



แนวคิดด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นในการ พัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์

สรีดา พันธุ์เทียน

แนวคิดด้านภูมิปัญญา
และวัฒนธรรมท้องถิ่น



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

- องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถในการแก้ปัญหา ของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนานหรือช่วงระยะเวลาหนึ่ง มีการคิดค้นและพัฒนาอย่างต่อเนื่องแล้วถ่ายทอดสืบต่อกันมา จึงเป็นความรู้แบบองค์รวม (Holistic) สำหรับใช้เป็นแนวทางในการแก้ปัญหา ปรับตัว และดำรงชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อม ทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

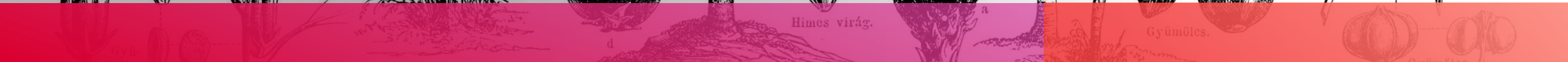


This Photo by Unknown author is licensed under CC BY-NC.



This Photo by Unknown author is licensed under CC BY-SA-NC.

อาหารเป็นภูมิปัญญา หรือไม่?





This Photo by Unknown author is licensed under CC BY-NC-ND.



ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

- ธรรมเนียมและ ประเพณี พฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกชั้นตอน และเป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิต ทางอาหารซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับ อาหาร ตลอดจนวิธีการต่างๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น สร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอด ต่อๆ กัน จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง



วัฒนธรรม

- เป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้ มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม



This Photo by Unknown author is licensed under [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

วัฒนธรรมอาหาร

- วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาล หรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิด แต่ละอย่าง ส่วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนในท้องถิ่น
- วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่าง อาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะ มีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่ เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณกับร่างกาย มีประโยชน์ ในด้านยาไปพร้อมๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคน ต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนใน สังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี

- ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติคือ ภูมิปัญญาซึ่งถูกสั่งสมมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันโดยถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็น วัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านและได้กลายเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและชาติ

ภูมิปัญญา VS วัฒนธรรม



อาหารมีไขมันจะสูญหายไปกับผู้เฒ่าผู้แก่ในพื้นที่จริงไหม ?

อาหาร

/FOOD/CULINARY /GASTRONOMY

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



GASTRONOMY TOURISM

ท่องเที่ยว เชิงอาหาร

ขนมพระร่วง จ.สุโขทัย

ขนมจีนหน้าตั้ง จ.สุพรรณบุรี

หมูหยองซากแก้ว จ.ชลบุรี

ข้าวปุ้นน้ำแจ่ว จ.เลย

แกงไก่กะลา จ.ชลบุรี

ไก่ทอดมะเขว่น จ.น่าน

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- คือ การเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อน รวมถึง การไปชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้า ด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร และการชิม ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่นั้นๆ โดย นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของประเทศ หรือ วัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิมอาหาร ซึ่งรสชาติของ อาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของประเทศการท่องเที่ยวเชิง อาหาร (Gastronomic Tourism) จึงเป็น การท่องเที่ยวที่ใช้ ประสบการณ์สัมผัสทุกความรู้สึก และส่งผลให้อาหารเป็นศูนย์กลาง สำคัญในประสบการณ์ท่องเที่ยว (Chamnancha, 2018)



การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

- การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ Gastronomic Tourism คือ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2016)

GASTRONOMIC TOURISM THAILAND



‘ วัต ถุ คิ บ ท็ อ ง ถึ น ’ ชู เสน ห์ ไ หม่ ไ ห้ อ า ห า ร ร อ ง แร ม

เราอยู่ในยุคที่นักท่องเที่ยวต่างให้ความสำคัญกับคำว่า ‘ประสบการณ์’ มากกว่าการเก็บกระเป๋าออกเดินทางทั่ว ๆ ไป ทั้งในแง่ของการสัมผัสสิ่งแปลกใหม่ สถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ๆ ตอบโจทย์การสร้าง ความทรงจำให้ชีวิตรู้สึกดีทุกครั้งเมื่อหวนนึกถึง มากกว่าความอยากรู้อยากเห็นทั่วไป นอกจากประสาทสัมผัสผ่านดวงตาแล้ว อีกจุดที่นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญมาก ๆ ไม่แพ้กัน คือ การรับรสสัมผัสอาหาร

