
บทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น
อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
Elevating Knowledge Lesson of Local Food Cultural Heritage
Capital in Lansaka District, Nakhon Si Thammarat Province

จิตติมา ดำรงวัฒนะ^{1*} / วิเชียร มั่นแหล่² / ปุณยวีร์ ศรีรัตน์³

Jittima Damrongwattana / Wichian Munlue / Poonyawee Srirat

^{1,2,3} คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University

*Corresponding Author

ได้รับบทความ: 6 มีนาคม 2568
ปรับปรุงแก้ไข: 16 เมษายน 2568
ตอบรับตีพิมพ์: 16 พฤษภาคม 2568

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นการนำเสนอเรื่องบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช “อาหารพื้นถิ่น” ของชุมชนศรีวังมีวิถีชีวิตหากินอยู่กับป่าพึ่งพาอาศัยทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ผ่านการต่อสู้กับวิกฤตธรรมชาติด้านน้ำครั้งไม่ถ้วนจนเกิดพลิกผันทำให้ยืนหยัดมาถึงปัจจุบัน ด้วยเหตุการณ์นี้ชุมชนจึงเกิดมุมมองใหม่ที่ผสมผสานกันสร้างโอกาส ความหวัง และอุดมคติด้วยการตั้งกลุ่มองค์กรขึ้นในชุมชน รวมถึงผู้นำที่ผ่านสถานการณ์วิกฤตต่าง ๆ ร่วมกับชุมชนเกิดความแข็งแกร่งและนำพาชุมชนให้กลับมาเข้มแข็ง จากต้นทุนที่ถูก

สะสมด้วยกาลเวลาอันยาวนานจนกลายมาเป็นมรดกวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในชุมชน ชุมชน
ศิริวงได้สะท้อนเห็นบทบาทของทุนทางวัฒนธรรมที่ทำหน้าที่สร้างการรับรู้สถานะของ
บุคคลในการดำรงชีวิต “อาหารพื้นถิ่น” ที่ถูกถ่ายทอดโดยผ่านเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์
ร่วมกับชุมชนเพื่อให้คงอยู่เป็นวัฒนธรรมอาหารที่ยั่งยืน จึงมีการจัดการความรู้
ถอดบทเรียนโดยสกัดนำสาระสำคัญของวัฒนธรรมในชุมชนเพื่อกำหนดอัตลักษณ์ถิ่น
หรือหีบยกมาปิดผนึกเพื่อสถาปนาคุณค่าเดิมให้เกิดการยกระดับหนุนเสริมให้เกิดพื้นที่
วัฒนธรรมที่ชุมชนร่วมกันเป็นเจ้าของ หรือเป็น “สัมภาระ” ที่ใช้ในการดำรงชีวิต กินดี
อยู่ดี มีสุขบนพื้นฐานการเปลี่ยนแปลงการดำเนินชีวิต สังคม วัฒนธรรม และการจัดการ
ทรัพยากร ผู้วิจัยจึงได้นำทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมาเชื่อมโยงของชุมชนด้วยการมี
ส่วนร่วมและสร้างความภาคภูมิใจ ดังนั้น การยกระดับการพัฒนาต่อยอดและสืบทอดทุน
ทางวัฒนธรรมชุมชนผ่านอาหารพื้นถิ่นจากภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ รวมทั้งให้ชุมชนเป็น
ผู้ประกอบการวัฒนธรรมที่ก่อเกิดเป็นรายได้อย่างยิ่งยืน

คำสำคัญ: บทเรียน, การยกระดับองค์ความรู้, ทุนมรดกทางวัฒนธรรม, อาหารพื้นถิ่น

Abstract

This article was presentation about history of the elevating knowledge Lessons of local food cultural heritage capital in Lansaka District, Nakhon Si Thammarat Province. “Local food” of the Kiriwong community has a way of life that relies on the forest, natural resources and the environment, which has fought against countless natural crises until it turned around and has stood firm until today. With this event, the community has a new perspective that combines opportunities, hopes and ideals by establishing an organization in the community. including leaders who have gone through various crises together with the community,

