส่ลังถึงที่รองด้วยผ้าขาวบาง ปิดฝา นึ่ง 20 นาทีจนถั่วนุ่มดี ตักใส่ถาด พักให้เย็น
4. ผสมถั่วนึ่งสุกและน้ำสะอาดลงในเครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด (ในอดีตใช้ไม้คilingหรือครกตำจนละเอียด)
5. ใส่ถั่วปั่นละเอียดลงในกระทะ ตั้งไฟอ่อน เติมน้ำตาลทราย และเกลือป่น กวนจนแห้งและปั้นได้ ตักใส่ถาด พักให้เย็นเล็กน้อย
6. แบ่งเป็นก้อนขนาด 12 กรัม ปั่นให้กลม เตรียมไว้

ส่วนผสมตัวแป้ง

1. แป้งข้าวเหนียวร่อนแล้ว	200	กรัม
2. น้ำสะอาด	180	กรัม
3. สีผสมอาหารสีแดง	2	กรัม
4. สีผสมอาหารสีส้ม	2	กรัม
5. น้ำมันถั่วเหลือง	15	กรัม

วิธีการทำ

1. ผสมแป้งกับน้ำสะอาด และสีผสมอาหาร นวดให้เข้ากันใช้เวลาประมาณ 20 นาที
2. แบ่งส่วนผสมแป้งน้ำหนัก 20 กรัม ปั้นให้เป็นก้อนกลมนำลงต้มในน้ำเดือด พอแป้งลอยขึ้น ตักขึ้น ผสมกับส่วนผสมที่เหลือ
3. เติมน้ำมันถั่วเหลือง นวดต่อจนแป้งเข้ากันดีและมีเนื้อเนียน
4. แบ่งแป้งเป็นก้อนละ 18 กรัม เตรียมไว้
5. แผ่แป้งออกให้เป็นแผ่นค่อนข้างบาง ใสไส้ ปิดให้สนิท
6. เตรียมพิมพ์กดรูปเต่า โรยแป้งนวลให้ทั่ว
7. กดแป้งที่ห่อไส้แล้วลงในพิมพ์จนเสมอลบ เคาะออก วางบนใบตองที่ทาน้ำมันแล้ว
8. เรียงขนมในลังถึง เว้นระยะห่างเล็กน้อย เมื่อขนมสุกจะได้ไม่ติดกัน ปิดฝา นึ่งบนน้ำเดือด ไฟกลาง 7 นาที
9. นำขนมออกจากลังถึง ทาหน้าขนมด้วยน้ำมัน พักให้คลายความร้อน
10. ตัดขอบใบตองส่วนเกินออกให้สวยงาม
11. เรียงใส่กล่องหรือภาชนะกันลม เตรียมไว้สำหรับพิธีมั่วโง้ยหรือสำหรับรับประทาน

ส่วนผสมอื่น

น้ำมันสำหรับทาใบตองและขนมเมื่อสุก	1/2	ถ้วยตวง
ใบตองสำหรับรองขนม ตัดเป็นชิ้น ขนาด 4 X 6 นิ้ว	20	ชิ้น

เทคนิคการทำ

1. การแช่ถั่วเขียวและเปลือกสำหรับทำไส้ขนมอังกู ไม่ควรแช่นานเกิน 8 ชั่วโมง อาจทำให้มีกลิ่นเปรี้ยว และนิ่งไม่สุก
2. ก่อนนึ่งถั่ว ควรนำถั่วล้างน้ำ 2-3 ครั้ง เพื่อไม่ให้มีกลิ่นเหม็นเขียวและสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น
3. ควรใช้ผ้าขาวบางห่อแป้งมันสำปะหลังสำหรับโรยพิมพ์เพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์ขนม และเคาะออกง่าย
4. การนึ่งขนม ไม่ควรใช้ไฟแรงและนานเกินไป จะทำให้ขนมรูปทรงแบน ถือว่าไม่เป็นมงคล

ปริมาณที่ได้

จำนวน 20 ชิ้น สามารถจัดเป็นสำหรับอาหารเพื่อใช้ในพิธีมั่วโง้ยได้ 10 ชุด

การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

จัดขนมอังกูลงจานหรือภาชนะที่ต้องการ จำนวน 2 ชิ้น โดยวางเรียงด้านข้างอิวปิ้ง

4.1.2.3 อั่งต๋าน (红蛋)



ภาพที่ 4.9 อั่งต๋าน (红蛋)

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

ลักษณะของอาหาร

ไข่ต้มสุก นิยมใช้ไข่ไก่เป็นเป็นหลัก ต้มจนไข่แดงสุกแข็งไม่เป็นยางมะตูม ย้อมด้วยสีผสมอาหารสีแดง ในสมัยโบราณใช้วิธีนำไข่ต้มสุกกึ่งบนกระดาษเงินสีแดง

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย

ไข่เป็นสิ่งที่สื่อความหมายตามความเชื่อว่าเป็นความเจริญงอกงาม เป็นสัญลักษณ์ที่สื่อความหมายการมีทายาทสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาดสาย

รายการอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. หม้อ
3. ทัพพี
4. จาน
5. ภาชนะมีฝาปิดสำหรับเก็บอั่งต๋าน

ส่วนผสม

- | | | |
|--|-------|------|
| 1. ไข่ไก่สด ล้างให้สะอาด เช็ด หรือพักให้แห้ง | 10 | ฟอง |
| 2. น้ำสะอาด สำหรับต้มไข่ | 2,000 | กรัม |
| 3. สีผสมอาหารสีแดง (แบบผง) | 5 | กรัม |

- | | | |
|----------------------------|----|------|
| 4. สีส้มอาหารสีส้ม (แบบผง) | 5 | กรัม |
| 5. น้ำร้อนสำหรับละลายสี | 60 | กรัม |

วิธีการทำ

- นำไข่ไก่ที่ล้างสะอาด ใส่ในหม้อ เติมน้ำสะอาด ตั้งไปกลาง เมื่อน้ำเดือดจับเวลา 8-10 นาที
- ผสมสีกับน้ำร้อนให้ละลายเข้ากันดี ตักไข่ต้ม นำคลุกสีที่ผสมไว้ให้สีติดทั่ว จากนั้น ตักขึ้น ผึ่งลม 10- 20 นาที ให้แห้งสนิท เก็บใส่ภาชนะปิดฝา เตรียมไว้จัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เทคนิคการทำ

- การคลุกสี ต้องคลุกขณะที่ไข่ต้มยังร้อนจะทำให้สีติดดี
- หลังจากคลุกสี ผึ่งลมให้สีแห้งสนิท หากไม่แห้งจะทำให้สีที่คลุกเปื้อนอาหารชนิดอื่นที่จัดรวมกันในสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
- ภาชนะหรือไข่ต้องสะอาด และไม่ควรมีคราบน้ำมันเกาะ ซึ่งจะทำให้คลุกสีไม่ติด
- การต้มไข่ไม่ควรใช้ไฟแรง จะทำให้ไข่แตก

ปริมาณที่ได้

จำนวน 10 ฟอง สามารถจัดเป็นสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย 5 ชุด

การจัด และการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

จัดตั้งตื้นลงในจาน หรือภาชนะที่ต้องการโดยวางเรียงด้านข้างอู่วิ่ง และอังกู จำนวน 2 ฟอง

4.1.2.4 ขนมฮวดโก้ย (发糕)



ภาพที่ 4.10 ขนมฮวดโก้ย (发糕)

ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

ลักษณะของอาหาร

เป็นของหวานใช้แป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนผสมหลัก มีลักษณะคล้ายขนมถ้วยฟูหรือขนมปุยฝ้าย เตรียมจากเชื้อขนมกับส่วนผสมอื่นที่กำหนด ผสมสีชมพูในส่วนผสมแป้งนึ่งสุก มีลักษณะเป็นก้อนกลม หน้าขนมูนแตกเป็นฟู 3-4 แฉก รสหวาน เนื้อสัมผัสนุ่ม

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย

เป็นขนมที่นำมาซึ่งความเจริญรุ่งเรือง เพื่อฟูให้แก่ครอบครัว จัดเป็นขนมมงคล นิยมนำมาไหว้เทพเจ้า เทวดา

รายการอุปกรณ์

1. ถ้วยเล็กสำหรับใส่ส่วนผสมและเครื่องปรุงรส
2. จานสำหรับใส่ส่วนผสม
3. อ่างผสม
4. ถาด
5. เครื่องชั่ง
6. เครื่องปั่นอาหารแบบโถปั่นและโถบด
7. ถ้วยเงิน หรือถ้วยอลูมิเนียมสำหรับนึ่งขนม
8. ลังถึง

9. ฟิล์มถนอมอาหาร
10. ตะแกรงพักขนม
11. เต้าแก๊ส
12. ภาชนะมีฝาปิดสำหรับเก็บขนมฮวดโก้ย
13. ช้อน
14. ที่คีบ
15. กล่องพลาสติกมีฝาปิดสำหรับหมักเชื้อขนมฮวดโก้ย
16. หม้อสำหรับต้ม
17. ทัพพี

ส่วนผสม เชื้อขนมฮวดโก้ย

1. ลูกข้าวหมากบดละเอียด	15	กรัม
2. น้ำตาลทรายบดละเอียด	7	กรัม
3. น้ำสะอาด	15	กรัม
4. ข้าวขาวหุงสุกพักให้เย็นสนิท	240	กรัม

วิธีการทำ

1. ผสมลูกข้าวหมาก น้ำตาลทราย และน้ำสะอาด ในกะละมัง คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
2. เติมข้าวหุงสุก คนให้เข้ากัน เก็บใส่กล่องพลาสติกที่แห้งและสะอาด ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้

ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 72 ชั่วโมง (3 วัน) เตรียมไว้สำหรับใช้เป็นส่วนผสมเชื้อขนมฮวดโก้ย

ส่วนผสม

1. น้ำสะอาด	385	กรัม
2. น้ำตาลทราย	140	กรัม
3. แป้งข้าวเจ้า	300	กรัม
4. เชื้อขนมฮวดโก้ย	80	กรัม
5. สีผสมอาหารสีชมพู	2	กรัม
6. กลิ่นสังเคราะห์สำหรับผสมอาหารกลิ่นมะลิ	2	กรัม
7. ผงฟู	5	กรัม

วิธีการทำ

1. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำสะอาด น้ำตาลทราย ลงในหม้อคนให้ละลายดี
2. นำหม้อส่วนผสมน้ำเชื่อมตั้งไฟอ่อนให้เดือด 5 นาที ปิดไฟ ตักใส่ถ้วยพักให้เย็นสนิท
3. ผสมน้ำเชื่อม แป้งข้าวเจ้าและเชื้อขนมฮวดโก้ยลงในโถสำหรับปั่น ปิดฝา ปั่นด้วยความเร็ว

สูงสุด นาน 1 นาที จนส่วนผสมละเอียดดี

4. ตักส่วนผสมใส่กะละมัง ปิดด้วยฟิล์มถนอมอาหารไม่ให้สัมผัสอากาศ พักไว้ 12 ชั่วโมง
5. ใส่ผงฟู สีผสมอาหาร และกลิ่นสังเคราะห์ลงในส่วนผสมแบ่งที่พักไว้ คนให้เข้ากันดี
8. เตรียมแป้งขนมฮวดโก้ย โดยนำแป้งใส่ลงในถ้วยประมาณ 3/4 ตึงไฟแรงจนน้ำเดือด
9. เรียงถ้วยเงิน หรือถ้วยอลูมิเนียมสำหรับแป้งขนมฮวดโก้ยในลังถึง หนึ่งช้อนน้ำเดือด 5 นาที
ลดไฟอ่อนเพื่อเตรียมหยอดส่วนผสมใส่ถ้วย เปิดฝาลังถึงระวังอย่าให้น้ำหยดลงในถ้วย
10. ตักส่วนผสมขนมหยอดใส่ถ้วยเงินพอเต็ม
11. เปิดไฟแรง ปิดฝาลังถึงให้สนิท หนึ่ง 15 นาที เมื่อครบเวลา จึงลดไฟอ่อน เปิดฝา ระวัง
อย่าให้น้ำจากฝาลังถึงหยดลงบนหน้าขนม
12. ยกขนมออกจากลังถึง วางในถาดหล่อน้ำเพื่อพักให้เย็น 10 นาที
13. แคะขนมออกจากถ้วยเงิน วางพักไว้บนตะแกรงพักขนมจนเย็นสนิท
14. เก็บขนมใส่ภาชนะเตรียมไว้ใช้จัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

เทคนิคการทำ

1. ใช้ผ้าขาวบางห่อฝาลังถึงเพื่อไม่ให้ น้ำหยดโดนหน้าขนม จะทำให้ขนมแฉะ
2. ไม่ควรให้ขนมโดนน้ำระหว่างนี้ อาจทำให้ขนมมีอายุการเก็บสั้นหรือเสียง่าย

ปริมาณที่ได้

จำนวน 20 ชิ้น สามารถจัดเป็นสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย 10 ชุด

การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย

จัดขนมฮวดโก้ยลงในจาน หรือภาชนะที่ต้องการ จำนวน 2 ชั้น โดยวางเรียงด้านข้างอ้วบั้ง
อั้งก๊ว และอั้งต๋าน

สรุป สำหรับอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมมั่วโง้ย คือ อาหารที่ผ่านการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาและมี
เอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีนแถบมาลายู หรือ
เรียกว่าจีนช่องแคบ ประกอบด้วย

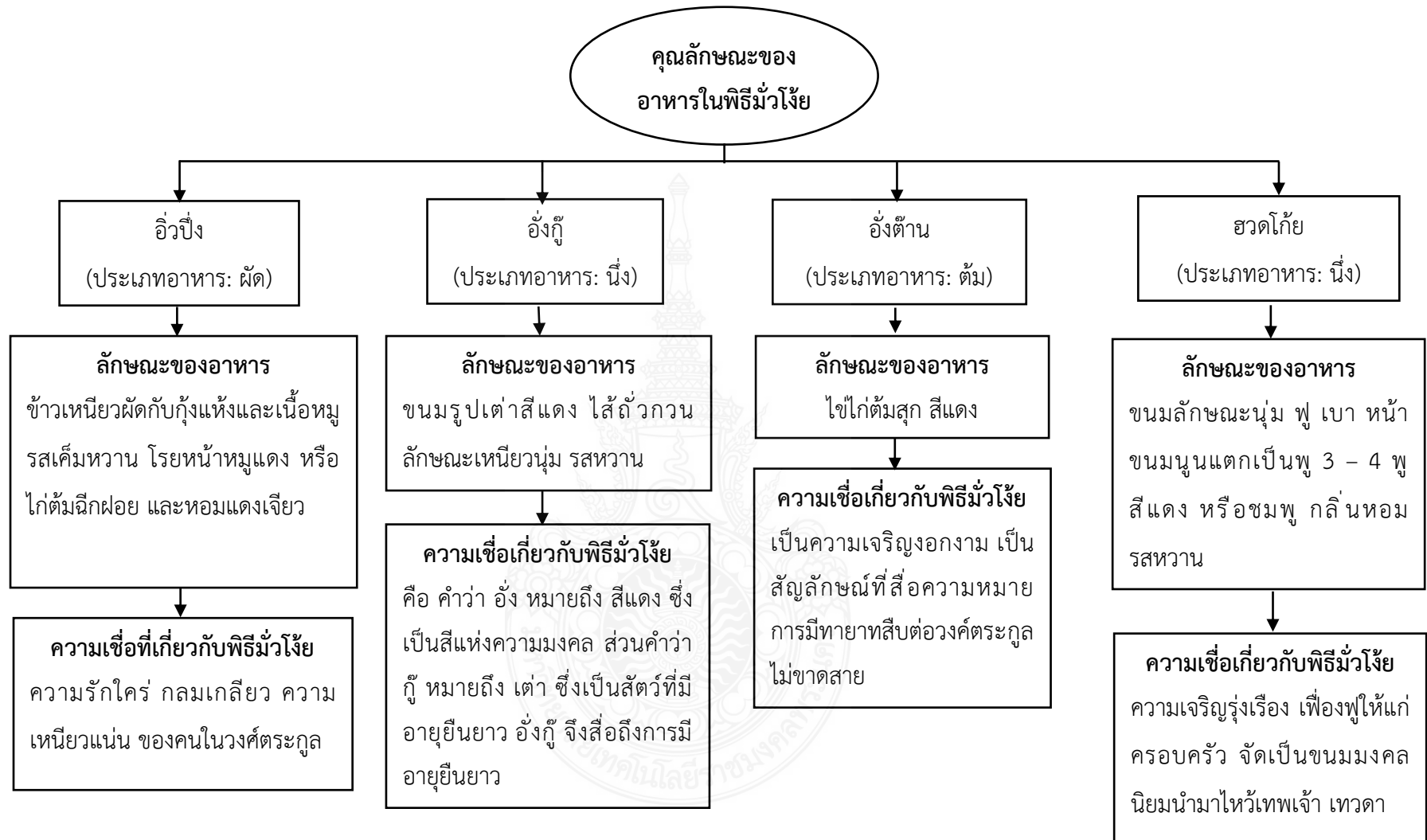
- 1) อ้วบั้ง คือ ข้าวเหนียวผัดกับกุ้งแห้งและเนื้อหมูมีรสเค็มหวาน โรยหน้า
ด้วยไก่สุกฉีกเป็นฝอย เนื้อหมูแดงหั่นบาง ๆ และหอมแดงเจียว ซึ่งถือเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดในสำหรับ
มีความเชื่อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ครอบครัวและเครือญาติในวงศ์ตระกูลมีความกลมเกลียว เหนียวแน่น
- 2) อั้งก๊ว คือ ขนมรูปเต่าสีแดง ใส่ถั่วกวน ลักษณะเหนียวนุ่ม รสหวาน จัดใน
สำหรับอาหารเพื่อประกอบพิธีมั่วโง้ย จำนวน 2 ชั้นต่อ 1 สำหรับ มีความเชื่อที่เกี่ยวข้องเพื่อความเป็น
สิริมงคลของชีวิตทารกที่เกิดใหม่ให้มีอายุยืนยาวเหมือนเต่า ซึ่งเชื่อว่าเป็นสัตว์ที่มีอายุยืน