จึงไม่แปลกที่องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวของหลาย ๆ ประเทศจะหิบบอาหารมาเป็นจุดขาย หวังชูรสชูโรง ดึงนักท่องเที่ยวมาลิ้มลองความอร่อยแบบเข้าถึงท้องถิ่น ล้อไปกับเทรนด์ท่องเที่ยวโลกเรื่อง ‘Local Experience’ หลายคนวางแผนการเดินทางก่อนขึ้นเครื่องบินไปยังจุดหมายในฝันด้วยซ้ำ ว่าแต่ละวันจะไปกินอาหารร้านไหน เมนูใด หลังจากค้นหาข้อมูล อ่านรีวิวบนโลกออนไลน์มาอย่างคิบดี โดยเฉพาะร้านอาหารริมทาง หรือ สตรีทฟู้ด ซึ่งเมืองไทยขึ้นชื่อลือชา เรื่องความหลากหลายรสชาติและราคายังแสนถูกใจ ซึ่งจะถูกจริตนักท่องเที่ยวยุคใหม่ซึ่งยึดติดการกินอาหารในโรงแรมน้อยลง ทำให้ห้องอาหารใน โรงแรมถูกชิงความสนใจออกไป สะท้อนได้จากการลงทุนเปิดโรงแรมใหม่ ๆ จำนวนห้องอาหารถูกจำกัดลง บางแห่งเหลือเพียงห้องเดียว เป็นศูนย์กลางของทุกมื้อแบบ All Day Dining สำหรับจัดบุฟเฟ่ต์หรือจาน เดี่ยว ทั้งมื้อเช้า กลางวัน จนถึงค่ำ บางที่มีเคาน์เตอร์ให้บริการอาหารแช่แข็ง เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยวไว้บริการลูกค้าที่ต้องการรองท้องด้วยมื่อง่าย ๆ หรือ ไม่อยากออกไปร้านอาหารนอกโรงแรมยามท้องว่าง

หนึ่งในแนวทางการแก้ไขที่ถูกค้าไม่ค่อยให้บริการห้องอาหารของโรงแรม นอกเหนือจากการจัดบุฟเฟ่ต์อาหารตามมาตรฐานในราคาคุ่มค่า หรือเลือกชูความหลากหลายของอาหารญี่ปุ่นกับอาหารทะเล เพื่อดึงลูกค้าคนไทยมาช่วยอุดหนุนแล้ว อีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจ คือ การสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ ให้เข้าถึงความเป็นท้องถิ่นมากขึ้น โดยเลือกใช้กลยุทธ์การสร้างความแตกต่าง หิบบ ‘วัตถุคิบบท้องถิ่น’ มาเป็นส่วนผสมหลัก ไม่ว่าจะเป็นจากภาคเหนือ กลาง อีสาน ได้ ตะวันออก หรือ ตะวันตก ก็จัดมาให้เต็มที่ พร้อมยกให้วัตถุคิบบท้องถิ่นเหล่านี้เป็น ‘พระเอก’ ของงาน เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์กินให้แก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะชาวต่างชาติ ผ่านการนำเสนออย่างน่าสนใจ ง่ายต่อการเข้าใจ รวมถึงรสชาติที่สร้างสรรค์ออกมาอย่างลงตัวเอาให้ครบ...จบที่คำว่าอร่อย ชนิดให้ลูกค้าตะลึงกันไปข้าง ว่ามีอาหารอร่อยแบบนี้ในโลกด้วย

แค่นี้ก็ช่วยสร้างความประทับใจ เปิดรสสัมผัสรวมถึงแนะนำโลกใบใหม่ให้แก่คนกินได้แล้ว เชื่อว่าน่าจะเป็นอีกวิธีที่ช่วยแก้ไขภัยสลายความเจียบเหงา ดึงทราฟฟิคลูกค้าเข้ามาใช้บริการในห้องอาหาร 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