becoming stronger and leading the community back to strength. From the accumulated capital over a long period of time until they become cultural heritage that occurs in the community. Kiriwong community reflects the role of cultural capital that acts to create awareness of individual status in life. “Local food” is conveyed through historical stories through collaboration with the community to maintain it as a sustainable food culture. Therefore, there is knowledge management, lessons learned by extracting the essence of the culture in the community to define local identity or pick it up and dust it off to establish the original values to enhance and support the creation of cultural areas that the community jointly owns or as “baggage” used in living a good life, eating well, living well, and being happy based on changes in lifestyle, society, culture, and resource management. The researcher therefore used local food cultural capital is used to connect communities through participation and pride. Therefore, the development of local food from wisdom and identity is improved and the community becomes a cultural entrepreneur, generating sustainable income.

Keywords: Lesson learned, knowledge enhancement, cultural heritage capital, local food

บทนำ

ประเทศไทยมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะแตกต่างกันไป และเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับชุมชนมาช้านาน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงองค์ความรู้ที่มากมายของท้องถิ่นทั้งที่จับต้องได้และไม่ได้ ซึ่งเรียกว่า “ทุนทางวัฒนธรรม” ของชุมชน ปัจจุบันมีหลายชุมชนที่นำทุนทางวัฒนธรรมของตนเองมาใช้ในการพัฒนาชุมชนในด้านต่าง ๆ อาทิ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านสิ่งแวดล้อม แต่ละชุมชนก็มีแนวทางในการพัฒนาที่แตกต่างกันไป ซึ่งหากสามารถพัฒนาและใช้ประโยชน์จากทุนทางวัฒนธรรมได้อย่างเต็มที่แล้วนำมาสร้างสรรค์คุณค่าและมูลค่าเพิ่มต่อเศรษฐกิจและสังคม อันจะนำไปสู่การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน (อัญธิชา มั่นคง, 2560) ทั้งนี้การนำทุนทางวัฒนธรรมมาใช้พัฒนาชุมชนให้เกิดความยั่งยืน จำเป็นต้องนำทุนเดิมที่มีอยู่แล้วในชุมชนมาพัฒนาโดยอาศัยกระบวนการพัฒนาชุมชน การมีส่วนร่วมในชุมชน ประกอบกับหลักการพัฒนาที่ยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง (ณัฐฐา ทรัพย์อุบลัมภ์, 2558 ; ไชยฤทธิ์ อนุชิตวรวงศ์, 2561) เพื่อพัฒนาชุมชนให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน ตลอดจนมีความสุข มีคุณธรรม จริยธรรม และคุณภาพ ส่งผลให้ชุมชนมีการพัฒนาที่สมดุลทั้งเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561- 2580 ได้ระบุถึงแนวทางในการส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม โดยการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านการสร้างและพัฒนาสินค้าและบริการด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นความคิดสร้างสรรค์และทุนทางวัฒนธรรม พร้อมทั้งการสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยว การตลาด และการบริหารจัดการสถานที่ทางประวัติศาสตร์ วิถีสังคม และวัฒนธรรมเพื่อให้การท่องเที่ยวไทยมีเรื่องราวที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งจะนำไปสู่การเป็นชุมชนที่มีพลังอันนุ่มนวลหรือ ซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) เพื่อยกระดับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน (กรชนก สนิทวงศ์, 2556) ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560- 2564) กล่าวถึง การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก โดยการมี

ส่วนร่วมของทุกภาคส่วนภายใต้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนฐานรากให้มีความมั่นคงและมีเสถียรภาพ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2561)