3) อังต๋าน คือ ไข่ไก่ต้มสุก ย้อมสีผสมอาหารสีแดง จัดในสำหรับที่ใช้ประกอบพิธีมั่วโง้ย จำนวน 2 ฟอง เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องในด้านความเจริญงอกงามของชีวิต

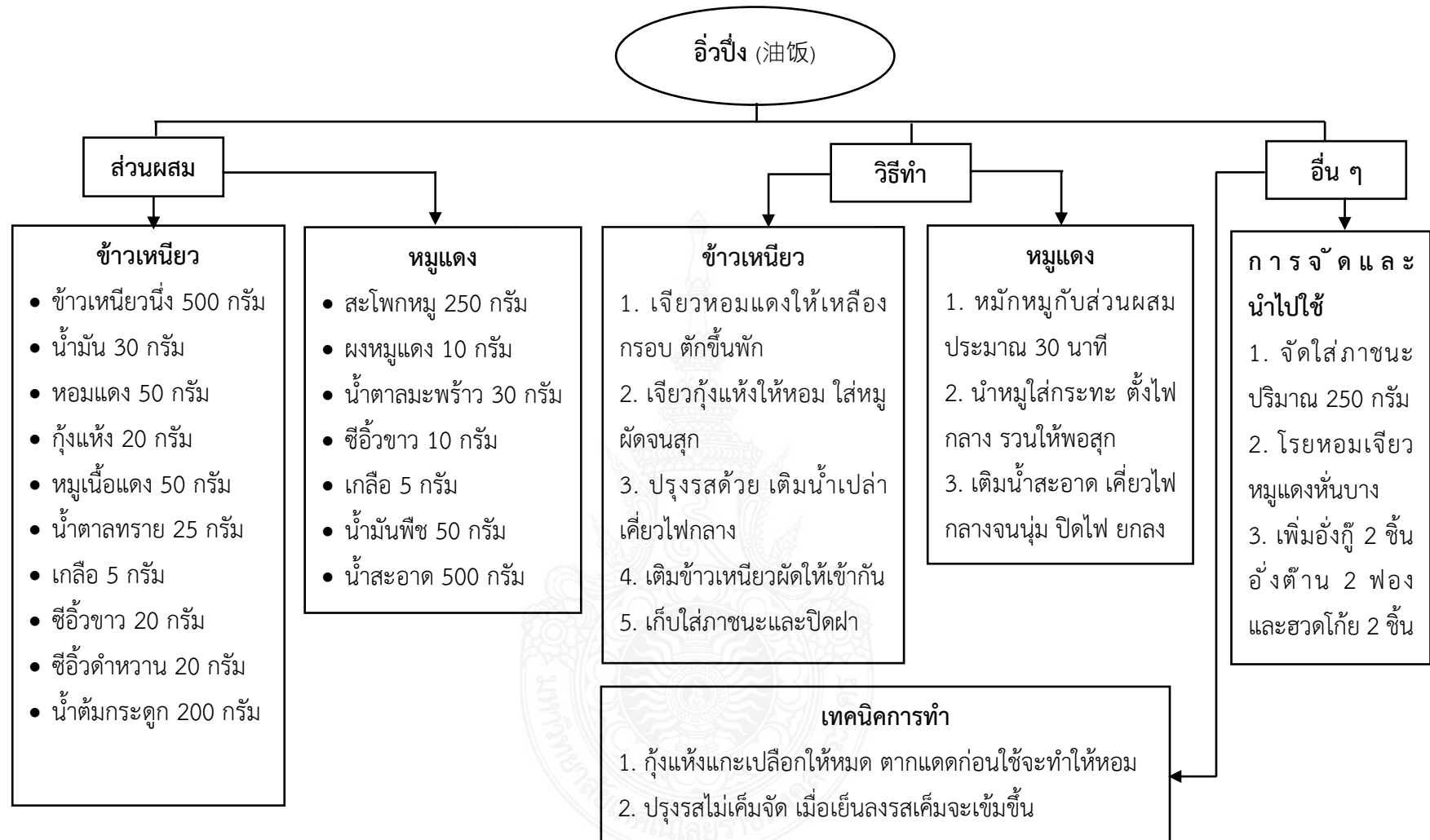
4) ฮวดโก้ย คือ ขนมลักษณะนุ่มฟู เบา หน้าขนมูนแตกเป็นฟู 3 – 4 พู สีแดงหรือชมพู กลิ่นหอม รสหวาน จัดในสำหรับที่ใช้ประกอบพิธีมั่วโง้ยจำนวน 2 ชั้น เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องในด้านความรุ่งเรืองเฟื่องฟูของชีวิต

สรุปข้อมูลคุณลักษณะอาหารในพิธีมั่วโง้ย ตามแผนภูมิที่ 4.3 และสรุปข้อมูลตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยแต่ละชนิด ตามแผนภูมิที่ 4.4 – 4.7

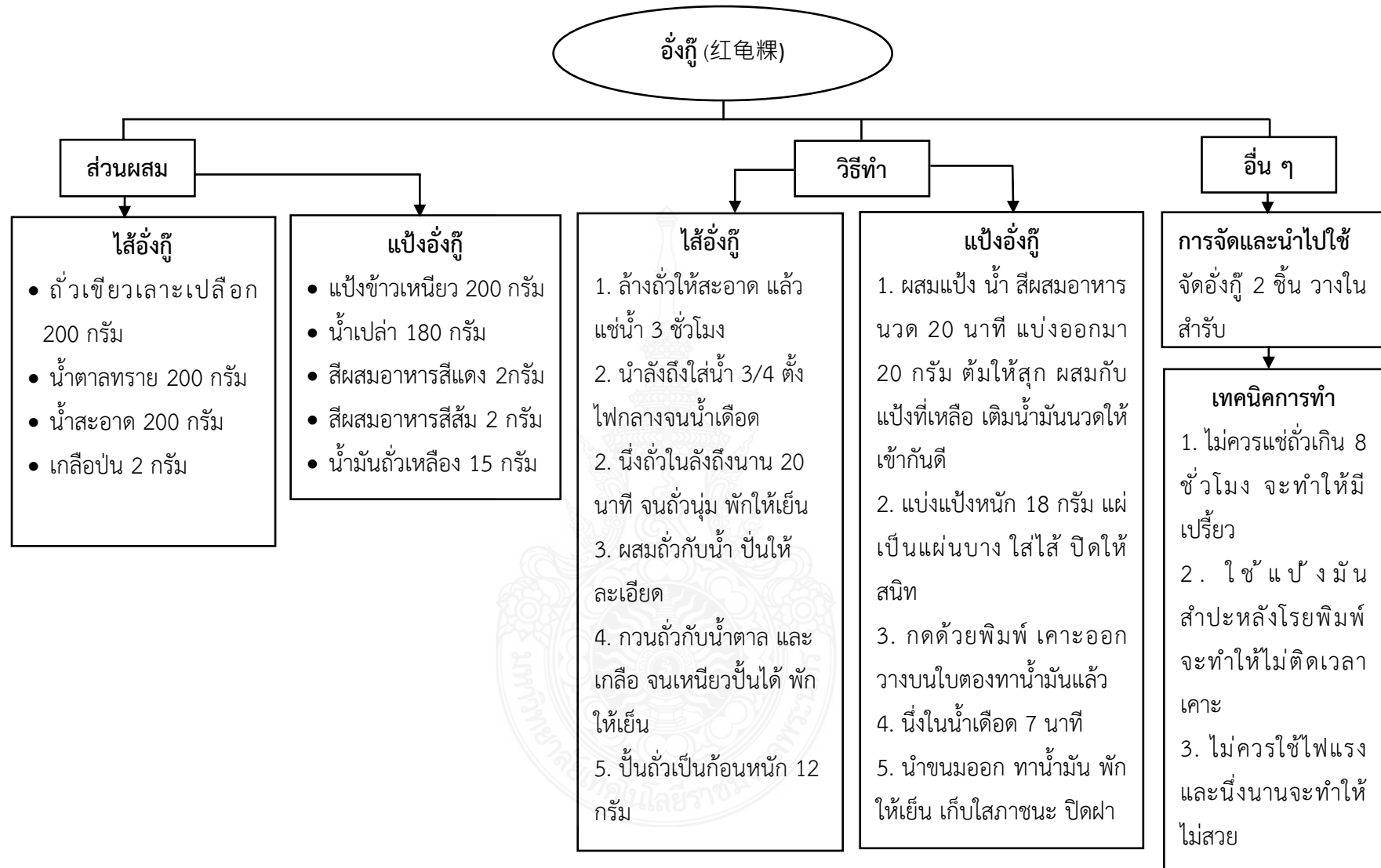




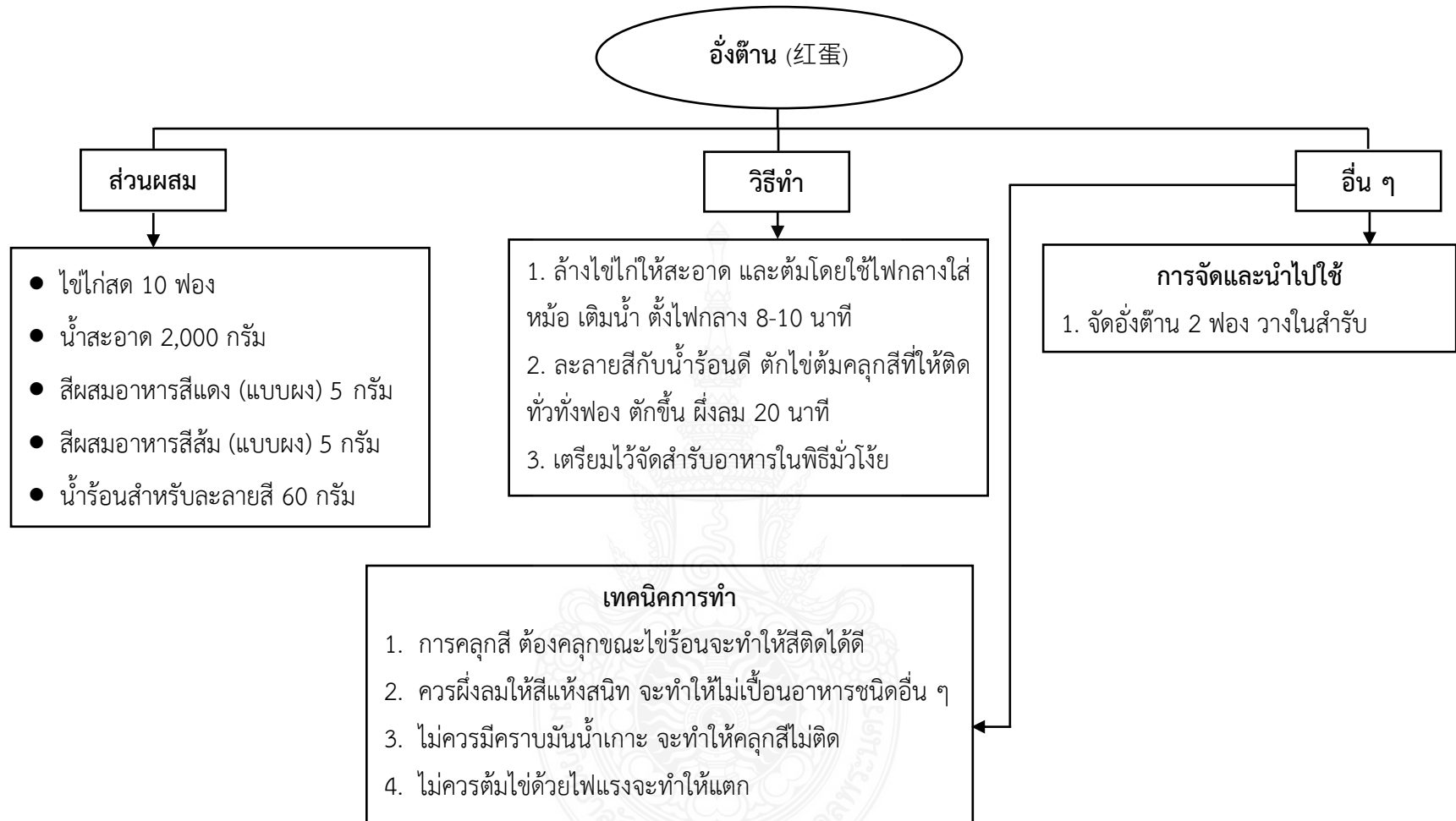
แผนภูมิที่ 4.3 คุณลักษณะของอาหารในพิธีมั่วโง้ย



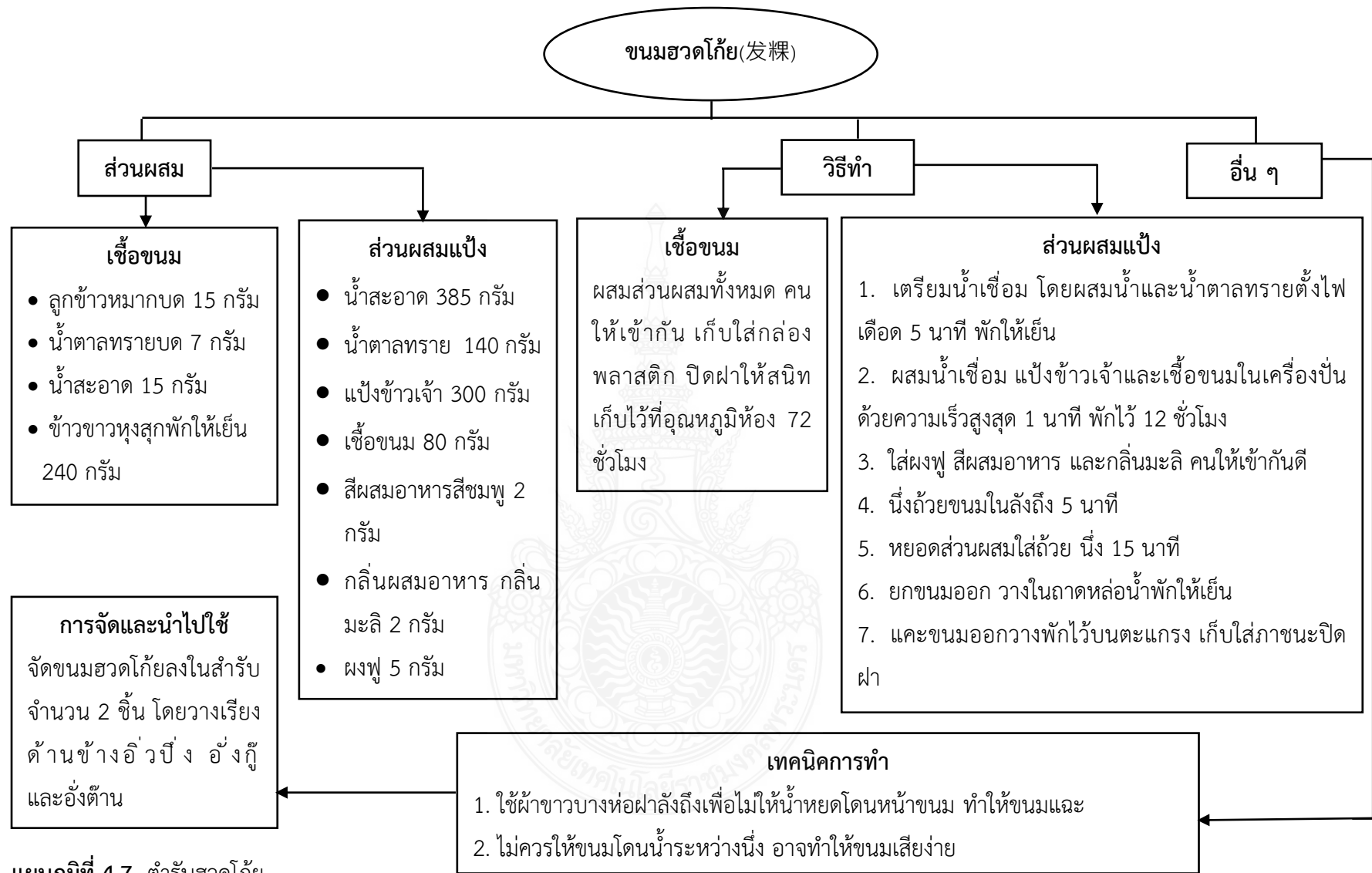
แผนภูมิที่ 4.4 ตำรับอั่วปิ้ง



แผนภูมิที่ 4.5 ตำรับอั่งกู่



แผนภูมิที่ 4.6 ตำรับอั่งตัน



แผนภูมิที่ 4.7 ตำรับฮวดโก้

4.1.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนา สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

