



แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์

อ.ดร สรिता พันธุ์เทียน

อ.เนตรนภา เหลืองสะอาด

แนวคิดด้านภูมิปัญญา
และวัฒนธรรมท้องถิ่น



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

- องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถในการแก้ปัญหา ของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนานหรือช่วง ระยะเวลาหนึ่ง มีการคิดค้นและพัฒนาอย่างต่อเนื่องแล้วถ่ายทอดสืบต่อกันมา จึงเป็นความรู้แบบองค์รวม (Holistic) สำหรับใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหาปรับตัว และดำรงชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อม ทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย



This Photo by Unknown author is licensed under [CC BY-NC](#).



This Photo by Unknown author is licensed under [CC BY-SA-NC](#).

อาหารเป็นภูมิปัญญา หรือไม่?





ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

- ธรรมเนียมและ ประเพณี พฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน และเป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิต ทางอาหารซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับ อาหาร ตลอดจนวิธีการต่างๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น สร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อกัน จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง



วัฒนธรรม

- เป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้ มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม



วัฒนธรรมอาหาร

- วิธีการกิน การปรุง ถูฤดูกาล หรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิด แต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคน ที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต
- วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่าง อาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะ มีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่ เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณกับร่างกาย มีประโยชน์ ในด้านยาไปพร้อมๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคน ต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนใน สังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี

- ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติคือ ภูมิปัญญาซึ่งถูกส่งสมมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันโดยถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านและได้กลายเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติ



ภาพที่มา: <https://www.salika.co/2023/11/22/soft-power-gastronomy->

ภูมิปัญญา VS วัฒนธรรม



อาหารมีโน้มน้ำจะสูญหายไปกับผู้เต่าผู้แก่ในพื้นที่จริงไหม ?

อาหาร

/FOOD/CULINARY /GASTRONOMY

- สามารถแสดงถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นอีกทั้งยังมีความสำคัญต่อ ภาพลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ อีกทั้งการซื้ออาหารจาก นักท่องเที่ยวยังช่วยพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นได้ (Donald, Richard, & Tommy, 2014)



อาหารท้องถิ่น

อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยม รับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหาร ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและ สัตว์ น มาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ในแต่ละพื้นที่มี ความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ในสิ่งที่ พอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรม หรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพ สิ่งแวดล้อมและลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้ วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย (International Culinary Tourism Association, 2006)

นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นสามารถเป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว สามารถเป็นสื่อในการบอกเล่าเรื่องราว การดำเนินชีวิต เอกลักษณ์ที่สืบต่อกันมา เช่น การเกษตร ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่น สามารถแสดงถึงความแท้ (Authenticity) ของตัวเองหากมีการ เชื่อมโยงระหว่างอาหารและการท่องเที่ยวแล้ว

อาหารถือเป็นเครื่องมือหนึ่งที่มีความสำคัญในการนำเสนออัตลักษณ์ (Identity) และวัฒนธรรมท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวได้อีกด้วย (Designated Areas for Sustainable Tourism

GASTRONOMY TOURISM

ท่องเที่ยว เชิงอาหาร

ขนมพระร่วง จ.สุโขทัย

หมูหยองซากแก้ว จ.ชลบุรี

แกงไก่กะลา จ.ชลบุรี

ไก่ทอดมะเขว่น จ.น่าน

ขนมจีนหน้าตั้ง จ.สุพรรณบุรี

ข้าวปุ้นน้ำแจ่ว จ.เลย

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- คือ การเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อน รวมถึง การไปชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้า ด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร และการชิม ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่นั้นๆ โดย นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของประเทศ หรือ วัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิมอาหาร ซึ่งรสชาติของ อาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของ ประเทศการท่องเที่ยวเชิง อาหาร (Gastronomic Tourism) จึงเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ ประสบการณ์ ทุกความรู้สึก และส่งผลให้อาหารเป็นศูนย์กลาง สำคัญ ในประสบการณ์ท่องเที่ยว (Chamnancha, 2018)



การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

- การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ Gastronomic Tourism คือ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร หรือ การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะ พื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสชาติอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2016)

GASTRONOMIC TOURISM THAILAND





กระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ **Gastronomy Tourism**

กำลังได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก เพราะนักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์แปลกใหม่ผ่านการสัมผัสวิถีชีวิตประเพณีและวัฒนธรรมของคนในชุมชนนั้น ๆ

ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวสำหรับค่าอาหารมากถึง 1 ใน 3 ของทริปการเดินทาง องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. เห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงนำมาเป็นเครื่องมือเพื่อพัฒนาศักยภาพในการเพิ่มและกระจายรายได้สู่ชุมชน โดยเฉพาะรายได้ที่มาจากอาหารผลิตภัณฑ์และบริการ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและใช้เวลาอยู่ในชุมชนมากที่สุด ที่มา: <https://www.dasta.or.th/th/article/371>



ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ข้าวแช่เพชรบุรี อาหารชาววังที่เป็นมรดกทางวิถีชีวิตจากกับข้าวชาวมอญคู่
อาหารถิ่น, หอยหวานสมุนไพร อาหารขึ้นชื่อของชุมชนบ้านคันทนายาว จังหวัดตราด และพายสับปะรดภูแล จากจังหวัด
เชียงราย ตลอดจนอาหารทะเล และอาหารแปรรูปต่าง ๆ จากจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด รวมถึงที่อยู่ระหว่างการ
พัฒนาอีกหลายเส้นทาง เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ที่มา: <https://www.dasta.or.th/th/article/371>

‘วัตถุดิบท้องถิ่น’ ชูเสน่ห์ใหม่ให้อาหารโรงแรม

เราอยู่ในยุคที่นักท่องเที่ยวต่างให้ความสำคัญกับคำว่า ‘ประสบการณ์’ มากกว่าการเก็บกระเป๋าออกเดินทางทั่ว ๆ ไป ทั้งในแง่ของการสัมผัสสิ่งแปลกใหม่ สถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ๆ คอบ โภจทรัพย์การสร้างความทรงจำให้ชีวิตรู้สึกดีทุกครั้งเมื่อหวนนึกถึง มากกว่าความอยาก رؤ้ออยากเห็นทั่วไป นอกจากประสาทสัมผัสผ่านดวงตาแล้ว อีกจุดที่นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญมาก ๆ ไม่แพ้กัน คือ การรับรสสัมผัสอาหาร

จึงไม่แปลกที่องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวของหลาย ๆ ประเทศจะหยิบอาหารมาเป็นจุดขาย หวังชูรสชูโรง ดึงนักท่องเที่ยวมาลิ้มลองความอร่อยแบบเข้าถึงท้องถิ่น ล้อไปกับเทรนด์ท่องเที่ยวโลกเรื่อง ‘Local Experience’ หลายคนวางแผนการเดินทางก่อนขึ้นเครื่องบินไปยังจุดหมายในฝันด้วยซ้ำว่าแต่ละวันจะไปกินอาหารร้านไหน เมนูใด หลังจากค้นหาข้อมูล อ่านรีวิวบนโลกออนไลน์มาอย่างคิบดีโดยเฉพาะร้านอาหารริมทาง หรือ สตรีทฟู้ด ซึ่งเมืองไทยขึ้นชื่อลือชา เรื่องความหลากหลายรสชาติและราคายังแสนถูกใจ ซึ่งจะถูกจริตนักท่องเที่ยวยุคใหม่ซึ่งยึดติดการกินอาหารในโรงแรมน้อยลง ทำให้ห้องอาหารในโรงแรมถูกชิงความสนใจออกไป สะท้อนได้จากการลงทุนเปิดโรงแรมใหม่ ๆ จำนวนห้องอาหารถูกจำกัดลง บางแห่งเหลือเพียงห้องเดียว เป็นศูนย์กลางของทุกมื้อแบบ All Day Dining สำหรับจัดบุฟเฟต์หรืองานเดี่ยว ทั้งมือเช้า กลางวัน จนถึงค่ำ บางที่มีเคาน์เตอร์ให้บริการอาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยวไว้บริการลูกค้าที่ต้องการรองท้องด้วยมือง่าย ๆ หรือไม่ยอมออกไปร้านอาหารนอกโรงแรมยามท้องว่าง