อาหารพื้นถิ่นถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวเพื่อการอยู่รอดของมนุษย์เช่นกัน กล่าวคือ อาหาร เป็น 1 ในปัจจัย 4 (คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค) ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือเรียกว่า "ความสุขทางกาย" กล่าวคือ มนุษย์ไม่ได้ต้องการอาหารเพียงเพื่อการ "อยู่ได้" เท่านั้น แต่ที่จริงมนุษย์ทุกคนต่างยังปรารถนาที่จะ "อยู่ดี กินดี" คือ มีอาหารในการบริโภคที่ดี มีคุณค่า และมีประโยชน์ต่อร่างกาย อาหารพื้นถิ่นเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มั่นคงในชุมชนเป็นการนำผลผลิตทางการเกษตรมาเพิ่มลักษณะพิเศษหรือจุดเด่นบางอย่างให้ต่างไปจากเดิม เพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าเกษตรโดยการการแปรรูปหรือการถนอมอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าให้มีราคาที่สูงขึ้นกว่าเดิม ซึ่งเป็นสิ่งที่สำคัญที่ช่วยให้เกษตรกรสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากผลผลิตทางการเกษตรของตัวเองได้ นอกจากนี้ ยังเป็นผู้ส่งออกผลผลิตทางการเกษตรและอาหารรายใหญ่ออกสู่ตลาดโลก ดังที่ว่า "ครัวของโลก" จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องหันมาให้ความสนใจนโยบาย/มาตรการ ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการในการบริโภคอาหารของผู้คนในแต่ละกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ นั่นคือ ความคุ้มค่าก่อให้เกิดผลตอบแทนที่มากด้วยคุณภาพ และสอดคล้องกับวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม และความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ความพอเพียงของปริมาณอาหาร การเข้าถึงทรัพยากรอาหารที่พอเพียงของบุคคล การใช้ประโยชน์ด้านอาหารผ่านอาหารที่เพียงพอ และเสถียรภาพทางอาหารที่ประชาชน ครัวเรือน ต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา (สุพรรณิ ไชยอำพร และวิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง, 2557) วิถีดำรงชีวิตและอาหารพื้นบ้านจึงกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทที่สำคัญในการหนุนเสริมให้เกิดพื้นที่วัฒนธรรมที่ชุมชนร่วมกันเป็นเจ้าของ หรือเป็น "สัมภาระ" ไว้ใช้ในการดำเนินชีวิตตามปัจจัย 4 ของการมีชีวิตที่ดี การกินดี อยู่ดี มีสุขของสมาชิกในชุมชนทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านการดำรงชีวิต โครงสร้างประชากร สังคม วัฒนธรรม

การพัฒนา และการจัดการทรัพยากร การนำทุนวัฒนธรรมมาใช้ประโยชน์เพื่อเชื่อมโยง
คนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมและเกิดความภาคภูมิใจ มีการพัฒนาต่อยอดและสืบทอดทุน
ทางวัฒนธรรมชุมชนผ่านเรื่องเล่าประวัติศาสตร์ และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา
และทรัพยากรท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ (กรชนก สนิทวงศ์, 2556) โดยใช้กระบวนการมี
ส่วนร่วมเชื่อมคน ความคิด กระบวนการ หรือวิธีการต่าง ๆ ให้เกิดการสร้างสรรค์สิ่งใหม่
ๆ รวมทั้งกลับมาทบทวนศักยภาพ (จุฑามาศ วิศาลสิงห์, 2568) ทำให้เกิดรายได้เพิ่ม
สามารถยกระดับการพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน เป็นผู้ประกอบการวัฒนธรรม
(Cultural Entrepreneur) โดยนำอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นซึ่งจะมีเอกลักษณ์
เฉพาะตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรม อาหารเหล่านั้นได้รับการปรุงแต่งและถ่ายทอด
สูตรอาหารจากรุ่นสู่รุ่น เมื่อนำอาหารพื้นบ้านจึงเป็นการผสมผสานที่ลงตัวของวัตถุดิบที่มี
อยู่ประจำท้องถิ่น รวมถึงถ่ายทอดวิถีชีวิตความเป็นอยู่ภูมิปัญญาของประชาชนในท้องถิ่น
นั้น ๆ ป่งบอกถึงอัตลักษณ์เฉพาะ (เจตนา อินะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, 2564)

จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้รับการขนานนามว่า “นครแห่งอารยธรรม” เป็น
เมืองที่มีความหลากหลายทางศาสนา พลเมืองอยู่ร่วมกันอย่างเอื้ออาทร มีแหล่งบ่มเพาะ
บุคคลด้วยสถาบันการเรียนรู้ทั้งในและนอกระบบ และมีประเพณี วัฒนธรรม ที่สืบทอด
อย่างยาวนาน ด้วยคุณสมบัติที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน มีชื่อเสียงเล่าขานถึง
ตำนานของชุมชน และร่องรอยการต่อสู้ของบรรพบุรุษที่รักษาชุมชนให้คงซึ่งความอุดม
สมบูรณ์ ดังเช่นอาหารถิ่นในชุมชนศรีวังที่ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอลานสกา จังหวัด
นครศรีธรรมราช เป็นชุมชนท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และอาหารปลอดภัย มีการส่ง
ประสบการณ์และการเรียนรู้วัฒนธรรมภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนอันเป็น
ปัจจัยผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวโดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative
Tourism) ผ่านการเล่าจากองค์ความรู้ของอาหารและการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารให้
น่าสนใจ ซึ่งชุมชนสามารถใช้การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีอัตลักษณ์ของ
อาหารจึงเป็นจุดขาย ด้วยการค้นหา สืบค้น และจัดเก็บข้อมูลองค์ความรู้ของอาหารที่ยัง
ไม่ได้รับการเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าและ

ความน่าสนใจ ดังนั้น เพื่อรักษาความรู้ด้านภูมิปัญญาและอนุรักษ์ไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้อยู่ร่วมกับชุมชนอย่างยั่งยืน ผู้เขียนจึงมีความสนใจในการศึกษาการจัดการความรู้เพื่อยกระดับทุนทางวัฒนธรรมด้านภูมิปัญญาด้านฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยมุ่งเน้นพัฒนาและต่อยอดทางธุรกิจด้านวัฒนธรรม ทั้งผลิตภัณฑ์สินค้าและบริการเพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนจากฐานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมภูมิปัญญา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากพื้นที่ทางวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและเป็นแหล่งเรียนรู้อันนำไปสู่การอนุรักษ์ การเพิ่มคุณค่าและมูลค่าของทุนทางวัฒนธรรมอย่างเป็นรูปธรรมภายใต้การบูรณาการในการทำงานร่วมกันของภาคีเครือข่าย โดยในบทความนี้ผู้เขียนได้รวบรวมเรียบเรียงและนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอวานรนิวาส จังหวัดนครพนม ประกอบด้วย ทุนทางวัฒนธรรมพื้นใจเมือง : ลานสกา จากปลายจวักสำหรับภูมิปัญญาสู่วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น และยกระดับองค์ความรู้: ศีร์วังชุมชนแห่งปึกแผ่นวัฒนธรรม จากการสร้างเศรษฐกิจในชุมชนแบบพอเพียงบนฐานของภูมิปัญญา และทุนทรัพยากรธรรมชาติมาบริหารจัดการให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างความมั่นคงแก่ชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ ซึ่งถือได้ว่า ทุนทางวัฒนธรรมเป็นทรัพย์สินมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญซึ่งมีการส่งสมสืบทอดมาในท้องถิ่น ชุมชนต่าง ๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทุนทางวัฒนธรรมเหล่านี้มีมูลค่าและคุณค่าต่อการพัฒนาสังคม และประเทศชาติเป็นอย่างมาก

ทุนทางวัฒนธรรมพื้นใจ : เมืองลานสกา

ทุนทางวัฒนธรรม (Culture capital) เป็นแนวคิดสำคัญในการแก้ไขปัญหาความยากจนและเสริมสร้างพลังความเข้มแข็งให้กับชุมชน โดยการนำคุณค่าที่เป็นความรู้ภูมิปัญญาและงานสร้างสรรค์ รวมถึงค่านิยมและความเชื่อที่ทำให้เกิดการจัดระเบียบทางสังคมหรือสร้างกติกาสังคมที่เป็นคุณค่าทางสังคมโดยส่วนรวม ที่เป็นผลผลิตทางวัฒนธรรมทั้งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ จับต้องได้ ได้แก่ โบราณสถาน มรดกทางวัฒนธรรม และผลงานศิลปะแขนงต่าง ๆ เช่น ภาพวาด หัตถกรรม ดนตรี ภาพยนตร์