4.1.3.1 การกำหนดแนวคิดการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้รู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และผู้เชี่ยวชาญด้านประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย มากำหนดแนวคิดการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ประกอบด้วยข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหาร จำนวน ภาชนะใส่อาหาร ภาชนะชั้นนอก และการใช้งานแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบดั้งเดิม และรูปแบบเชิงพาณิชย์ ดังนี้

1) แนวคิดสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม ผู้วิจัยแบ่งรูปแบบย่อยเป็น 2 รูปแบบ คือ รูปแบบย่อยที่ 1.1 และรูปแบบย่อยที่ 1.2

1.1) รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ แสดงข้อมูลสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่ยังคงความดั้งเดิมของภูมิปัญญาพิธีมั่วโง้ย เพื่อให้ผู้ใช้สำหรับได้รับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับสำหรับอาหารที่ประกอบในพิธีมั่วโง้ยอย่างถูกต้อง เป็นของที่ระลึกเพื่อบอกญาติในตระกูลให้ทราบว่า มีทายาทเกิดใหม่ มีอายุครบ 1 เดือน สุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ทั้งเด็กและแม่ ขอให้ญาติ รักเอ็นดู และให้พรแก่ลูกหลาน แสดงตามตารางที่ 4.6

ตารางที่ 4.6 ข้อมูลแนวคิดสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์

รายการอาหาร	จำนวน	ภาชนะใส่อาหาร	ภาชนะชั้นนอก	การใช้งาน
1. อี๋ปิ้ง	250 กรัม	จัดอาหารลงในจานรวมกัน	เสื่อหน้า	- ใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้เทพเจ้าประจำตระกูลในบ้าน บรรพชนในบ้าน หรือเทพเจ้ากวนอิมปุดจ้อที่ศาลเจ้า - มอบให้เป็นของที่ระลึกแก่ญาติ
2. อั้งกั้ว	2 ชิ้น			
3. อั้งตัน	2 ฟอง			
4. ฮวดไถ่	2 ชิ้น			

1.2) รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม แสดงข้อมูลสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่ประยุกต์ขึ้นตามการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบันที่มีความจำเป็นต้องการความสะดวกสบาย จึงประยุกต์สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยให้มีความสอดคล้องกับความต้องการ

ดังกล่าว แต่ยังคงไว้ซึ่งความสำคัญในการใช้งานตามวัตถุประสงค์ คือ เพื่อเป็นของที่ระลึกแก่ญาติในตระกูล แสดงตามตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 ข้อมูลแนวคิดสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม

รายการอาหาร	จำนวน	ภาชนะใส่อาหาร	ภาชนะชั้นนอก	การใช้งาน
1. อีวี่ปิ่ง	250 กรัม	ใส่กล่องพลาสติก	- จัดรวมกันเป็นชุดบรรจุในกล่องพลาสติกสำหรับใส่อาหาร - ตีตสติกเกอร์ข้อความระบุชื่อร้านที่จำหน่าย และข้อมูลติดต่อ	มอบให้เป็นของที่ระลึกเพื่อบอกกล่าวแก่ญาติในตระกูลให้ทราบว่ามีความซาบซึ้งใจที่มีอายุครบ 1 เดือน สุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ทั้งเด็กและแม่ ขอให้ญาติรักเอ็นดู และให้พรแก่ลูกหลานเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความสะดวกในการจัดพิธีมั่วโง้ย
2. อั้งกั๊ว	2 ชิ้น	ใส่ถุงพลาสติก		
3. อั้งตัน	2 ลูก	ใส่ถุงพลาสติก		
4. ฮวดโก้ย	2 ชิ้น	ใส่ถุงพลาสติก		

2) แนวคิดสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ แสดงข้อมูลสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่พัฒนาขึ้นตามวัตถุประสงค์ในเชิงพาณิชย์ เป็นผลิตภัณฑ์และบริการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม แสดงตามตารางที่ 4.8

ตารางที่ 4.8 ข้อมูลแนวคิดสำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์

รายการอาหาร	จำนวน	ภาชนะใส่อาหาร	ภาชนะชั้นนอก	การใช้งาน
1. อีวี่ปิ่ง	50 กรัม	ถ้วยกระดาษพร้อมฝาปิดสนิท	- จัดรวมกันเป็นชุดบรรจุในกล่องกระดาษเคลือบไขตีตสติกเกอร์ด้วย	- ใช้เป็นชุดอาหารว่างสำหรับจัดประชุม สัมมนา งานเลี้ยงงานมงคลในโอกาสต่าง ๆ
2. อั้งกั๊ว (ขนาดพอคำ)	2 ชิ้น	ถ้วยกระดาษพร้อมฝาปิดสนิท		

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

รายการอาหาร	จำนวน	ภาชนะใส่อาหาร	ภาชนะชั้นนอก	การใช้งาน
3. อังต๋าน (ไข่ไข่นกกระทาปอกเปลือก)	2 ลูก	ถ้วยกระดาษพร้อมฝาปิดสนิท	ลวดลายจีนเพิ่มสายหิ้วเพื่อความสะดวกในการถือ	- จัดเป็นชุดสำหรับมอบให้ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยว - จัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์วัฒนธรรมของอาหารในจังหวัดภูเก็ต เพื่อจำหน่ายในร้านของที่ระลึก ของฝาก
4. ฮวดโก้ย (ขนาดพอคำ)	2 ชั้น	ถ้วยกระดาษพร้อมฝาปิดสนิท		
5. น้ำเล้งเต้ (น้ำอ้อยดำต้ม)	150 มล.	ขวดพลาสติก		

4.1.3.2 การจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้วิจัยจัดสำหรับอาหารตามแนวคิดที่ได้กำหนดไว้ 2 รูปแบบ คือ รูปแบบดั้งเดิม และรูปแบบเชิงพาณิชย์ ประกอบการสนทนากลุ่มเพื่อประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยโดยผู้ทรงคุณวุฒิจากตัวแทน 3 อำเภอ แบ่งเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย 2) ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย 4) บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และ 5) ผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย ดังนี้

1) สำหรับอาหาร รูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม

1.1) สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ ประกอบด้วย อีวปิ้ง ปริมาณ 250 กรัม โรยหน้าด้วยหมูแดงหั่นบาง ๆ และหอมแดงเจียว วางอังกู จำนวน 2 ชั้น และอังต๋าน จำนวน 2 ฟอง จัดลงในจานกระเบื้องเคลือบวาดลายดอกไม้จีน ให้สวยงาม นำสำหรับอาหารที่จัดสวยงามเรียบร้อยแล้ว วางในเสื่อหนา ปิดฝาเสื่อหนาให้มิดชิด แสดงตามภาพที่ 4.11



ภาพที่ 4.11 สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์
ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

1.2) สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม ประกอบด้วย อีวี่ปิ้ง 250 กรัม โรยหน้าด้วยหมูแดงหั่นบาง ๆ หอมแดงเจียวบรรจุถุงพลาสติกป้องกันอากาศ อังกุ๊ย จำนวน 2 ชิ้น บรรจุถุงพลาสติกแยกเป็นชิ้น และอังต๋าน จำนวน 2 ฟอง บรรจุถุงพลาสติก จัดลงกล่องกระดาษบรรจุอาหารเคลือบไขแบบมีฝาปิดสนิทเพื่อความสะอาด ปลอดภัย และความสะอาดในการทำงาน แสดงตามภาพที่ 4.12



ภาพที่ 4.12 สำหรับอาหารรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม
ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

2) สำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ ประกอบด้วย อีวี่ปิ้ง บรรจุในถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์แบบมีฝาปิดสนิท ปริมาณ 50 กรัม โรยหน้าด้วยหมูแดงหั่นบาง ๆ และหอมแดงเจียว ป้องกันอากาศ อังกุ้จำนวน 2 ชิ้น ขนาดพอคำบรรจุในถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์แบบมีฝาปิดสนิทแยกเป็นชิ้นเพื่อไม่ใช้โดนอากาศขนมจะแห้งและแข็งได้ และอังก้าน จำนวน 2 ฟอง บรรจุในกระทงกระดาษลูกฟูกสีแดง จัดอาหารทั้ง 3 อย่าง พร้อมน้ำเล้งเต้ (น้ำอ้อยดำต้ม) ของอุปกรณ์สำหรับรับประทาน ลงในถาดกระดาษพิมพ์ลายเลียนแบบลวดลายบนเสี่ยหนาเป็นบรรจุภัณฑ์ชั้นใน ส่วนบรรจุภัณฑ์ชั้นนอกหุ้มด้วยกล่องพลาสติกใสแบบแข็งรูปทรง 4 เหลี่ยมผืนมีหูหิ้ว แสดงตามภาพที่ 4.13



ภาพที่ 4.13 สำหรับอาหาร รูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์
ที่มา: อติศร ถนิมภรณ์ (2567)

4.1.3.3 ผลการประเมินแนวความคิดการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากการประชุมสนทนากลุ่ม

การประเมินแบบร่างสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากการประชุมสนทนากลุ่มกลุ่มในภาพรวม พบว่า ผู้ร่วมสนทนากลุ่ม ได้แก่ ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย มีความเห็นว่า อาหารที่จัดลงในสำหรับเพื่อมอบให้ผู้ใหญ่เครือญาติในวงศ์ตระกูลนิยมใช้เพียงอีวี่ปิ้ง อังกุ้ และอังก้าน ส่วนขนมฮวดโก้ยไม่จัดรวมในสำหรับ แต่ใช้เป็นเครื่องเช่นไหว้เทพเจ้าหรือบรรพชนเพื่อความเป็นสิริมงคล โดยในภาพรวมของอาหารที่จัดในสำหรับพิธีมั่วโง้ยมีองค์ประกอบครบ ปริมาณอาหารแต่ละรูปแบบมีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้ได้จริง มีความ

น่าสนใจ และสามารถพัฒนาต่อในเชิงธุรกิจได้ ทั้งนี้ ต้องคำนึงเรื่องต้นทุนในการผลิต ซึ่งมีความสำคัญต่อการประกอบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย สามารถจำหน่ายในลักษณะชุดอาหารว่างและชุดอาหารมื้อหลักโดยปรับปริมาณให้มีความเหมาะสม และในสำหรับอาหารควรเพิ่มเครื่องดื่มน้ำที่หลากหลาย เช่น น้ำผลไม้ น้ำชา กาแฟ และน้ำเปล่า ในสำหรับควรมีเครื่องดื่มน้ำ 2 ชนิด รวมน้ำเปล่า เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคที่มีความต้องการแตกต่างกัน โดยสามารถกำหนดของราคาชุดอาหารว่างเป็นชุดละ 70 - 80 บาท และราคาของชุดอาหารหลักเป็นชุดละ 150 - 200 บาท นอกจากนี้ ผู้ร่วมสนทนากลุ่มยังเสนอแนะส่วนประกอบเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะบรรจุสำหรับรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม โดยเสนอแนะว่าเสี่ยหนามีราคาสูงและหายาก ดังนั้น สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิมสามารถปรับเปลี่ยนเป็นชุดพร้อมบริการให้เช่าเสี่ยหนามาเพื่อใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุสำหรับผู้สนใจจัดพิธีมั่วโง้ยรูปแบบดั้งเดิม ทั้งนี้ ต้องมีบริการเสริมอื่น ๆ เช่น จัดเตรียมผลไม้มงคล ชุดน้ำชาประกอบสำหรับอาหารสำหรับไหว้เทพเจ้าหรือไหว้บรรพชน มีข้อมูลแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับพิธีมั่วโง้ยสำคัญ เช่น ประวัติความเป็นมา ความหมายของพิธีกรรม รายการอาหาร ความเชื่อของอาหาร ขั้นตอนและวิธีการใช้สำหรับ เพื่อให้ผู้สนใจสามารถจัดพิธีมั่วโง้ยและใช้สำหรับได้สมบูรณ์และถูกต้อง

P1 “...ต้องแจ้งรายละเอียดต้นทุนมาว่าต้นทุนราคาเท่าไร บางครั้งเราจะมีปัญหาในเรื่องของต้นทุน บรรจุภัณฑ์ราคาสูงทำให้เขาอาจจะติดในเรื่องของตรงนี้ สั่งทำแบบขายไม่ได้ ขายแพงก็ไม่ได้ ขายถูกก็เข้าเนื้อ...”

P4 “...ส่วนใหญ่ที่มองเห็น ที่เขาเอาไปให้ญาติผู้ใหญ่เห็นแต่ อั้งก๊อ อิวปึง แล้วมีไข่ แต่ว่าฮวดโก้ยไม่ค่อยเห็น ก็มาเนี่ยก็ได้รับความรู้เพิ่มอีกนิดนึง...”

P2 “...จากที่อาจารย์สุพิศได้กล่าวไป ว่าไม่น่าจะมีขนมฮวดโก้ยในสำหรับนี้ ไม่ว่าจะในประเทศจีน หรือว่ามาเลเซีย หรือสิงคโปร์ ก็จะไม่มียอดโก้ยรวมอยู่ในชุดนี้ จำนวนของอั้งก๊อ ส่วนตัวคิดว่าไม่อาจจะ Fix ว่าสิ่งไหนถูก สิ่งไหนผิด 100 % เพราะว่า เหมือนบ้านผมก็จะให้อั้งก๊อ 2 ตัว ถ้ามีลูกชาย ที่นี้จากการสัมภาษณ์มาจำนวนมาก มีทั้งให้อั้งก๊อ 1 ตัวให้อั้งก๊อ 1 ลูก หรือไม่ให้ไข่เลยเพราะไข่สื่อถึงลูกชาย คือ การสืบวงศ์ตระกูล คือ ทั้งหมดเนี่ย เราต้องหาค่ากลางเพื่อเราจะไม่สามารถควบคุมกระบวนการคิดของแต่ละคนได้ แต่หลัก ๆ ก็คือยังคงจะเป็นอิวปึงนั่นแหละ แต่เราคงจะพูดได้ว่า บางบ้านใช้อั้งก๊อ หรือบางบ้านใช้อั้งก๊อ หรือเขาจะใช้ 1 ชั้น 2 ชั้น อันนี้ก็สุดแต่ความสบายใจของแต่ละครอบครัวมากกว่า เพราะว่ามันนอกจากนี้แล้ว มันก็จะมี อั้งโก่ ที่ใช้ในประเพณีครบเดือนก็คือ เป็นรูปลูกท้อ แต่คนภูเก็ตไม่เรียกว่า ลูกท้อ เรียกว่า ไบไม้ คนภูเก็ตนี่ก็ไม่ออก เข้าใจว่าใส่ไบไม้ แต่ว่าบ้านผมคนที่ทำอิวปึงของตระกูลเลย ไม่ว่าจะมียอด มีหลานกี่คนก็จะเป็นคนทำ ก็ไม่เรียกว่าอั้งโก่ ไม่เรียกว่าไบไม้ เรียกว่าอั้งผ่อโต หรือว่างุ่น คือเขาไม่เข้าใจวัฒนธรรมว่า อั้งงุ่นมันไม่ได้เป็นส่วนสำคัญของรูปทรงของขนมอะไรพวกเนี่ย แต่ว่าเป็นการมโนภาพของคนสมัยก่อนที่ไม่ได้รับความรู้ ไม่ได้รับการศึกษาการทำอะไรอย่างนี้มากเท่าที่ควร ก็เคยคิดว่าเรื่องที่ย้อนนั้นถูก อันนั้นผิด ไม่สามารถ Fix ได้

แต่ทำให้เรารู้ว่าขนมที่เป็นของหวานที่อยู่ในชุดเนี่ย ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวห่อไส้ถั่วทองกวน และก็กดใส่รูปพิมพ์ต่าง ๆ แต่เราคิดว่ามันไม่สามารถพิมพ์ได้ 100 % ว่าจะป็นรูปอะไร ซึ่งแล้วแต่แต่ละครอบครัว ซึ่งน่าจะเป็นทางออกที่ดีได้...”

P13 “...เราอาจจะต้องบอกก่อนว่าจะทำมันเป็นเบรคหรือชุดอาหารหลัก ถ้าเป็นอาหารหลักก็จะให้ใส่ Full Option ไปเลยเพราะโดยปกติ Budget ค่าอาหารจะอยู่ที่ประมาณ 150 ถึง 250 บาท แต่ถ้าเป็นอาหารว่างก็จะอยู่ที่ประมาณชุดละ 70 ถึง 80 ประมาณนี้ อาจจะย่อไซส์ขนาดมันให้เล็กลง แล้วก็อีกอย่างนึงอาจจะเพิ่ม Option อื่น ๆ เข้าไป เช่น พวกน้ำดื่ม เพื่อเป็นทางเลือกให้เขาได้เลือกน้ำ เช่น น้ำเล็งเต้ น้ำสับปะรด น้ำเปลา เป็นต้น...”