หนึ่งในแนวทางการแก้โจทย์ลูกค้าไม่ค่อยใช้บริการห้องอาหารของโรงแรม นอกเหนือจากการจัดบุฟเฟต์อาหารตามมาตรฐานในราคาคุ้มค่า หรือเลือกชูความหลากหลายของอาหารญี่ปุ่นกับอาหารทะเลเพื่อดึงดูดลูกค้าคนไทยมาช่วยอุดหนุนแล้ว อีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจ คือ การสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ให้เข้าถึงความเป็นท้องถิ่นมากขึ้น โดยเลือกใช้กลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง หยิบ ‘วัตถุดิบท้องถิ่น’ มาเป็นส่วนผสมหลัก ไม่ว่าจะมาจากภาคเหนือ กลาง อีสาน ใต้ ตะวันออก หรือ ตะวันตก ก็จัดมาให้เต็มที่ พร้อมยกให้วัตถุดิบท้องถิ่นเหล่านี้เป็น ‘พระเอก’ ของงาน เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะชาวต่างชาติ ผ่านการนำเสนออย่างน่าสนใจ ง่ายต่อการเข้าใจ รวมถึงรสชาติที่สร้างสรรค์ออกมาอย่างลงตัว เอาให้ครบ...จบที่คำว่าอร่อย ชนิดให้ลูกค้าจะลืงกันไปข้าง ว่ามีอาหารอร่อยแบบนี้ในโลกด้วย

แค่นี้ก็ช่วยสร้างความประทับใจ เปิดรสสัมผัสรวมถึงแนะนำโลกใบใหม่ให้แก่คนกินได้แล้ว เชื่อว่าน่าจะเป็นอีกวิธีที่ช่วยแก้โจทย์สลายความเงิบเหงา ค้างทราฟฟิกลูกค้าเข้ามาใช้บริการในห้องอาหาร โรงแรมมากขึ้น

<https://www.wongnai.com/articles/siam-flavor-at-baumanburi-hotel-phuket>



การพัฒนา รูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์





“ วานา เวลเนส รีสอร์ท ” หนองคาย



วี วัลเลย์ บูติก โฮเทล





[HTTPS://PSSTORYTRIP.COM/2019/02/15/UCHIANGMAIHOTEL/](https://psstorytrip.com/2019/02/15/uchiangmaihotel/)



เมี่ยงคำน้ำตาลกรอบ **SPIRIT JIM THOMPSON**



LARB FRENCH FRIES AT BADMOTEL





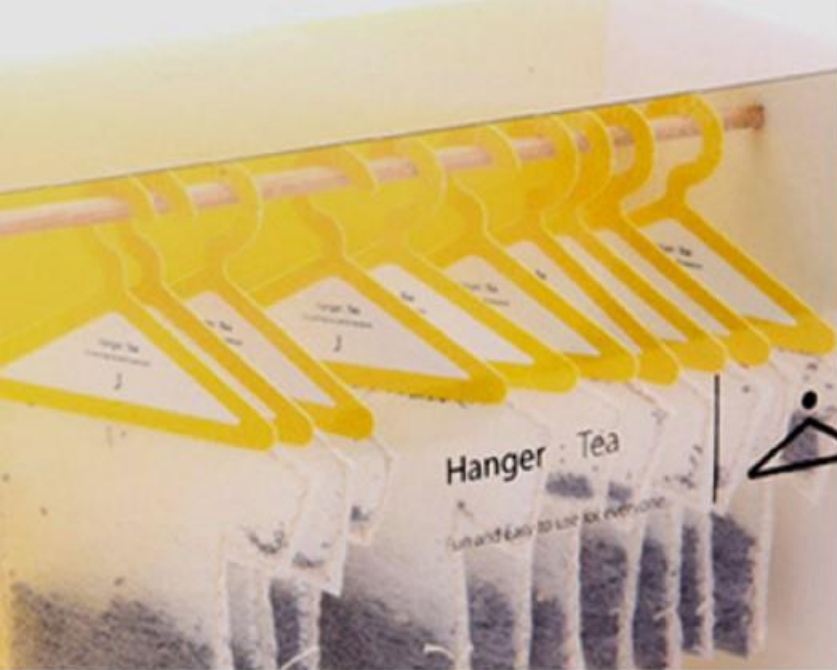
บรรจุภัณฑ์ คือ

วัสดุใดๆ ที่นำมาใช้เพื่อ
ห่อหุ้ม ป้องกัน ล้ำเลียง
จัดตั้ง และนำเสนอสินค้า



การออกแบบบรรจุภัณฑ์

- การกำหนดรูปแบบและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้สัมพันธ์กับหน้าที่ใช้สอยของผลิตภัณฑ์เพื่อการคุ้มครองป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายและเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคโดยอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์