และวรรณกรรม และจับต้องไม่ได้ ได้แก่ ขนบธรรมเนียม ประเพณี จารีต วิถีชีวิต ความเชื่อ และแนวทางปฏิบัติ (เรณู เหมือนจันทร์เชย, 2556 ; อัญธิชา มั่นคง, 2560) ซึ่งทุนทางวัฒนธรรมของชุมชนเปรียบเสมือนเส้นใยที่เชื่อมร้อยคนในชุมชนให้ผสานเป็นหนึ่งเดียวกัน วัฒนธรรมคือ สายใยที่เกิดจากภายในวัฒนธรรม คือ การเชื่อมร้อยหรือหลอมรวมเข้าด้วยกันที่ก่อให้เกิดสิ่งใหม่ที่เอื้อประโยชน์ร่วมกัน (กรชนก สนิทวงศ์, 2556) การขับเคลื่อนวัฒนธรรมการกินที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของทุกชนชาติได้อย่างเด่นชัด “ของกิน” หรือ “อาหาร” เพราะอาหารการกิน คือ หัวใจที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ตลอดจนความรู้ ภูมิปัญญา จารีตประเพณี ค่านิยม ความศรัทธาและความเชื่อต่าง ๆ รวมไปถึงการสะท้อนความเป็นตัวตนของผู้บริโภคอาหารในหลายมิติ ดังนั้นอาหารจึงเป็นเครื่องมือสำคัญในการสื่อสารเพื่อการดำรงอยู่ของมนุษย์ การสื่อสารความหมายต่าง ๆ ผ่านเรื่องอาหารการกิน จึงเกิดขึ้นอยู่ในสภาพแวดล้อมของการดำเนินชีวิต (Ashley, Jones, & Taylor, 2004) เนื่องจากอาหารมีมิติทางสังคมและวัฒนธรรมเข้ามาเกี่ยวข้องเป็นเครื่องหมายที่บ่งชี้ถึงอัตลักษณ์ และความแตกต่างทางสังคม รวมถึงการสื่อสารผ่านพื้นที่ของอาหาร (สมสุข หินวิมาน, 2560)

ชุมชนบ้านศิรีวง เป็นชุมชนที่มีภูมิศาสตร์ที่เป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ โดยผู้คนนั้นมีวิถีชีวิตหากินอยู่กับป่า พึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันในวิถีธรรมชาติทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม ทำสวนสมรมเป็นหลักในการดำเนินชีวิต ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่โบราณ ชุมชนนี้ผ่านการต่อสู้กับวิกฤตธรรมชาติครั้งแล้วครั้งเล่า แต่สามารถยืนหยัดพลิกฟื้นแผ่นดินขึ้นมาด้วยความอุตสาหะพยายามของผู้นำชุมชนที่มีความเข้มแข็งสามารถรวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มองค์กรของชาวบ้านอย่างหลากหลาย ชุมชนนี้อยู่ด้วยความรัก สามัคคี ซื่อสัตย์ ความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ด้วยคุณสมบัติที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ทำให้บ้านศิรีวงโดดเด่น มีชื่อเสียงเลื่องลือถึงตำนานของชุมชน การต่อสู้จากบรรพบุรุษ สืบทอดสู่รุ่นหลาน และยังคงดำเนินต่อไป ทำให้ผู้คนให้สนใจมาศึกษาวิถีชีวิตส่งผลให้คนในชุมชนก่อเกิดรายได้สร้างเศรษฐกิจชุมชนแบบพอเพียงสู่การพึ่งตนเอง มีการพัฒนากิจกรรมโดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่น และทรัพยากรธรรมชาติ

ในท้องถิ่นมาบริหารจัดการให้เกิดประโยชน์สูงสุด ชุมชนบ้านศรีวังมีการบริหารจัดการ
จัดการทุนของชุมชนอย่างมีศักยภาพ โดยมองเห็นสินทรัพย์ที่ชุมชนมีอยู่ เช่น ทุนทาง
ปัญญา ได้แก่วัฒนธรรมท้องถิ่น ประเพณี ค่านิยม ทุนทางสังคมได้แก่ ความสามัคคี
เอื้ออาทร ทุนทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ ป่าเขา แม่น้ำ ต้นไม้ วิถีชีวิต วัฒนธรรมนำมา
สร้างมูลค่าเพิ่มเป็นแหล่งก่อเกิดรายได้แก่ชุมชน นอกจากนี้ ชุมชนศรีวังยังมีการระดมทุน
เพื่อให้ชุมชนมีแหล่งเงินทุนเป็นทุนสำรองในการประกอบอาชีพ กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการ
ผลิต เป็นแหล่งทุนสำคัญของชุมชน เช่น กองทุน หมู่บ้าน กองทุน โครงการแก้ไขปัญหา
ความยากจน (กข.คจ.) กองทุนจากสำนักงานเคหะแห่งชาติ