4.1.3.4 ผลการประเมินการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากการประชุมสนทนากลุ่ม

การประเมินสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากการประชุมสนทนากลุ่มในภาพรวม พบว่า ผู้ร่วมสนทนากลุ่ม ได้แก่ ผู้เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย ผู้ประกอบการ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และผู้ใช้อาหารในพิธีมั่วโง้ย มีความคิดเห็นว่าการจัดมีความเหมาะสมทั้งด้านรายละเอียดของภูมิปัญญาที่ครบสมบูรณ์ทั้ง 2 รูปแบบ รวมทั้งสามารถใช้ได้จริงทั้งด้านการอนุรักษ์ การสืบทอดภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย และด้านการส่งเสริมธุรกิจอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้ ผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่มยังมีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับ ประเด็นการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ทั้ง 2 รูปแบบ โดยเน้นให้คำนึงถึงเรื่องต้นทุน ซึ่งสามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ประเภทกระดาษเพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ด้วยการพิมพ์ลวดลายคล้ายเสี้ยนนา ซึ่งจะมีต้นทุนไม่สูงมาก มีการเพิ่มชื่อสำหรับอาหารให้มีความเป็นเอกลักษณ์แต่ยังคงไว้ซึ่งชื่อสำหรับตามวัตถุประสงค์เดิมของการทำงานเพื่อสร้างเรื่องราวให้กับผลิตภัณฑ์ ผู้ใช้สำหรับอาหาร เช่น มัคคุเทศก์สามารถใช้เรื่องราวเหล่านี้เป็นข้อมูลในการบอกกล่าวแก่นักท่องเที่ยวได้รับรู้ ซึ่งจะส่งผลต่อคุณค่าของผลิตภัณฑ์ การจัดสำหรับที่มีความหลากหลายตามความต้องการของผู้บริโภคที่มีความแตกต่างกัน เช่น สำหรับอาหารว่างสำหรับการจัดประชุม จัดเบรค หรือเลี้ยงรับรองในงานต่าง ๆ เพื่อพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยสู่เชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น และสามารถนำไปเป็นต้นแบบให้กับผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตได้

P1 “...ตอนนี้ ดีใจที่มีคนทำวิจัย แต่อยากให้พัฒนาต่อยอดเหมือนกับที่ท่านทำนั้นแหละ เพียงแต่ว่าจะทำยังไงที่สามารถเก็บรักษาได้นานและสะดวกในการที่จะ Carry รสชาติ Ok ตรงตามตำรับแท้และดั้งเดิมด้วย คือเอาไปแล้วต้องกินได้ด้วย ไม่ใช่จัดไว้ก่อน คือ รสชาติต้องอร่อยด้วย จะมองอีกเรื่องหนึ่งก็คือ ชุด Happy Meal อย่างชุดกาแฟตอนเช้า ชื่ออิวปิง 1 ชุดทานกับกาแฟดีกว่า มันไม่จำเป็นจะต้องเป็น Portion ใหญ่ สะดวก สามารถรับประทานได้ 1 คน การนำเสนออาจต้องมีหลายรูปแบบตามความต้องการของลูกค้า มี Option ให้เลือกไม่จำเป็นต้อง Fix หลากหลายนี้อยู่ที่

วัตถุประสงค์ของลูกค้าว่าจะใช้อะไร จัดประชุม จัดเบรค หรือเลี้ยงคนจำนวนเยอะ จะเป็น Portion ที่มี 2-3 Size ให้เลือก แต่ผมเป็นห่วงเรื่องคุณภาพว่ามันจะบูตไหม เจองานที่มีอั่งก้อยู่ กินไม่ได้ ไม่บูตก็เหนียว คือเปลือกมันเหนียวมาก คือสิ่งที่จะต้องจัดการ...”

P13 “...แล้วก็ใช้ไก่พอเรามองในเรื่องของสุขลักษณะด้วย เวลาจัดชุดอาหารว่าง มันจะต้องไม่มีเปลือกอยู่ในนั้นแล้ว พอมีเปลือกปุ๊บก็จะดูไม่สะอาด แล้วก็อีกอย่างหนึ่ง เมื่อกี้ได้ฟังกรรมวิธีในการทำใช้ใหม่ครับ มันจะมีกรรมวิธีการทำ คือ ใช้เตาถ่าน เราสามารถคำว่า ใช้เตาถ่านเป็น Stories Telling ได้ อย่างเช่นอาจจะใช้คำว่าขนมมั่วໂง้ยั่วถ่าน เพื่อที่จะเพิ่มมูลค่าและมีคุณค่ามากขึ้น แล้วคนที่เขาไปใช้ เช่น มีคฤหบดีที่เอาไปใช้ เราก็จะมีเรื่องเล่าว่าขนมนี้ เป็นขนมมงคลใช้ในการประกอบพิธีครบเดือนเด็ก ในนี้ก็จะมีส่วนมงคลที่ประกอบไปด้วยอะไรบ้าง ความหมายอะไรบ้างเป็นประวัติความเป็นมาสั้น ๆ แล้วก็มันให้ความหมายว่าอะไรเวลากินแล้วมันจะรู้สึก Full Fill มากขึ้น...”

P2 “...แต่ว่าในเมืองเงินล่าสุดที่ไปมา เขาก็เปลี่ยนมาเป็นไขนกระทาศ บ้านเราที่ทำแพคละ 12 บาท ก็เปลี่ยนเป็นไขนกระทาศ ซึ่งอาจจะบอกว่า การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมนี้ก็จะเปลี่ยนจากไขไก่มาเป็นไขนกระทาศ แต่เดี๋ยวยางท่านคงจะตั้งคำถามมาแน่เลยว่าถ้าเอาเปลือกไขออกเพื่อความสะอาดในสำหรับ มันจะดูไม่ใช่ของแท้ เลยคิดว่าควรใช้ภาชนะที่เป็นลักษณะเหมือนถ้วยกระดาศ ความสูงไม่เกินครึ่งของไข เพื่อให้ดูคล้ายเปลือกไขที่ยังปกไม่หมด...”

นอกจากนี้ ผู้เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม มีความคิดเห็นตรงกันว่าควรเพิ่มเติมการรวบรวมข้อมูลความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยวและชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต เพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในพิธีมั่วໂง้ยั่วให้เป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

สำหรับการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วໂง้ยั่ว โดยผู้เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม นำเสนอตามตารางที่ 4.9 - 4.13

- 1) ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน แสดงตามตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมินในการประชุมสนทนากลุ่ม

(n = 15)			
เพศ	ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวนคน	ร้อยละ
	ชาย	6	40.00
	หญิง	9	60.00
	รวม	15	100.00

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

(n = 15)		
ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวนคน	ร้อยละ
อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	1	6.67
31 - 40 ปี	2	13.33
41 - 50 ปี	2	13.33
51 - 60 ปี	5	33.33
61- 70 ปี	0	0.00
71 - 80 ปี	2	13.33
81 ปีขึ้นไป	3	20.00
รวม	15	100.00
อาชีพ		
อาชีพอิสระ	4	26.67
พนักงาน/ลูกจ้าง	3	20.00
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	2	13.33
ค้าขาย	3	20.00
ข้าราชการบำนาญ	3	20.00
รวม	15	100.00
รายได้ต่อเดือน		
10,001-15,000 บาท	2	13.33
15,001-20,000 บาท	4	26.67
มากกว่า 20,000 บาท	9	60.00
รวม	15	100.00

จากตารางที่ 4.9 พบว่า เพศหญิงมากที่สุด ร้อยละ 60 มีอายุ 51 - 60 ปี มากที่สุด ร้อยละ 33.33 มีอาชีพอิสระมากที่สุด ร้อยละ 26.67 และมีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาทมากที่สุด ร้อยละ 60

2) ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วไ้ยรูปแบบที่ 1 - 2 แสดงตามตารางที่ 4.10 - 4.13

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านตำรับอาหาร

(n = 15)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
1. วัตถุประสงค์ในการทำอาหารมีความเหมาะสม	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
2. วัตถุประสงค์ในการทำอาหารสอดคล้องกับความเชื่อในพิธีมั่วโง้ย	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
3. ขั้นตอนการทำอาหารถูกต้องตามลักษณะภูมิปัญญาของพิธีมั่วโง้ย	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
4. ขั้นตอนการทำอาหารเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ทำให้เข้าใจง่าย	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
5. ตำรับอาหารสามารถใช้ได้จริง	4.80	0.40	มากที่สุด	4.73	0.47	มากที่สุด
รวม	4.64	0.04	มากที่สุด	4.68	0.01	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.10 ความเหมาะสมของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านตำรับอาหาร พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.64 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อตำรับอาหารสามารถใช้ได้จริงมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยสูงสุดที่ 4.80 วัตถุประสงค์ในการทำอาหารมีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ในการทำอาหารสอดคล้องกับความเชื่อในพิธีมั่วโง้ย ขั้นตอนการทำอาหารถูกต้องตามลักษณะภูมิปัญญาของพิธีมั่วโง้ย และขั้นตอนการทำอาหารเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ทำให้เข้าใจง่ายมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านตำรับอาหาร พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อตำรับอาหารสามารถใช้ได้จริงมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 4.73 รองลงมาคือ วัตถุประสงค์ในการทำอาหารมีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ในการทำอาหารสอดคล้องกับความเชื่อในพิธีมั่วโง้ย ขั้นตอนการทำอาหารถูกต้องตามลักษณะภูมิปัญญาของพิธีมั่วโง้ย และขั้นตอนการทำอาหารเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ทำให้เข้าใจง่ายมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.67

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์

(n = 15)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
1. ปริมาณของอาหารในสำหรับ	4.47	0.50	มาก	4.47	0.50	มาก
2. รูปแบบการจัดสำหรับ	4.33	0.47	มาก	4.27	0.44	มาก
3. การนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย	5.00	0.00	มากที่สุด	5.00	0.00	มากที่สุด
4. ประโยชน์ด้านการอนุรักษ์	5.00	0.00	มากที่สุด	5.00	0.00	มากที่สุด
รวม	4.70	0.24	มากที่สุด	4.68	0.00	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.11 ความเหมาะสมของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.70 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ยและประโยชน์ด้านการอนุรักษ์มีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยสูงสุด 5.00 รองลงมาคือปริมาณของอาหารในสำหรับมีความเหมาะสมมาก มีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.68 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย และประโยชน์ด้านการอนุรักษ์มีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมา คือปริมาณของอาหารในสำหรับมีความเหมาะสมมาเป็นไปได้มาก มีค่าเฉลี่ย 4.47

ตารางที่ 4.12 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม

(n = 15)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
1. ปริมาณของอาหารในสำหรับ	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
2. รูปแบบการจัดสำหรับ	4.60	0.49	มากที่สุด	4.67	0.47	มากที่สุด
3. การนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย	5.00	0.00	มากที่สุด	5.00	0.00	มากที่สุด
4. ประโยชน์ในการประยุกต์สู่ธุรกิจ	4.80	0.40	มากที่สุด	4.73	0.44	มากที่สุด
รวม	4.75	0.20	มากที่สุด	4.77	0.20	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.12 ความเหมาะสมของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.75 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ยมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาคือ ประโยชน์ในการประยุกต์สู่ธุรกิจมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.80 ส่วนความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.77 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ยมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาคือด้านประโยชน์ในการประยุกต์สู่ธุรกิจมีความเป็นไปได้มาก มีค่าเฉลี่ย 4.73

ตารางที่ 4.13 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์

(n = 15)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
1. ปริมาณอาหารในสำหรับ	4.47	0.50	มาก	4.47	0.50	มาก
2. รูปแบบการจัดสำหรับ	4.47	0.50	มาก	4.47	0.50	มาก
3. การนำไปใช้เป็นรายการอาหารว่าง หรือผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์	4.80	0.40	มากที่สุด	4.73	0.44	มากที่สุด
4. ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยว	4.87	0.34	มากที่สุด	4.80	0.40	มากที่สุด
5. ภาพรวมรูปแบบสำหรับสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค	4.67	0.47	มากที่สุด	4.53	0.50	มากที่สุด
รวม	4.65	0.06	มากที่สุด	4.60	0.04	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.13 ความเหมาะสมของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวมีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.87 รองลงมาคือ ด้านการนำไปใช้เป็นรายการอาหารว่าง หรือผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.80 ส่วนความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหาร สำหรับอาหารรูปแบบที่ 3 การใช้ในธุรกิจการท่องเที่ยว พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อประโยชน์ด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวมีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.80 รองลงมาคือด้านการนำไปใช้เป็นรายการอาหารว่าง หรือผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์มีความเป็นไปได้มากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.73

3) ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.1) วิธีการจัดสำรับควรนำรายการอาหารในพิธีมั่วโง้ยมาจัดเป็นสำรับที่หลากหลายตามความต้องการของผู้บริโภค เช่น ชุดสำรับเพื่อการรับประทาน 1 ท่าน ชุดสำรับอาหารว่างสำหรับการจัดประชุม สัมมนา ชุดสำรับที่ใช้มอบให้เป็นเครื่องญาติ และชุดสำรับเพื่อการไหว้เทพเจ้า

3.2) สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยที่จัดเป็นรูปแบบเชิงพาณิชย์ควรศึกษาต้นทุนการผลิตทั้งด้านต้นทุนวัตถุดิบ และต้นทุนบรรจุภัณฑ์

3.3) การตลาดและการประชาสัมพันธ์ ควรนำข้อมูลด้านการตลาดเบื้องต้น 4 Ps มาใช้ในการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

3.4) ต้องการให้มีการเผยแพร่ลงในสื่อต่าง ๆ ให้มากขึ้น เพื่ออนุรักษ์ให้เยาวชนรุ่นหลังได้มีข้อมูลเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ และสืบสานด้านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

สรุป รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย สำหรับอาหารมีความเหมาะสมทั้งด้านรายละเอียดของภูมิปัญญาที่ครบสมบูรณ์ของสำรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ และรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม ที่สามารถใช้ได้จริง และสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ ควรมีการเพิ่มชื่อสำรับอาหารบนบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์แต่ยังคงไว้ซึ่งชื่อสำรับตามวัตถุประสงค์เดิมของการใช้งาน เพื่อสร้างเรื่องราวให้กับผลิตภัณฑ์ ผู้ใช้สำรับอาหาร เช่น มัคคุเทศก์สามารถใช้เรื่องราวเหล่านี้เป็นข้อมูลในการบอกกล่าวแก่นักท่องเที่ยวให้รับรู้ ส่งผลต่อคุณค่าของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี

เมื่อนำสำรับอาหารทั้ง 2 รูปแบบไปประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้จากผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม จำนวน 15 คน พบว่า ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ด้านตำรับอาหาร ในภาพรวมมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.64 และ 4.68 ตามลำดับ และด้านแนวคิดการจัดสำรับอาหารทั้ง 2 รูปแบบมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุดเช่นกัน โดยสำรับอาหารรูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ มีค่าเฉลี่ย 4.70 และ 4.68 ตามลำดับ รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม มีค่าเฉลี่ย 4.75 และ 4.77 สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ มีค่าเฉลี่ย 4.65 และ 4.60 ตามลำดับ การจัดสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย สรุปตามแผนภูมิที่ 4.8



แผนภูมิที่ 4.8 การจัดสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

4.1.3.5 ผลการประเมินการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยโดยนักท่องเที่ยว

จากข้อคิดเห็นของผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่มที่เสนอแนะให้รวบรวมข้อมูลความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์การท่องเที่ยวและชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยสำหรับนักท่องเที่ยว จำนวน 100 คน โดยวิธีการรวบรวมข้อมูล มีการคัดกรองผู้ประเมินที่เป็นนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์การท่องเที่ยวและชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น กรณีพบว่า เป็นนักท่องเที่ยวแต่ไม่เคยมีประสบการณ์การชิมอาหารท้องถิ่น จะทำการคัดออก และเก็บข้อมูลจนครบจำนวน 100 คน นำเสนอตามตารางที่ 4.14 – 4.16

ตารางที่ 4.14 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมินกลุ่มนักท่องเที่ยว

			(n = 100)
	ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวนคน	ร้อยละ
เพศ			
	ชาย	38	38.00
	หญิง	54	54.00
	เพศทางเลือก	8	8.00
	รวม	100	100.00
อายุ			
	ต่ำกว่า 20 ปี	2	2.00
	20 - 30 ปี	19	19.00
	31 - 40 ปี	26	26.00
	41 - 50 ปี	25	25.00
	51 - 60 ปี	20	20.00
	61 ปีขึ้นไป	8	8.00
	รวม	100	100.00
อาชีพ			
	อาชีพอิสระ	21	21.00
	พนักงาน/ลูกจ้าง	18	18.00
	รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	50	50.00
	ค้าขาย	2	2.00

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

(n = 100)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวนคน	ร้อยละ
แม่บ้าน	3	3.00
ข้าราชการบำนาญ	5	5.00
อาจารย์มหาวิทยาลัย	1	1.00
รวม	100	100.00
รายได้ต่อเดือน		
ไม่มีรายได้	2	2.00
ต่ำกว่า 5,000 บาท	4	4.00
5,000-10,000 บาท	7	7.00
10,001-15,000 บาท	14	14.00
15,001-20,000 บาท	10	10.00
มากกว่า 20,000 บาท	63	63.00
รวม	100	100.00
จังหวัดที่ท่านอาศัยอยู่ในปัจจุบัน		
กรุงเทพมหานคร	38	38.00
กระบี่	16	16.00
นนทบุรี	13	13.00
ภูเก็ต	7	7.00
สุราษฎร์ธานี	6	6.00
นครปฐม	3	3.00
นครราชสีมา	3	3.00
พระนครศรีอยุธยา	2	2.00
สุพรรณบุรี	2	2.00
ลพบุรี	2	2.00
ชัยภูมิ	2	2.00
ปทุมธานี	2	2.00
พังงา	2	2.00
สงขลา	2	2.00