ทำไมต้องมีบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อบรรจุและป้องกัน อาทิ ความชื้น กันแสง
2. บ่งชี้ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้องแสดงให้เห็นตัวตนของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภคทันที ทั้งชื่อการค้า เครื่องหมายการค้า ผู้ผลิต ประเภทสินค้า
3. เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายและการกระจายสินค้า
4. เพื่อสะดวกกับการใช้งาน
5. ดึงดูดความสนใจผู้บริโภค เพื่อยึดพื้นที่แสดงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่น่าสนใจ และแจ่มแจ้งน่าใจ ตลอดจนผลประโยชน์เพิ่มเติมได้
6. เพื่อผลทางเศรษฐกิจ ในฐานะตัวกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์เนื่องจากมีต้นทุนอื่นๆ เพิ่มขึ้น อาทิ แรงงาน

ประเภทของบรรจุภัณฑ์



- **Individual Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสผลิตภัณฑ์โดยตรง

- **Inner Package**

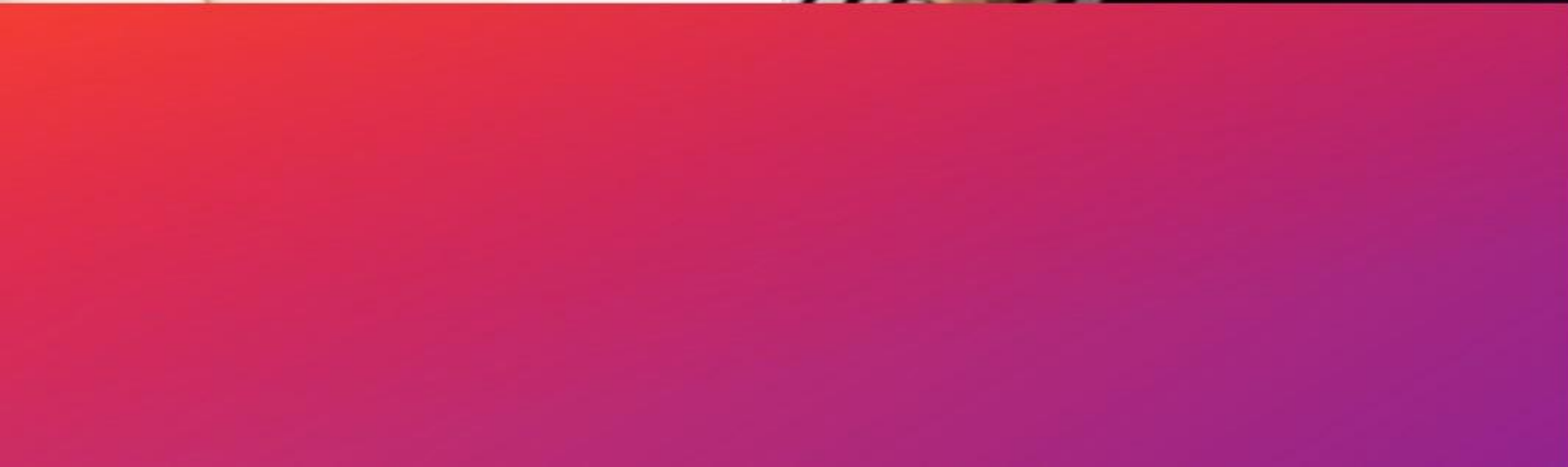
- บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นในไม่ได้รับแรงกระแทกจากภายนอก ส่วนบรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองรวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกไว้อีกที

- **Outer Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน่วยรวมขนาดใหญ่ ป้องกันผลิตภัณฑ์การขนถ่ายสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็ว

dinaanna2012







“ห่อหมกไม้ไฟ”

ดีไซน์น่ารัก เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม





รายการพร้อมส่ง

SIZE L : ขนาด 2 ตัวโล / ตัวละ 4 ขีด



รับออกแบบ
และผลิต
กล่องอาหาร Food box



rigidboxes.com



@rigidboxes

ติดต่อฝ่ายขาย

อ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร, ม.ป.ป. : 3 ; กรมทรัพยากรน้ำ, 2551, 17
- ประหยัด สายวิเชียร, 2547
- <https://www.thaihotelbusiness.com/in-the-kitchen/%E0%B8%AD%E0%B8%B2%E0%B8%AB%E0%B8%B2%E0%B8%A3-%E0%B9%82%E0%B8%A3%E0%B8%87%E0%B9%81%E0%B8%A3%E0%B8%A1/>
- <https://www.samuirestaurantguide.com/understanding-thai-food-and-menus-in-thailand/>
- ข้อมูลจาก Slide สอน : มหาวิทยาลัยทักษิณ. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Repackaging Design. จากเว็บไซต์ <http://mis.csit.sci.tsu.ac.th/mallika/UI/DL/Workshop%20-%20repackaging.pdf>
- <https://themomentum.co/taan-hyper-local-innovative-thai-cusine/>