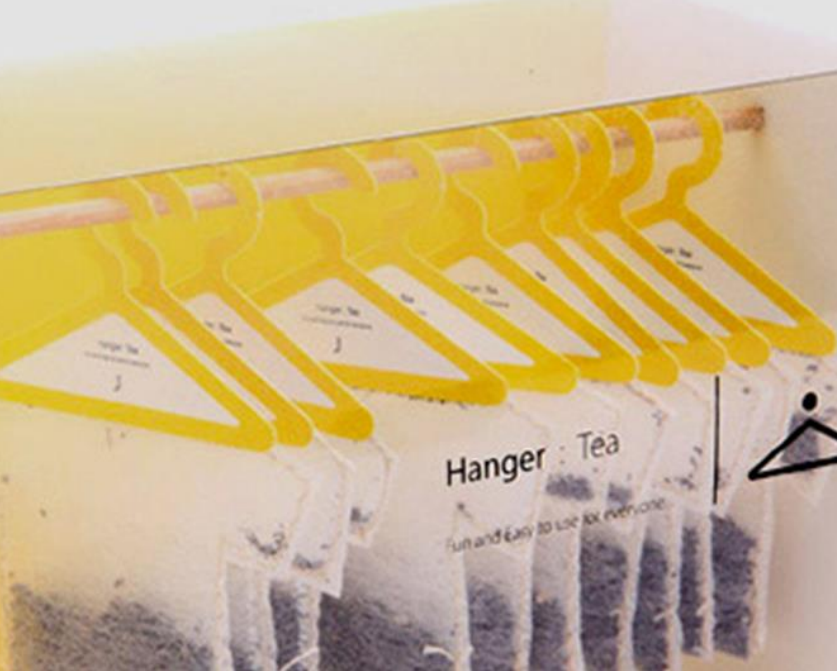
บรรจุภัณฑ์ คือ

วัสดุใดๆ ที่นำมาใช้เพื่อ
ห่อหุ้ม ป้องกัน ทำเลียง
จัดส่ง และนำเสนอสินค้า



การออกแบบบรรจุภัณฑ์

- การกำหนดรูปแบบและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้สัมพันธ์กับหน้าที่ใช้สอยของผลิตภัณฑ์เพื่อการคุ้มครองป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายและเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคโดยอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์



ทำไมต้องมีบรรจุภัณฑ์

- 1. เพื่อบรรจุและป้องกัน อาทิ ความชื้น กันแสง
- 2. บ่งชี้ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ต้องแสดงให้เห็นตัวตนของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภคทันที ทั้งชื่อการค้า เครื่องหมายการค้า ผู้ผลิต ประเภทสินค้า
- 3. เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายและการกระจายสินค้า
- 4. เพื่อสะดวกกับการใช้งาน
- 5. ดึงดูดความสนใจผู้บริโภค เพื่อยึดพื้นที่แสดงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่สะดุดตา และแจ่มแจ้ง ใจ ตลอดจนผลประโยชน์เพิ่มเติมได้
- 6. เพื่อผลทางเศรษฐกิจ ในฐานะตัวกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์เนื่องจากมีต้นทุนอื่นๆเพิ่มขึ้น อาทิ แรงงาน



ประเภทของบรรจุภัณฑ์

- **Individual Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสผลิตภัณฑ์โดยตรง

- **Inner Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ชั้นในไม่ได้รับแรงกระแทกจากภายนอก ส่วนบรรจุภัณฑ์ชั้นที่สองรวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกไว้อีกที

- **Outer Package**

- บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน่วยรวมขนาดใหญ่ ป้องกันผลิตภัณฑ์ การขนถ่ายสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็ว

dinaanna2012







“ห่อหมกไม้ไฟ”

ดีไซน์น่ารัก เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม





รายการพร้อมส่ง

SIZE L : ขนาด 2 ตัวโล / ตัวละ 4 จีด



rigidboxes.com

ติดต่อฝ่ายขาย
LINE @rigidboxes

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-cuisine/>