ตารางที่ 4.14 (ต่อ)

(n = 100)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวนคน	ร้อยละ
รวม	100	100.00
จำนวนครั้งของการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต		
1 ครั้ง	20	20.00
2 ครั้ง	10	10.00
3 ครั้ง	10	1.00
มากกว่า 3 ครั้ง	60	60.00
รวม	100	100.00
ประสบการณ์การชิมอาหารท้องถิ่นร่วมกับการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต		
ทุกครั้งที่มีการท่องเที่ยว	66	66.00
บางครั้งโดยสลับกับอาหารทั่วไป	34	34.00
รวม	100	100.00

จากตารางที่ 4.14 พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินเป็นเพศหญิงมากที่สุด ร้อยละ 54.00 รองลงมาเป็นเพศชาย ร้อยละ 38.00 มีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี มากที่สุด ร้อยละ 26.00 รองลงมาคือ มีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี ร้อยละ 25.00 มีอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจมากที่สุด ร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ มีอาชีพอาชีพอิสระ ร้อยละ 21.00 มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 20,000 บาท มากที่สุด ร้อยละ 63.00 รองลงมาคือ มีรายได้ต่อเดือน 10,000-15,000 บาท ร้อยละ 14.00 อาศัยอยู่ในจังหวัดกรุงเทพมหานครมากที่สุด ร้อยละ 38.00 รองลงมาคือ จังหวัดกระบี่ ร้อยละ 16.00 จำนวนครั้งของการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตมากกว่า 3 ครั้งมากที่สุด ร้อยละ 60.00 และประสบการณ์การชิมอาหารท้องถิ่นร่วมกับการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตทุกครั้งที่มีการท่องเที่ยวมากที่สุด ร้อยละ 66.00

ตารางที่ 4.15 ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ด้านสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

(n = 100)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
1. เรื่องเล่าข้อมูลอาหารในสำหรับ	4.39	0.58	มาก	4.41	0.65	มาก
2. ความน่าสนใจของอาหารในสำหรับ	4.38	0.66	มาก	4.33	0.68	มาก
3. ลักษณะของอาหารในสำหรับ	4.27	0.61	มาก	4.30	0.70	มาก
4. การเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรม	4.43	0.62	มาก	4.43	0.53	มาก
5. การเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารการรับรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.53	0.66	มากที่สุด	4.40	0.58	มาก
รวม	4.40	0.03	มาก	4.37	0.06	มาก

ตารางที่ 4.15 ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ด้านสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ด้านความเหมาะสม พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก มีค่าเฉลี่ย 4.40 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารการรับรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความเหมาะสมมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.53 รองลงมาคือ การเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.43 ส่วนความเป็นไปได้ พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.37 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า เรื่องเล่าข้อมูลอาหารในสำหรับมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.43 รองลงมา คือ การเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารการรับรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.40

ตารางที่ 4.16 ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเกี่ยวกับความเหมาะสมและเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ด้านการใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว

(n = 100)

รายการประเมิน	\bar{X}	S.D.	ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับความเป็นไปได้
6. การใช้อาหารในสำหรับร่วมกับอาหารท้องถิ่น อื่น ๆ เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยว	4.33	0.66	มาก	4.33	0.68	มาก
7. การจัดเป็นชุดอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มในลักษณะ“Chinese Afternoon Tea set”	4.23	0.76	มาก	4.30	0.77	มาก
8. การจัดอาหารในบรรจุภัณฑ์เพื่อรับประทานทั่วไปในชีวิตประจำวัน	4.21	0.74	มาก	4.29	0.75	มาก
9. การจัดอาหารในบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ เพื่อซื้อเป็นของฝาก	4.20	0.76	มาก	4.26	0.77	มาก
10. ศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	4.33	0.68	มาก	4.31	0.69	มาก
รวม	4.26	0.04	มาก	4.30	0.04	มาก

ตารางที่ 4.16 ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ด้านการใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว ด้านความเหมาะสม พบว่า ในภาพรวมมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.26 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการใช้อาหารในสำหรับร่วมกับอาหารท้องถิ่นอื่น ๆ เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวและศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมาคือ การจัดเป็นชุดอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มในลักษณะ“Chinese Afternoon Tea set” มีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.23 ส่วนด้านความเป็นไปได้ พบว่า ในภาพรวมมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.30 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อการใช้อาหารในสำหรับร่วมกับอาหารท้องถิ่นอื่น ๆ เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมา คือ ข้อศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.31

4) ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

4.1) วิธีการจัดสำรับ

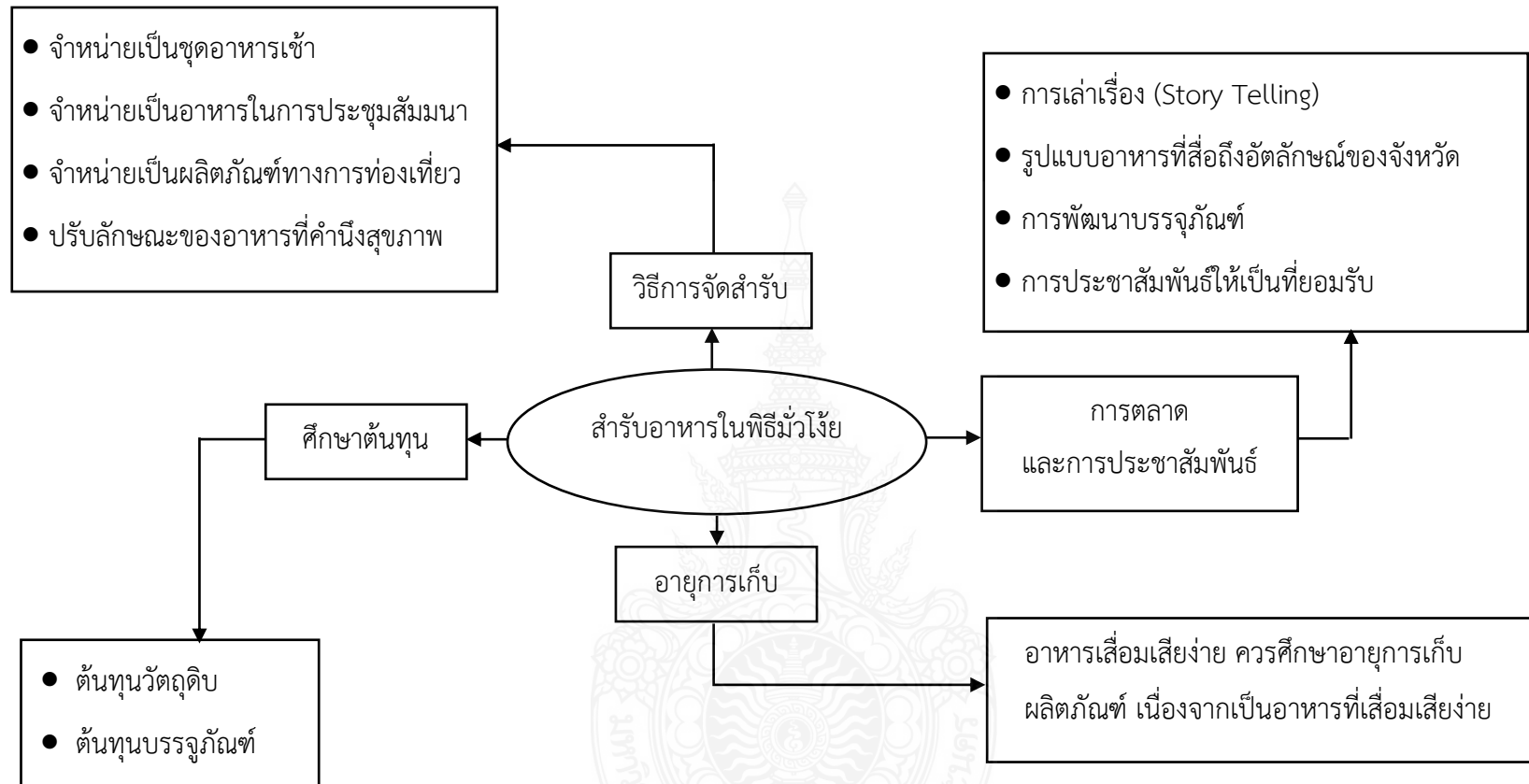
- เป็นเรื่องที่น่าสนใจเพราะเป็นการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากอาหารที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมสู่การสร้างรายได้
- สีของอาหารอาจปรับให้เข้ากับความต้องการของผู้บริโภคที่ชื่นชอบอาหารจากธรรมชาติโดยปรับลดสีให้เบาลง

4.2) การตลาดและการประชาสัมพันธ์

- การใช้อาหารในพิธีนี้ควบคู่กับอาหารรายการอื่น และให้บริการในร้านอาหารหรือร้านของฝากอื่น ๆ คือ ควรศึกษากระบวนการเก็บรักษาอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น เพื่อตอบสนองผู้ต้องการซื้อเป็นของฝากและไม่ได้รับประทานทันทีหลังจากซื้อ
- ควรมีการวางจำหน่ายในร้านของฝากและศูนย์การค้าที่นักท่องเที่ยวหาซื้อได้ง่าย และมีการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวรู้จักผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง
- รูปแบบของอาหารหากทำเป็นรูปทรงที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตจะช่วยเพิ่มความน่าสนใจ เช่น พิมพ์ขนมเป็นรูปอัตลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต
- ควรออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่ที่สื่อถึงชนิดอาหาร และมีฉลากอาหารที่แสดงรายละเอียดของส่วนผสม ปริมาณ และวิธีการรับประทาน เนื่องจากคนที่ยังไม่รู้จักอาหารในสำรับพิธีมั่วโง้ยได้ศึกษาเพิ่มเติม

4.3) อายุการเก็บรักษา การศึกษากระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาหาร เพื่อยืดอายุการเสื่อมเสียของอาหาร เป็นการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยในเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น

ผลข้อมูลสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยจากการสนทนากลุ่ม และการประเมินโดยนักท่องเที่ยวสรุปตามแผนภูมิที่ 4.9



ตามแผนภูมิที่ 4.9 สรุปข้อมูลสำหรับอาหารในพืชมะม่วงวัย

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย 2) ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย 3) ศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยผู้วิจัยได้จัดทำข้อมูลแบ่งเป็น สรุปผล และข้อเสนอแนะ ดังนี้

5.1 สรุปผล

5.1.1 สรุปผลข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย เกิดจากพิธีกรรมความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการเฉลิมฉลองเด็กอายุครบ 1 เดือน ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดภูเก็ต และปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นความเชื่อของคนในอดีต ที่ขอพรให้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพนับถือในตระกูลได้ช่วยคุ้มครอง ปกป้องสิ่งที่ไม่ดีหรือโรคร้ายไข้เจ็บ รวมถึงญาติผู้ใหญ่ ได้อวยพรให้ลูกหลานที่ได้เกิดมาอายุครบ 1 เดือน มีสุขภาพแข็งแรง เป็นทายาทที่สืบวงศ์ตระกูลต่อไปในอนาคต ในอดีตนิยมจัดพิธีเฉพาะลูกชาย ต่อมามีการปรับเปลี่ยนจัดให้กับลูกสาวด้วยเช่นเดียวกัน ซึ่งรูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ยได้สืบทอดจากการคนในครอบครัวที่มีประสบการณ์การจัดพิธีมั่วโง้ย

อาหารที่จัดอยู่ในพิธีมั่วโง้ย เป็นอาหารที่เชื่อว่ามีความเป็นสิริมงคล ทั้งชื่อเรียก ส่วนผสม ลักษณะของอาหาร สีส่น โดยได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีน เป็นวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ประกอบด้วย 1) อีวปิ่ง 2) อั้งกั๊ว 3) อั้งตัน และ 4) ขนมฮวดโก้ย นอกจากนี้ยังมีรายการอื่น ๆ ประกอบ เช่น ผลไม้ ขนมมงคลที่นิยม หรือตามความสะดวกของผู้ประกอบพิธี

วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในสำหรับอาหารพิธีมั่วโง้ย เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ซึ่งมีที่มาในการเลือกใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดเป็นส่วนผสมตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนยกเกี้ยน คือ อั้งกั๊ว หรือ ขนมเต่า เชื่อว่ามีอายุยืนยาว ขนมฮวดโก้ยมีความเชื่อว่า จะมีโชคลาภ อีวปิ่ง ซึ่งส่วนผสมหลักคือข้าวเหนียว มีความเชื่อว่าครอบครัว ญาติพี่น้องจะได้มีความสามัคคี รักใคร่กลมเกลียวเหนียวแน่น หอมเจี๊ว และหมูแดงที่โรยหน้า มีความเชื่อว่าเป็นทองที่กองไว้ อั้งตัน หรือ

ไข่ต้มย้อมสีผสมอาหารสีแดงเพื่อความมงคล เปรียบเสมือนเป็นตัวแทนของเด็กชาย เมื่อนำมาประกอบในสำหรับ มีความเชื่อว่า จะมีลูกชายสืบต่อวงศ์ตระกูลไม่ขาด

วิธีการใช้สำหรับเริ่มต้นจากคนในครอบครัว เช่น คุณย่า คุณยาย เป็นผู้เตรียมอาหารที่ใช้ในสำหรับพิธีมั่วโง้ย จากนั้นนำอาหารบางส่วนไปเซ่นไหว้เทพเจ้าในบ้าน เพื่อบอกกล่าวให้รับรู้ถึงการกำเนิดของทายาท และขอพรให้ช่วยปกป้อง คุ้มครองเด็ก หรือบางครอบครัวที่ไม่มีโต๊ะบูชาเทพเจ้าในบ้าน จะนำเด็กไปไหว้ที่ศาลเจ้า จากนั้น จึงจะนำสำหรับอาหารจัดใส่เสื่อเสนาไปแจกจ่ายให้กับญาติ และเมื่อญาติได้รับสำหรับอาหารเป็นที่เรียบร้อย จะอวยพรให้เด็กมีสุขภาพแข็งแรง เป็นที่รักของคนในครอบครัว จากนั้น จะมอบสิ่งของที่จำเป็นในการเลี้ยงเด็ก เช่น ข้าวสาร เส้นหมี่ซั่ว ไข่ไก่ เสื้อผ้าหรือเครื่องประดับ ทั้งนี้อาจมีความแตกต่างกันไป ซึ่งขึ้นอยู่กับฐานะของญาติ ๆ และที่นิยมกัน คือมอบอั่งเปา (เงินใส่ซองสีแดง) เพื่อให้พ่อแม่เก็บไว้เป็นทรัพย์สินของเด็ก และใช้จ่ายเมื่อจำเป็น

การสืบทอดภูมิปัญญาพิธีมั่วโง้ยเกิดขึ้นจากคนในครอบครัว ซึ่งปัจจุบันอาจพบเห็นได้ไม่บ่อย เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีต ขึ้นอยู่ปัจจัยหลายด้าน ได้แก่ 1) การเห็นคุณค่าของคนสมัยใหม่ลดน้อยลง 2) ลักษณะของครอบครัวที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมหรือความเชื่ออื่น ๆ ตัวอย่างเช่น คนหนุ่มสาวสมัยนี้ สร้างครอบครัวกับคนไทยที่ไม่มีเชื้อสายจีน หรือคนไทยในภูมิภาคอื่น ทำให้ความใกล้ชิดในวงศ์ตระกูล ลดน้อยลง การถือปฏิบัติอาจจะไม่ได้เคร่งครัดเช่นในอดีต 3) ไม่มีการจัดทำสำหรับเอง เนื่องจากวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น และมีเวลา หรือความรู้ ความเข้าใจในการทำน้อยลง เปลี่ยนเป็นการสั่งทำจากผู้ที่เป็นอาชีพ สำหรับการสืบทอดในรูปแบบอื่นคือ การประยุกต์ให้เป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากการส่งเสริมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น เทศบาลนครภูเก็ต ได้เลือกใช้ อาหาร ขนมที่อยู่ในสำหรับพิธีมั่วโง้ย ประยุกต์เป็นอาหารสำหรับไว้ต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมชมย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต หรือมีอัวปิ้งให้ชิม ซึ่งเป็นการสืบทอดอย่างหนึ่งให้เห็นได้อย่างชัดเจน

5.1.2 สรุปผลข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ศึกษาตำรับอาหารในพิธีกรรมมั่วโง้ย

อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมมั่วโง้ย คือ อาหารที่ผ่านการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาและมีเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีนแถบมาลายู หรือเรียกว่าจีนช่องแคบ ประกอบด้วย

1) อัวปิ้ง คือ ข้าวเหนียวผัดกับกุ้งแห้งและเนื้อหมูมีรสเค็มหวาน โรยหน้าด้วยไก่สุกฉีกเป็นฝอย เนื้อหมูแดงหั่นบาง ๆ และหอมแดงเจียว ซึ่งถือเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดในสำหรับ มีความเชื่อที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ครอบครัวและเครือญาติในวงศ์ตระกูลมีความกลมเกลียว เหนียวแน่น

2) อังกู่ คือ ขนมรูปเต่าสีแดง ใส่อั่วกวน ลักษณะเหนียวนุ่ม รสหวาน จัดในสำหรับอาหาร เพื่อประกอบพิธีมั่วโง้ย จำนวน 2 ชิ้นต่อ 1 สำหรับ มีความเชื่อที่เกี่ยวข้องเพื่อความเป็นสิริมงคลของชีวิต ทารกที่เกิดใหม่ให้มีอายุยืนยาวเหมือนเต่า ซึ่งเชื่อว่าเป็นสัตว์ที่มีอายุยืน

3) อั่งตัน คือ ไข่ไก่ต้มสุก ย้อมสีผสมอาหารสีแดง จัดในสำหรับที่ใช้ประกอบพิธีมั่วโง้ย จำนวน 2 ฟอง เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องในด้านความเจริญงอกงามของชีวิต

และ 4) ฮวดไถ่ คือ ขนมลักษณะนุ่ม พู เบา หน้าขนมมนแตกเป็นพู 3 – 4 พู สีแดง หรือชมพู กลิ่นหอม รสหวาน จัดในสำหรับที่ใช้ประกอบพิธีมั่วโง้ยจำนวน 2 ชิ้น เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องในด้านความรุ่งเรืองเฟื่องฟูของชีวิต

5.1.3 สรุปผลข้อมูลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย มีความเหมาะสมทั้งด้านรายละเอียดของภูมิปัญญาที่ครบสมบูรณ์ของสำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 รูปแบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ และรูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม ที่สามารถใช้ได้จริง และสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ ควรมีการเพิ่มชื่อสำหรับอาหารบนบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างความเป็นเอกลักษณ์แต่ยังคงไว้ซึ่งชื่อสำหรับตามวัตถุประสงค์เดิมของการใช้งานเพื่อสร้างเรื่องราวให้กับผลิตภัณฑ์ ผู้ใช้สำหรับอาหาร เช่น มัคคุเทศก์สามารถใช้เรื่องราวเหล่านี้เป็นข้อมูลในการบอกกล่าวแก่นักท่องเที่ยวให้รับรู้ ส่งผลต่อคุณค่าของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี

ผลการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของสำหรับอาหารทั้ง 2 รูปแบบจากผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม จำนวน 15 คน พบว่า ความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ด้านสำหรับอาหารในภาพรวมมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.64 และ 4.68 ตามลำดับ และด้านแนวคิดการจัดสำหรับอาหารทั้ง 2 รูปแบบมีความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในระดับมากที่สุดเช่นกันโดยสำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 รูปแบบเพื่อการอนุรักษ์ มีค่าเฉลี่ย 4.70 และ 4.68 ตามลำดับ รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัยนิยม มีค่าเฉลี่ย 4.75 และ 4.77 สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 รูปแบบเชิงพาณิชย์ มีค่าเฉลี่ย 4.65 และ 4.60 ตามลำดับ การจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ผลการประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว จากนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยว และเคยชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ต จำนวน 100 คน พบว่า ด้านสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยมีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.40 และมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.37 ส่วนด้านการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็น

ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว มีความเหมาะสมมาก ค่าเฉลี่ย 4.26 และมีความเป็นไปได้มาก ค่าเฉลี่ย 4.30

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้

5.2.1.1 จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 รูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย พบว่า ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่มีความรู้และประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาอาหารในพิธีมั่วโง้ย ถือเป็นความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) แต่ไม่ได้รับการส่งเสริมให้มีบทบาทในการเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ดังกล่าว ซึ่งอาจส่งผลให้ภูมิปัญญาเหล่านี้สูญหายไป หน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการส่งเสริมวัฒนธรรมระดับจังหวัด จึงควรสนับสนุนให้มีกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านรูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ยแก่เยาวชน และผู้สนใจ ในรูปแบบของเป็นเอกสารความรู้ หรือผ่านกิจกรรมการอบรมให้ความรู้

5.2.1.2 จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย พบว่า อาหารแต่ละรายการ จะมีผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทางที่มีวิธีการและเทคนิคการทำแตกต่างกันออกไป ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการอาชีพการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ยเป็นอย่างมาก จึงควรเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวแก่ผู้ประกอบการหรือผู้ประกอบการอาชีพการทำอาหารในพิธีมั่วโง้ย เพื่อให้ใช้ประโยชน์จากผลการวิจัยตำรับอาหารจากภูมิปัญญา เป็นข้อมูลสำหรับการศึกษาอาหารท้องถิ่นสู่การพัฒนาในเชิงพาณิชย์

5.2.1.3 จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย พบว่า การจัดสำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยขึ้นขึ้นอยู่กับความรู้และประสบการณ์ของผู้จัดที่ได้รับการถ่ายทอดตามคำบอกเล่าของบรรพบุรุษและจากประสบการณ์ของตนเอง ซึ่งอาจแตกต่างกันในส่วนประกอบของสำรับ ทั้งด้านรายการอาหารหรือขนม จำนวนชิ้น และวิธีการจัด ดังนั้นผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในพิธีมั่วโง้ย อาจใช้วิธีจัดสำรับให้สอดคล้องตามความต้องการของผู้บริโภคหรือผู้ที่สนใจจัดพิธีมั่วโง้ย และตามสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย

5.2.1.4 ผลการวิจัยในภาพรวม แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาและอาหารที่ประกอบในพิธีมั่วโง้ย ที่เป็นมรดกสืบทอดจากบรรพบุรุษอย่างยาวนาน องค์กรที่มีส่วนในการขับเคลื่อนด้านวัฒนธรรมสามารถผลักดันภูมิปัญญาเหล่านี้ควบคู่ไปกับยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนประเทศได้หลายมิติ ได้แก่

1) มิติด้านการพัฒนาเศรษฐกิจ ธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลในการสร้างสรรค์สินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีการ

เปลี่ยนแปลงและหลากหลายมากขึ้นในปัจจุบัน เช่น จัดชุดอาหารม้วงโยพร้อมเครื่องตีสำหรับต้อนรับผู้เข้าพัก เป็นต้น

2) มิติด้านการอนุรักษ์และสืบทอด โดยจัดกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีม้วงโยให้กับเยาวชน และจัดทำชุดความรู้หนังสืออ่านเพิ่มเติม สำหรับเยาวชนในจังหวัด

3) มิติด้านการบริหารประเทศ โดยจัดทำโครงการเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาในแผนพัฒนาประจำปีของหน่วยงานระดับจังหวัด เพื่อสร้างการรับรู้คุณค่าให้แก่ประชาชนในจังหวัดและอื่น ๆ ที่สนใจ และใช้ประโยชน์เป็นแนวทางในการจัดทำแผนการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาอื่น ๆ

5.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพที่มุ่งศึกษาภูมิปัญญาอาหารในพิธีม้วงโย ยังไม่สามารถอ้างอิงครอบคลุมถึงภูมิปัญญาอาหารในพิธีอื่น เช่น พิธีไหว้กับข้าว พิธีไหว้เทวดา และอื่น ๆ จึงควรมีการศึกษาข้อมูลประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารในพิธีกรรมอื่น ๆ ของชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดภูเก็ตหรือจังหวัดอื่น ๆ เพื่อให้สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาประยุกต์ใช้ในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

5.2.2.2 ควรศึกษาต่อยอดด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวและของฝากได้ ได้แก่ การศึกษาวิจัยเรื่องเล่าของอาหารในพิธี การศึกษาอายุการเก็บและการศึกษาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของอาหาร

5.2.2.3 ควรศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารในพิธีม้วงโย และการเลือกใช้ส่วนผสมทดแทนที่ให้พลังงานต่ำและมีประโยชน์ต่อผู้บริโภค เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่มีความสนใจในเรื่องสุขภาพ

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๕๙ และอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ค.ศ. ๒๐๐๓. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2560). พิธีมั่วโง้ย (พิธีครบเดือน). <https://ich-thailand.org/heritage/detail/629d76f1472e28a00d0ba8bb>.
- กระทรวงวัฒนธรรม. (2564). ฮวดโก้ย. <http://www.m-culture.in.th/album>
- กรรณา วงษ์กระจ่าง, วารุณี วารัญญานนท์ และ มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์. (2561). การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต (รายงานการวิจัย). สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- กิตติพงษ์ พวงเพชร และ พรรณวดี ขำจริง. (2562). รูปแบบการตั้งถิ่นฐานชุมชนจีนฮกเกี้ยน จังหวัดภูเก็ต กรณีศึกษาชุมชนย่อยในเขตเทศบาลจากการจัดตั้งคณะกรรมการชุมชนในช่วงปี พ.ศ. 2531-2545. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่11. (1-9). มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์.
- ขวัญทิพย์ เทวกุล. (2561). หม่อมป้อมเผยสำหรับไทยจริง ๆ แล้วคืออะไร. โไลฟ์สไตล์. <https://today.line.me/th/v2/article/BvY1n6>.
- ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์. (2565). ตำรับอาหาร (Recipe). <https://eit.bsru.ac.th/wp-content/uploads/2022/03>.
- จริยา เดชกุญชร . (2552). ตำรับอาหารไทย. เพชรการเรือน.
- จุฑามาศ มะขาม. (2564). การอนุรักษ์และสืบทอดปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารละว้า ชุมชน บ้านละอูป ตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน. [วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยแม่โจ้].
- เจตนา อินยะรัตน์ และ วรรณกร พลพิชัย. (2564). อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง (รายงานการวิจัย). คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ. (2560). อาหารพื้นบ้าน กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 6(4), 1306-1319.
- ชาย โปธิสิตา. (2562). *ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ*. อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง.
- ณิชมน ภมร และ พชรี ตันติวิภาวิน. (2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.
- ดวงกมล การไทย. (8 สิงหาคม 2559). *ไทย-ประเพณีพิธีกรรม*. Southeastasia. https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id=9&sj_id=79#.
- ดวงกมล สุขมงคล. (15 สิงหาคม 2560). *บทที่ 3 การเขียนตำรับอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน (Standard Recipe)*. Blogger. <https://duangkamol13.blogspot.com/2017/08/3-standard-recipe.html>
- ตินาร์ บุญธรรม. (22 มกราคม 2555). *ธรรมเนียมจีนในวัฒนธรรมไทย*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. <http://www.thaistudies.chula.ac.th>
- ทวีศักดิ์ นพเกษตร. (2548). *วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ เล่ม 1 : คู่มือปฏิบัติการวิจัยประยุกต์เพื่อพัฒนาองค์กร ชุมชน สังคม*. ชมรมพยาบาลชุมชนแห่งประเทศไทย.
- ธนิกานต์ นั้ววันดี. (2564) บทวิจารณ์หนังสืออาหารไทย มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 3(2), 58-59.
- ชานินทร์ ศิลป์จารุ. (2563). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS*. (พิมพ์ครั้งที่ 18). ปิซีเนสอาร์แอนด์ดี, หสม.
- นนทพัทธ์ ตรีณรงค์. (2563). มาตรฐานการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ศึกษากรณี ชุมชนบ้านมอญ จังหวัดนครสวรรค์. *วารสารบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์ วิทยาลัยสงฆ์นครสวรรค์*, 8(3), 27-38.
- นภาพร สิมณี. (2565). *สำหรับไทยเสน่ห์ของความหลากหลายลงตัวที่กำลังจะหายไป*. https://krua.co/food_story/a-tray-of-thai-cuisine.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- นิปาตีเมาะ หะยีหามะ, ประสิทธิ์ รัตนมณี, บุญเจริญ บำรุงชู, นราวดี โลหะจินดา, ขวัญเรือน บุญกอบแก้ว, และ จิตาพร แสงนิล. (2562). การจัดการทางวัฒนธรรมการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้านตำบลประจัน (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. <http://culture.pn.psu.ac.th/research2//files/ack20200203105150.pdf>
- นุชนารถ กฤษณมรย์, กาญจนพรรณ จรพงศ์, นัตติกานต์ สมนึก และ ชฎาภรณ์ ณ นคร. (2566). การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชาการสังคมมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 13(1), 1-19.
- เนมิ อุณากรสวัสดิ์, วิไลศักดิ์ กิ่งคำ และ บุญเลิศ วิวรรณ. (2565). ความสัมพันธ์ของคำเรียกชื่ออาหารกับความเชื่อและค่านิยมของคนไทย 4 ภาค. *วารสาร มจร พุทธปัญญาปริทรรศน์*, 7(2), 59-68.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2557). *การแปลผลเมื่อใช้เครื่องมือรวบรวมข้อมูล*. <http://www.watpon.com/boonchom/05.doc>
- บุษกร เขียวจินดากานต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*, 13(25), 103-118.
- บุษบา ทองอุปการ. (2561). อาหารท้องถิ่น ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5(ฉบับพิเศษ), 107- 119.
- ประไพพิมพ์ สุชีวินนนท์ และ ประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(2), 31-48.
- ปวีณา งามประภาสม. (2561). การอนุรักษ์และสืบสานความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านอาหารพื้นเมืองภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์อิมปี ตำบลสวนเขื่อน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่. *วารสารกระแสนวัตกรรม*, 19(35), 38-48.
- ปองปรารณัน สุทรเกษข, กิติวัฒน์ กิติบุตร และ กนกพร เอกกะสินสกุล. (2561). การเล่าเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กรณีศึกษาน้ำปูแจ้หม่ม. *วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่*, 11(1), 192-213.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปัญญา ชีระวิทย์เลิศ. (2559). เทคนิคการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่มีประสิทธิภาพ. *วารสารสถาบันวิจัยญาณสังวร*, 7(2), 284-289.
- พจนีย์ บุญนา, ทรงสิริ วิชิรานนท์ และ เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์รุ. (2561). ศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนแพรทนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 3(1), 63-74.
- พรทิพย์ เกษุรานนท์. (2552). *อาหารไทยให้อะไรมากกว่าที่คิด* [จุลสาร]. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- พรรณี สวนเพลง และคณะ. (2559). การท่องเที่ยวตามรอยโครงการพระราชดำริ “แม่ของแผ่นดิน มิ่งขวัญชาวไทย” เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสทรงเจริญพระชนมพรรษา 84 พรรษา. (รายงานวิจัย). สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.)
- พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559. (2559, กุมภาพันธ์). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่มที่ 133. ตอนที่ 19 ก. หน้า 1-9.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522. (2522 8 5). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่มที่ 69 ตอนที่ 79(ฉบับพิเศษ). 1-13.
- พระสมพงษ์ อธิจิตโต (ทาอุปรงค์), โผน นามณี และ พระครูสมุห์ธนโชติ จิระมโฆ (2564). ศึกษาเชิงวิเคราะห์ประเพณีการทานขันข้าวของประชาชนล้านนาไทย ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารปัญญา*, 28(3), 68-83.
- พระสุนทรกิจโกศล (เสวย จันทรัตน์) และ พระมหาณัฐพงษ์ ฐิตปญโญ. (2566). คุณค่าคติธรรมของพิธีการกวนข้าวทิพย์ในสังคมไทย. *วารสารรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา*. 6(1). 1-8.
- พิมพ์วี วัฒนวรานุกร. (2559). พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559 และอนุสัญญาว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพมหานคร
- พูนชัย ปันธิยะ. (2556). *พุทธศตวรรษบัณฑิตกับการส่งเสริมประเพณีไทย*. [สารนิพนธ์พุทธศาสตรบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ฟ้าใส สามารถ และ พิมข สุศีลสัมพันธ์. (2565). การบังคับใช้กฎหมายในการอนุรักษ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ศึกษากรณีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมใน เขตภาคกลาง. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 7(2), 135-152.
- มีนา ระเด่นอาหมัด, วรรณาท แซ่เซ่ง และ นิมารูณี หะยิวาเงาะ. (2561). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้* (รายงานวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. นานมีบุ๊คพับลิเคชั่น.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *ศัพท์คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน. (แก้ไขเพิ่มเติม)*. (พิมพ์ครั้งที่ 6). สหมิตรพริ้นติ้ง.
- วนิดา อินทรอำนวย. (2560). พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. 2559. https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/elaw_parcy/ewt_link.php?nid=1544.
- วรชัย ทองไทย. (1 ตุลาคม 2563). *พีธีและพิธีกรรม*. The Prachakorn. <https://www.theprachakorn.com/newsDetail.php?id=308>.
- วรพงศ์ ผูกภู. (2562). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ความรู้ของมนุษยชาติ*. บริษัท อาร์แอนด์ดีครีเอชั่น จำกัด.
- วัชรระ งามเจริญจิตร. (2564). บุษาสีงศักดิ์สิทธิ์. <https://www.thaipost.net/main/detail/97549>.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (6 มิถุนายน 2559). *ประเพณี 12 เดือน ความหมายและการเปลี่ยนแปลง*. มูลนิธิ เล็ก-ประไพ วิริยะพันธุ์. <https://lek-prapai.org/home/view.php?id=871>.
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2561). *อาหารขึ้นทะเบียน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ*. ส.ส.ส. บจก.
- ศรุดา นิติวรรการ. (2557). *อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ*. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 5(1), 171-179.
- ศศิธร สีนถาวรกุล. (2547). *วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงาน* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทระดับบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักข่าวไทย. (2563). *ตำรับหรือตำหรับอีกคำหนึ่งที่หลายคนคงเกิดความสับสนว่าจะต้องเขียนอย่างไรจึงจะถูกต้องกันแน่*. <https://tna.mcot.net/pick-571623>.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (6 สิงหาคม 2550). *พีธี พิธีการและพิธีกรรม*. สำนักงานราชบัณฑิตยสภา.
<http://legacy.orst.go.th/?knowledges>.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต. (2560). *พิธีมั่วโง้ย*. https://ich-thailand.org/api/v1/images/province/42_1_2.pdf.
- สินีเนตร รักษา. (2557). ตำรับอาหารท้องถิ่นอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร. [วิทยานิพนธ์ปริญญา
 มหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- สิริน ฉกามานนท์, ท้ายรัตน์ ทับพร และ อัครวิทย์ เรืองรอง. (2563). แนวทางการสืบสานคุณค่า
 และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*,
 23(43), 34-45.
- สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2556). *วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักงานกิจการ
 โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สุทธิกัญจน์ ทิพยเกษตร. (2565). อาหารท้องถิ่นตำบลสุเทพ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ ธรรมชาติ
 และสิ่งเหนือธรรมชาติ. *วารสารปัญญา*, 29(1), 123-133.
- สุนีย์ สหัสโพธิ์ และ จักรกฤษณ์ ทองคำ. (2560). โภชนาการพื้นฐาน. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุพรรณิ ไชยอำพร และ วิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง. (2557). แนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหารความท้าทายต่อ
 นโยบายด้านอาหารมนุษย์ของรัฐ. *วารสารพัฒนาสังคม*. 16(2), 103-117.
- สุภาภรณ์ ประสงค์ทัน. (2563). *การวิจัยเชิงคุณภาพทางการท่องเที่ยว : แนวคิดและวิธีวิจัย*.
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์.
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. (2559). *หลักการประกอบอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 13).
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัศวิน อรรถธรรม. (2560). *แบบจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม มก. 2*. สภา
 วัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต.
- อัศวิน อรรถธรรม. (2566). ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลตลาดใหญ่ จังหวัดภูเก็ต. สัมภาษณ์, 16
 กันยายน.
- เอี่ยมพร หลินเจริญ. (2555). เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ. *วารสารการวัดผลการศึกษา
 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 17(1), 17-29.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

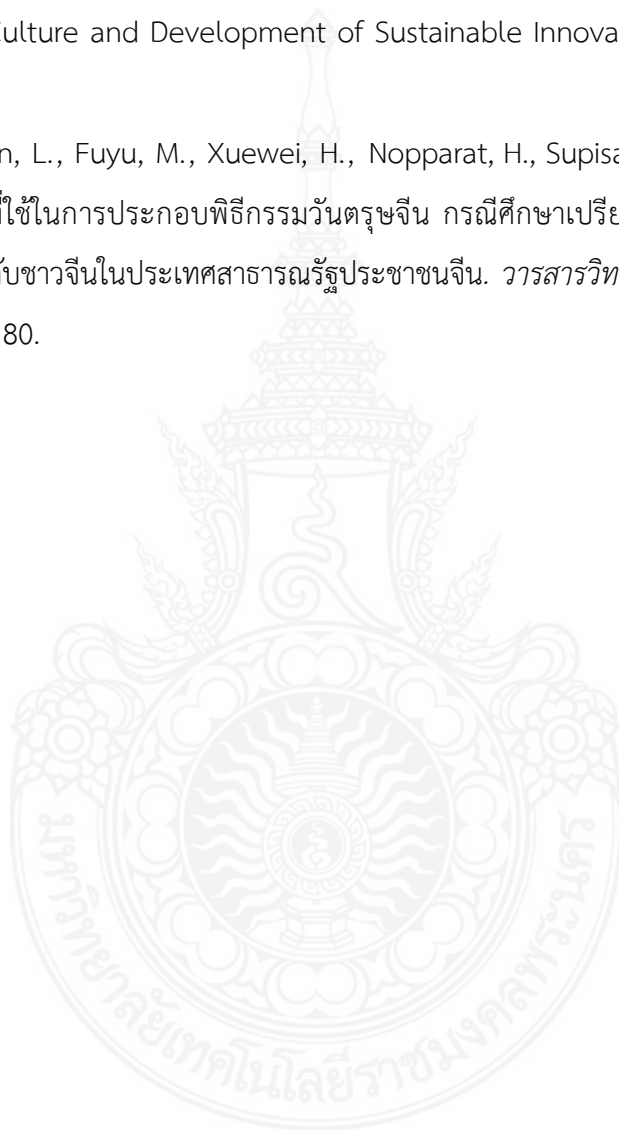
- ไอริณ ฤกษ์สาร. (2564). มหัศจรรย์อาหารไทย สร้างมุมมองใหม่ เป็นยาที่อร่อยที่สุดในโลก. <https://www.thairath.co.th/lifestyle/food/2197623>.
- Barakazi, M. (2023). evaluation of special day meals by local people. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 204-252.
- Cambridge University, (2001). *Cambridge Learner's Dictionary*. University of Cambridge
- D'Andrea, A., & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: a hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), 95.
- Feldman, C. H., & Wunderlich, S. (2023). Cultural food distancing: a conceptual discourse on the evolution of seminal to present and future models of traditional food practices. *British Food Journal*, 125(5), 1936-1952.
- Gonzalez, J. U., & Garca Alvarez, L. B. (2023). The Historical Development of Food Systems and Heritage. *Consumer Research Methods in Food Science*. 17-36.
- Haq, S. M., Hassan, M., Jan, H. A., Al-Ghamdi, A. A., Ahmad, K., & Arshad, A. M. (2022). Traditions for Future Cross-National Food Security-Food and Foraging Practices among Different Native Communities in the Western Himalayas. *Biology*, 11(3), 1-20.
- Lee, K. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 54, 1-9.
- Li, M. & ซีโรซติ เกิดแก้ว. (2564). ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของคนไทยเชื้อสายจีน ในตำบลปากน้ำโพ อำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์. *วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์*, 16(2), 30-38.
- Likert, R. (1961). *New patterns of management*. New York.
- Lin, M. และ พิชรินทร์ บุรณะกร. (2566). บทบาทของความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับวัดบรมราชากาญจนานาภิเชกอนุสรณ์(วัดเล่งเน่ยยี่ 2) จังหวัดนนทบุรีที่มีต่อสังคมไทย. ใน รายงานการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 5. (หน้าที่ 304-310). มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Liu, Y. (2563). *วัฒนธรรมและบทบาทของอาหารจีนแต่จิวที่มีต่อวิถีชีวิตของชาวจีนย่านเยาวราช* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- Makhabbat, R., Cristina, L., Helena A., Isabel, F., Joana, Q. & Patricia, R. (2022). Preserving Ritual Food as Intangible Cultural Heritage Through Digitisation: The Case of Portugal. In *Proceedings of the 5 th International Conference on Tourism Research*. 342-351. Portucalense University.
- Mohammad, A., Ruud, V., Vincenzo, F. & Pieternel, A. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors – Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 28(2022).
- Pietkiewicz, I., & Smith, J. A. (2012). Praktyczny przewodnik interpretacyjnej analizy fenomenologicznej badaniach jakościowych psychologii. *Czasopismo Psychologiczne*, 18(2), 361-369.
- Pruksa, S., Sripoonsa, S., Lowirakorn, S., Chaitokkia, S., & Hutchinson, C. (2022). Supporting sustainable development by identifying ways to enhance and conserve local food wisdom, Loei Province, Thailand. *Sustainability*, 14(12), 1-27.
- Thompson, J. (2022). *A guide to abductive thematic analysis*. <https://napier-repository.worktribe.com/output/2865363>
- Unesco. (17 October 2003). *The Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/doc/src/01852-EN.pdf>.
- Wang, Y. และจันทร์สุดา ไชยประเสริฐ. (2566). ความเชื่อและพิธีกรรมของศาลเจ้าจีนฮกเกี้ยน กรณีศึกษาตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต. ใน *รายงานการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 5*. (หน้า 345-353). สาขาวิชาภาษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- Xu, Z. (2562). วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในรายการโทรทัศน์ ภัตตาคารบ้านทุ่ง พ.ศ. 2561 [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยหัวเฉียวพระเกียรติ].

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Yen-Cheng, C., ching-Sung, L., Pei-Ling, T. & Ming-Chen, C. (2022). The Application of the Analytic Hierarchy Process Approach to the Inheritance of Local Delicious Food Culture and Development of Sustainable Innovations. *Agronomy*, 12(3), 1-14.
- Zixin, X., Siwen, L., Fuyu, M., Xuwei, H., Nopparat, H., Supisara, T. & Prang S. (2565). อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมวันตรุษจีน กรณีศึกษาเปรียบเทียบระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีนกับชาวจีนในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน. *วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง*. 11(1), 168 – 180.





ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือของความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์

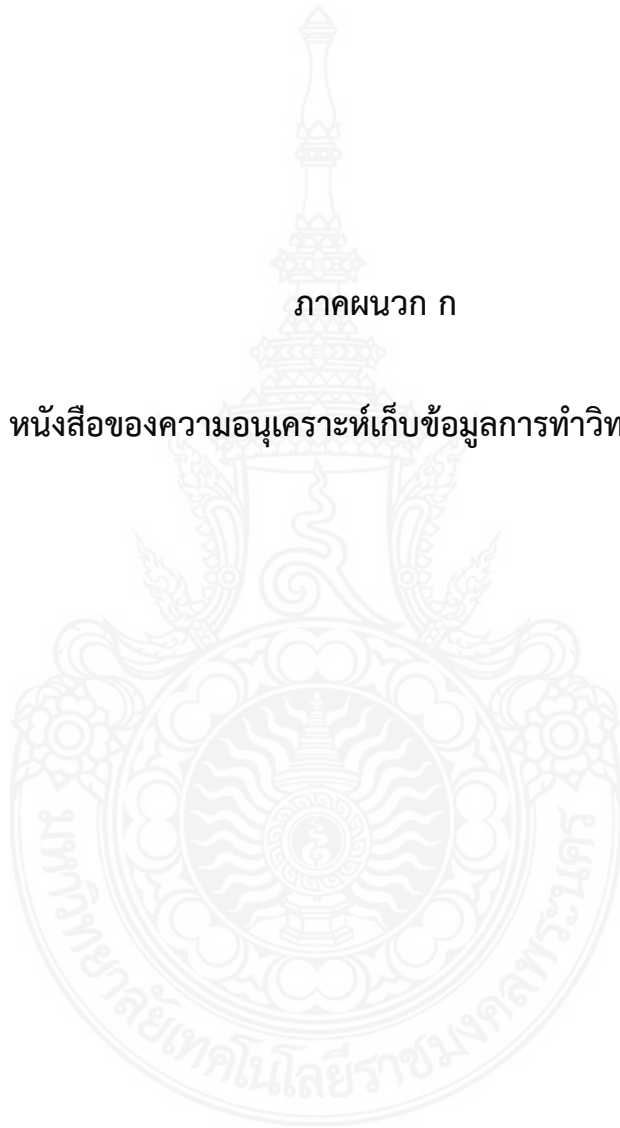
ภาคผนวก ข เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ภาคผนวก ค ภาพการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่

ภาพการสนทนากลุ่ม

ภาคผนวก ก

หนังสือของความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณสุชาดา ปิ่นประดับ

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณจงทิพย์ อธิมุตติสันติ

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จตุรมาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณวัชรวิกรม เกาทัณฑ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณปัทมา มุขพันธ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณแดงน้อย ตันพันธ์

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภาพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณภัทรา เลียงประสิทธิ์

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณพีรวัฒน์ เจริญธรรมรัตน์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จตุมาศ พิรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณนิตยา แซ่ตัน

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๖๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณสายัณห์ ดันติกิจ

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอรสา โตสว่าง

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๗/ว ๔๔๖๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอัศวิน อรรถธรรม

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารโนพิธิมั่วโจ้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิธีพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ – มกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณคุณกร ปริปัญญา

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จตุมาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณกิตติศักดิ์ ทรัพย์ทวี

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าวกับท่าน ในช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จันทภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๐๑๑๑ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@mutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุญาตเก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์
เรียน คุณศรเทพ ศิริสวัสดิ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วไฉ่” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขออนุญาตจากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณพัฒนวัฒน์ ลิ้มประดิษฐ์

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmup.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณสุกานดา เจริญผล

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณบุญมา อำนวยผล

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณอัมพร ผสมทรัพย์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิสร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณสุชศรี วัฒนประดิษฐกุล

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณณภัทรพล นลจิตต์

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่ว้งัย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์ เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๑๐๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๑ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณส่อหลุย แซ่ลือ

ด้วย นายอดิศร อดิมนทร์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วใจ” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายอดิศร อดิมนทร์ เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ท่านในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในช่วงเดือนเมษายน ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๗/๑๑๐๙



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๗ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)
เรียน คุณนิตยา แซ่ตัน

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตราชาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อานภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๖๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๐๘๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๙ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ใช้สถานที่เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารโนพี้มั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอบความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้นายอดิศร ถนิมภรณ์ เข้าใช้สถานที่ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) สำหรับใช้ประกอบการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสไตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณสุกานตา เจริญผล

ด้วย นายอติศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวโจ้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวโจ้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตราชูณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณศรเทพ ศิริสวัสดิ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรัชชะ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภพ โสตร์โยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๑๑๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)
เรียน คุณพัฒนฉัตร สัมประดิษฐ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันที่พฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐาน วิทยาลัย อาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณกิตติศักดิ์ ทรัพย์ทวี

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๓ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณสุชาดา ปิ่นประดับ

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ คีย์ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)
เรียน คุณวัชรวีวรรณ เกาต์ไธม์

ด้วย นายอดิสร ดนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพีชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณปัทมา มุขพันธ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จตุรมาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตรรฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณฤดี ภูมิภูถาวร

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๗/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณอัครวิณ อรรถธรรม

ด้วย นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รณภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ ฮว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณตฤณกร ปรีชญ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตราชูณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณจงทิพย์ อธิมุตติสรณ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวิมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสทรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณสุพิศ ดันสุธัญลักษณ์

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพิชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๓ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาทรฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน คุณสุขศรี วัฒนประติษฐกุล

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมัวง้อย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ ไสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmu.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๑๐๙๔



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group)

เรียน นายดิษย์วรินทร์ เพ็ชรพวง

ด้วย นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรัชระ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ขอความอนุเคราะห์จากท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เข้าร่วมประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) ในหัวข้อ “รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ อาคารศรีวมาตฐาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต เพื่อนำผลสรุปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของเนื้อหาวิทยานิพนธ์ตามหัวข้อดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๐๓๓ ต่อ ๘๒๖๒-๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๒๕๔ ๖๕๐๕

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย





แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
การวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้รู้ในพิธีมั่วโง้ยฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษารูปแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยแบบสัมภาษณ์นี้ใช้ในการรวบรวมข้อมูลความเป็นมา รายการอาหาร ที่มาของวัตถุดิบ การใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และการสืบทอดภูมิปัญญาในพิธีมั่วโง้ย

นิยาม สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ที่จัดรวมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมงคล ประกอบด้วย อั่วบั้ง อั้งกุ๊ ฮวดโก้ย และอั้งตัน ไว้ในชุดเดียวกันเป็นสำหรับที่ประกอบอยู่ในพิธีมั่วโง้ย จัดขึ้นเมื่อลูกมีอายุครบ 1 เดือนหลังคลอด เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยในจังหวัดภูเก็ต มีการปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้รู้

- 1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2566 เวลา.....น.
 - 1.2 ชื่อ - สกุล ผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี
 - 1.3 ที่อยู่ปัจจุบัน.....
 - 1.4 อาชีพ/ตำแหน่ง.....
 - 1.5 ประสบการณ์ในพิธีมั่วโง้ย.....ปี
- รายละเอียดของประสบการณ์.....

ตอนที่ 2 ภูมิปัญญาด้านสารบอาหารในพิธีม้งโง้ย

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบ
1. ความเป็นมา	<p>1.1 ท่านมีประสบการณ์เกี่ยวกับพิธีม้งโง้ยหรือไม่ อย่างไร</p> <p>1.2 พิธีม้งโง้ย คือ พิธีอะไร และมี ความสำคัญต่อคนไทยเชื้อสายจีนอย่างไร</p> <p>1.3 พิธีม้งโง้ยใช้ในโอกาสใด มีความเกี่ยวข้องกับ ความเชื่ออย่างไร</p> <p>1.4 พิธีม้งโง้ยมีขั้นตอนอะไรบ้าง อย่างไร</p>	<p>- การประกอบพิธีเมื่อตระกูลนั้นให้กำเนิดทายาทเพศชาย ซึ่งจะเป็นผู้ที่สืบต่อวงศ์ตระกูลต่อไป มีอายุครบ 1 เดือน แต่ในปัจจุบันปรับเปลี่ยนประกอบพิธีให้กับทายาทเพศหญิง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต, 2560)</p>
2. รายการอาหาร	<p>2.1 รายการอาหารที่ใช้ในพิธีม้งโง้ยประกอบด้วยอะไรบ้าง</p> <p>2.2 มีเหตุผลอย่างไรที่ต้องเลือกใช้อาหารในแต่ละรายการ</p>	<p>- อิวป้ง เป็นชื่อเรียกข้าวเหนียวผัดสีน้ำตาล ตามความเชื่อหมายถึง มีชีวิตอุดมสมบูรณ์ มีกินตลอดไป</p> <p>- ขนมอังกู คือ ขนมรูปทรงคล้ายเต่าสีแดงตามความเชื่อหมายถึง อายุยืนยาว</p> <p>- อังตัน คือ ไข่ต้มสีแดง ตามความเชื่อมีความหมายว่า ให้เกิดลูกเกิดหลานสืบตระกูลต่อไป</p> <p>- ขนมฮวดโก้ย คือ ขนมถ้วยฟู ตามความเชื่อมีความหมาย ให้ชีวิตมีความเจริญรุ่งเรือง (กระทรวงวัฒนธรรม, 2564)</p>
3. ที่มาของวัตถุดิบ	<p>3.1 รายการอาหารที่ 1.....ประกอบด้วยวัตถุดิบอะไรบ้างเกี่ยวข้องกับ ความเชื่ออย่างไร</p> <p>3.2 รายการอาหารที่ 2.....ประกอบด้วยวัตถุดิบอะไรบ้างเกี่ยวข้องกับ ความเชื่ออย่างไร</p> <p>3.3 รายการอาหารที่ 3.....</p>	<p>- ข้าวเหนียว เพื่อความเหนียวแน่นสามัคคี</p> <p>- เต่า หมายถึงอายุยืนยาว</p> <p>- ไข่ไก่ หมายถึงความเจริญงอกงาม มีลูกหลานสืบต่อไปเรื่อย ๆ</p> <p>- ขนมฟู รุ่งเรืองเฟื่องฟู (กระทรวงวัฒนธรรม, 2564)</p>

ประเด็น	แนวคำถาม	แนวคำตอบ
	ประกอบด้วยวัตถุประสงค์อะไรบ้าง เกี่ยวข้องกับความสำเร็จอย่างไร 3.4 รายการอาหารที่ 4..... ประกอบด้วยวัตถุประสงค์อะไรบ้าง เกี่ยวข้องกับความสำเร็จอย่างไร	
4. วิธีการใช้สำหรับ อาหารในพิธีมั่วโง้ย	4.1 การใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย ต้องทำเมื่อไร อย่างไร 4.2 มีบุคคลใดบ้างที่เกี่ยวข้องในการ จัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยบ้าง อย่างไร	- พ่อแม่เด็ก ญาติผู้ใหญ่ในวงศ์ตระกูล - ญาติที่มีความใกล้ชิดกัน (กระทรวงวัฒนธรรม, 2564)
5. การสืบทอดภูมิ ปัญญาในพิธีมั่วโง้ย	5.1 ที่มาของความรู้เกี่ยวกับพิธีมั่วโง้ย ได้จากใคร 5.2 ปัจจุบัน มีการประยุกต์ ปรับเปลี่ยนเกี่ยวกับพิธีนี้ อย่างไร 5.3 มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับพิธี หรือไม่ สู่ใคร อย่างไร	- มีการสืบทอดจากคนในครอบครัว สู่ลูกหลาน - มีการประยุกต์ตามความสะดวก (กระทรวงวัฒนธรรม, 2564)

ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับอนุรักษ์ สืบทอดพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณความอนุเคราะห์ที่ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นายอดิศร ถนิมภรณ์

นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หมายเลขโทรศัพท์: 09 5254 6505



แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย การวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ยฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาแบบพิธีกรรมในพิธีมั่วโง้ย ศึกษาตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย และศึกษารูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยแบบสัมภาษณ์นี้ใช้ในการรวบรวมข้อมูลชื่ออาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีทำ เทคนิคการทำ ปริมาณที่ได้ การจัดและการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย เพื่อประกอบการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีกรรมมั่วโง้ย

แบบสัมภาษณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน ประกอบด้วย

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตอนที่ 2 การบันทึกตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

นิยาม

สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ที่จัดรวมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมงคล ประกอบด้วย อีวปิ้ง อังกู ฮวดโก้ย และอังกูตัน ไว้ในชุดเดียวกันเป็นสำรับที่ประกอบอยู่ในพิธีมั่วโง้ย จัดขึ้นเมื่อลูกมีอายุครบ 1 เดือนหลังคลอด เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยในจังหวัดภูเก็ต มีการปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย

1.1 วัน เวลา ที่ให้สัมภาษณ์ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. 2566 เวลา.....น.

1.2 ชื่อ - สกุล ผู้ให้สัมภาษณ์.....อายุ.....ปี

1.3 ที่อยู่ปัจจุบัน.....

1.4 ประสบการณ์ในการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย.....ปี

1.5 วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย

.....

.....

.....

1.6 การเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ย

.....

.....

.....

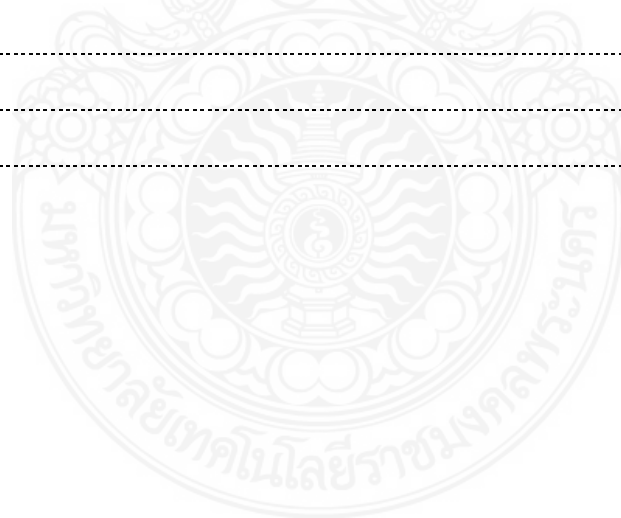
1.7 มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ หรือวิธีทำตามยุคสมัยหรือไม่ อย่างไร

มีการถ่ายทอดการประกอบอาหารในพิธีมั่วโง้ยกับใคร ด้วยวิธีใด

.....

.....

.....



ตอนที่ 2 การบันทึกตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

2.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร

2.1.1 ชื่ออาหาร

ลักษณะของอาหาร

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย.....

วัตถุดิบ			อุปกรณ์		วิธีการทำ
รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	รายการ	จำนวน	

เทคนิคการทำ.....

ปริมาณที่ได้.....

การจัด และการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย.....



2.1.2 ชื่ออาหาร

ลักษณะของอาหาร

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย.....

วัตถุดิบ			อุปกรณ์		วิธีการทำ
รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	รายการ	จำนวน	

เทคนิคการทำ.....

ปริมาณที่ได้.....

การจัด และการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย.....



2.1.3 ชื่ออาหาร

ลักษณะของอาหาร

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย.....

วัตถุดิบ			อุปกรณ์		วิธีการทำ
รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	รายการ	จำนวน	

เทคนิคการทำ.....

ปริมาณที่ได้.....

การจัด และการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย.....



2.1.4 ชื่ออาหาร

ลักษณะของอาหาร

ความเชื่อของอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีมั่วโง้ย.....

วัตถุดิบ			อุปกรณ์		วิธีการทำ
รายการ	ปริมาณ	การเตรียม	รายการ	จำนวน	

เทคนิคการทำ.....

ปริมาณที่ได้.....

การจัด และการนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับตำรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย.....

ขอขอบพระคุณความอนุเคราะห์ที่ให้สัมภาษณ์ในครั้งนี้

นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หมายเลขโทรศัพท์: 09 5254 6505



แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้
ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยสำหรับผู้ร่วมประชุมสนทนากลุ่ม
งานวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย
คำชี้แจง

แบบประเมินฯ นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

นิยาม “สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ที่จัดรวมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมงคล ประกอบด้วย อิวปิ้ง อังกุ๊ ฮวดโก้ย และอั้งตัน ไว้ในชุดเดียวกันเป็นสำหรับที่ประกอบอยู่ในพิธีมั่วโง้ย จัดขึ้นเมื่อลูกมีอายุครบ 1 เดือนหลังคลอด เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยในจังหวัดภูเก็ต มีการปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน

แบบประเมินนี้แบ่งเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง เพศทางเลือก
2. อายุปี
3. อาชีพ อาชีพอิสระ พนักงาน/ลูกจ้าง รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ
 ค้าขาย อื่น ๆ (ระบุ).....
4. รายได้ต่อเดือน ไม่มีรายได้ ต่ำกว่า 5,000 บาท 5,000 – 10,000 บาท
 10,001–15,000 บาท 15,001–20,000 บาท มากกว่า 20,000 บาท

5. ภูมิภาคในจังหวัดภูเก็ต

 อำเภอเมือง อำเภอกะทู้ อำเภอถลาง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน ตามเกณฑ์ ดังนี้

ความเหมาะสม		ความเป็นไปได้	
ระดับ	หมายถึง	ระดับ	หมายถึง
5	มีความเหมาะสมมากที่สุด	5	มีความเป็นไปได้มากที่สุด
4	มีความเหมาะสมมาก	4	มีความเป็นไปได้มาก
3	มีความเหมาะสมปานกลาง	3	มีความเป็นไปได้ปานกลาง
2	มีความเหมาะสมน้อย	2	มีความเป็นไปได้น้อย
1	มีความเหมาะสมน้อยที่สุด	1	มีความเป็นไปได้น้อยที่สุด

รายการประเมิน	ความเหมาะสม					ความเป็นไปได้				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
ด้านตำรับอาหาร										
1. วัตถุดิบในการทำอาหารมีความเหมาะสม										
2. วัตถุดิบในการทำอาหารสอดคล้องกับความเชื่อในพิธีมั่วโง้ย										
3. ขั้นตอนการทำอาหารถูกต้องตามลักษณะภูมิปัญญาของพิธีมั่วโง้ย										
4. ขั้นตอนการทำอาหารเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ทำให้เข้าใจง่าย										
5. ตำรับอาหารสามารถใช้ได้จริง										
ด้านแนวทางการจัดสำรับอาหาร สำรับอาหารรูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.1 เพื่อการอนุรักษ์										

รายการประเมิน	ความเหมาะสม					ความเป็นไปได้				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
6. ปริมาณของอาหารในสำหรับ										
7. รูปแบบการจัดสำหรับ										
8. การนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย										
9. ประโยชน์ด้านการอนุรักษ์										
สำหรับอาหารรูปแบบที่ 1 แบบดั้งเดิม รูปแบบย่อยที่ 1.2 รูปแบบตามสมัย นิยม										
10. ปริมาณอาหารในสำหรับ										
11. รูปแบบการจัดสำหรับ										
12. การนำไปใช้ในพิธีมั่วโง้ย										
13. ประโยชน์ในการประยุกต์สู่ธุรกิจ										
สำหรับอาหารรูปแบบที่ 2 เชิง พาณิชย์										
14. ปริมาณอาหารในสำหรับ										
15. รูปแบบการจัดสำหรับ										
16. การนำไปใช้เป็นรายการอาหาร ว่าง หรือผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์										
17. ประโยชน์ด้านการส่งเสริมการ ท่องเที่ยว										
18. ภาพรวมรูปแบบสำหรับสอดคล้อง กับความต้องการของผู้บริโภค										

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

.....

.....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมินครั้งนี้
 นายอดิสร ถนิมภรณ์ นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต
 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
 หมายเลขโทรศัพท์: 09 5254 6505



**แบบประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้
ของรูปแบบสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยโดยนักท่องเที่ยวน
งานวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย**

คำชี้แจง

แบบประเมินนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัยเรื่อง รูปแบบพิธีกรรมสู่การพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบการจัดสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

นิยาม “สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย” หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของคนท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ที่จัดรวมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอาหารมงคล ประกอบด้วย อีวปิ้ง อังกุ๊ ฮวดโก้ย และอั้งตัน ไว้ในชุดเดียวกันเป็นสำหรับที่ประกอบอยู่ในพิธีมั่วโง้ย จัดขึ้นเมื่อลูกมีอายุครบ 1 เดือนหลังคลอด เพื่อความเป็นสิริมงคลตามความเชื่อของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนที่อาศัยในจังหวัดภูเก็ต มีการปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน

อีวปิ้ง คือ ข้าวเหนียวนึ่งสุกผัดกับน้ำมันและกุ้งแห้ง ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำหวาน น้ำตาล เกลือ คล้ายปะจ่าง โรยหน้าด้วยหมูแดงหรือไก่ต้มฉีกเป็นฝอย ๆ และหอมเจียว



ภาพอีวปิ้ง

อั้งกุ๊ คือ ขนมชนิดหนึ่งทำให้สุกโดยการนึ่ง มีส่วนประกอบ 2 อย่าง คือ ตัวแป้ง และ ตัวไส้ ส่วนผสมแป้งประกอบด้วย แป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำมันและสีผสมอาหารสีแดง ส่วนผสมไส้ ประกอบด้วย ถั่วเขียวเลาะเปลือกกวนกับน้ำตาล น้ำสะอาด หรือกะทิ ห่อแล้วกดลงในพิมพ์รูปเต่า ตัวอักษรจีน



ภาพอั้งกุ๊

อั้งตัน คือ ไข่ต้มสุก ส่วนใหญ่ใช้ไข่ไก่ เนื่องจากเป็นที่นิยม และสามารถหาได้ง่าย ย้อมด้วยสีผสมอาหารสีแดงตามความเชื่อของคนจีนว่า สีแดง คือ สีแห่งความเป็นสิริมงคล



ภาพอั้งตัน

ขนมฮวดโก้ย คือ ขนมถั่วฟู มีสีชมพู ลักษณะเนื้อฟูเบาและนุ่ม หน้าขนมจะแตกเป็นแฉก 3-4 แฉก กลิ่นหอม รสชาติหวาน นิยมใช้เป็นขนมมงคล เนื่องจากลักษณะของขนมฮวดโก้ยมีลักษณะฟู จึงมีความเชื่อว่าหากใช้ไหว้เทพเจ้าก็จะรุ่งเรื่องเฟื่องฟูตามไปด้วย



ภาพฮวดโก้ย

แบบประเมินนี้แบ่งเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของการใช้สำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ยเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่ตรงกับข้อมูลของท่าน
คำถามเพื่อการคัดกรอง

ท่านเคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยว และชิมอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตหรือไม่

เคย กรุณาตอบแบบประเมินทั้ง 3 ตอน ไม่เคย ยุติการตอบแบบประเมิน

- | | | | |
|---------|--|--|---|
| 1.เพศ | <input type="checkbox"/> ชาย | <input type="checkbox"/> หญิง | <input type="checkbox"/> เพศทางเลือก |
| 2.อายุ | <input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 20 ปี | <input type="checkbox"/> 20 – 30 ปี | <input type="checkbox"/> 31 – 40 ปี |
| | <input type="checkbox"/> 51 – 60 ปี | <input type="checkbox"/> 61 ปีขึ้นไป | |
| 3.อาชีพ | <input type="checkbox"/> อาชีพอิสระ | <input type="checkbox"/> พนักงาน/ลูกจ้าง | <input type="checkbox"/> ราชการ/รัฐวิสาหกิจ |

รายการประเมิน	ความเหมาะสม					ความเป็นไปได้					217
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	
5. การเป็นเครื่องมือที่ช่วยสื่อสารการรับรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น											
ด้านการใช้ประโยชน์ในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว											
6. การใช้อาหารในสำหรับร่วมกับอาหารท้องถิ่น อื่นๆ เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยว											
7. การจัดเป็นชุดอาหารว่างร่วมกับเครื่องดื่มในลักษณะ “Chinese Afternoon Tea set”											
8. การจัดอาหารในบรรจุภัณฑ์เพื่อรับประทานทั่วไปในชีวิตประจำวัน											
9. การจัดอาหารในบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ เพื่อซื้อเป็นของฝาก											
10. ศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร											

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาสำหรับอาหารในพิธีมั่วโง้ย เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

.....

.....

.....

.....

.....

นายอดิศร ถนิมภรณ์ นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
หมายเลขโทรศัพท์: 09 5254 6505

ภาคผนวก ค

ภาพการรวบรวมข้อมูลในพื้นที่
ภาพการประชุมสนทนากลุ่ม





ภาพที่ ค 1.1 การรวบรวมข้อมูลในพื้นที่

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้



ภาพที่ ค 1.2 การรวบรวมข้อมูลในพื้นที่

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้



ภาพที่ ค 2.1 การประชุมสนทนากลุ่ม

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้



ภาพที่ ค 2.2 การประชุมสนทนากลุ่ม

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้



ภาพที่ ค 2.3 การประชุมสนทนากลุ่ม

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายอดิสร ถนิมภรณ์
วัน เดือน ปีเกิด 16 เมษายน 2534
ที่อยู่ปัจจุบัน 28/4 หมู่ที่ 5 ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต คณะครุศาสตร์ -สาขาวิชาชีพรู	2562
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	2557
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	2556
ประกาศนียบัตรวิชาชีพ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	2554
มัธยมศึกษาตอนต้น	โรงเรียนอ่าวลึกประชาสรรค์	2550
ประถมศึกษา	โรงเรียนบ้านหินราว	2547

ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ.	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
2564 - ปัจจุบัน	วิทยาลัยเทคนิคถลาง	ข้าราชการครู
2560 - 2564	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	พนักงานราชการ (ครู)
2559 - 2560	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	ครูอัตราจ้าง
2558 - 2559	บริษัท เนสต์เล่ (ไทย) จำกัด	Chef Professional
2558 - 2557	The Shabu Grill restaurant	Thai Chef