สรุปได้ว่าแต่เดิมชุมชนมีความอุดมสมบูรณ์ทำให้เกิดเป็นวิถีชีวิตที่ผูกพันซึ่งมี
การพึ่งพาอาศัยร่วมกันระหว่างคน ป่า และทรัพยากรที่สั่งสมมายาวนานนำไปสู่การทำ
สวนสมรมเลี้ยงชีพ และให้ความสำคัญในการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำจนถึงปัจจุบัน
จากทรัพยากรที่มีความอุดมสมบูรณ์เหล่านี้ ทำให้ชุมชนเกิดกลุ่มคนทำงานมากมาย เช่น
กลุ่มหัตถกรรมจักสาน กลุ่มมัตย้อมสีธรรมชาติ กลุ่มสมุนไพร และกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์
ผลิตภัณฑ์ที่ปรากฏเหล่านี้เกิดจากการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ชุมชน
ศรีวังได้ตระหนักถึงทรัพยากรธรรมชาติที่ยั่งยืนจึงสร้างการมีส่วนร่วมในการปลูกจิตสำนึก
ปลูกฝังวัฒนธรรมประเพณี ค่านิยม “รักบ้านเกิด รักท้องถิ่น รักการให้บริการ” ในฐาน
แนวความคิดที่ว่า “ทำโดยชุมชน ของชุมชน เพื่อชุมชน” ปัจจุบันเห็นการทำงานของคน
ในชุมชนมากขึ้น ใช้ระบบชุมชนมีจัดการตนเองโดยตั้งคณะกรรมการชุมชน ร่วมกัน
กำหนดระเบียบข้อบังคับกลุ่มอย่างชัดเจน มีการปรึกษาหารือ ประชุมแลกเปลี่ยนความ
คิดเห็นซึ่งกันและกัน ทำให้กลุ่มมีความเหนียวแน่น มั่นคง กลุ่มเกิดความรักใคร่ สามัคคี
มีความรู้สึกเป็นเจ้าของร่วมกันโดยใช้กลไกของกิจกรรมดำเนินการ และการผลิตและการ
บริหารจัดการทุนเกิดจากคนในชุมชนจัดระบบแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในลักษณะเครือข่าย
ชุมชนที่เข้มแข็งเรียนรู้และปฏิบัติจริง ด้วยเหตุนี้จึงเกิดต้นแบบวิสาหกิจชุมชนแก่กลุ่ม
องค์กรชุมชนอื่นที่สนใจเรียนรู้มาศึกษาดูงาน นำไปประยุกต์ใช้ได้ตามความเหมาะสมกับ
สภาพพื้นที่ (วิเชียร มั่นแหล่ และคณะ, 2567) ดังนั้น การหยิบยกภูมิปัญญาอาหารที่เป็น

ต้นทุนทางวัฒนธรรม (cultural capital) ขึ้นมานำเสนอเพื่อเป็นจุดขายต่อการสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่เป็นส่วนประกอบเชิงสัญลักษณ์ขึ้นมาให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น เช่น ตราสินค้า (Brand) ทางวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การผลิตอาหารแปรรูปและผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่สร้างมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชน (มนตรี ศิริวงศ์, 2568)

จากปลายจวักสำหรับภูมิปัญญาสู่วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

“อาหารพื้นถิ่น” เป็นอาหารเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่คนทำอาหารต้องตระหนักถึงเส้นของอาหารแต่ละจานมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไปมีส่วนผสมที่หลากหลายนำมาผสมผสานกันเพื่อให้เกิดความอร่อย ความประทับใจ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสรรพคุณทางยาในคราวเดียวกัน อัตลักษณ์คือ “ความเป็นปัจเจก” ที่เชื่อมต่อและสัมพันธ์กับสังคม (Social Relations) สังคมกำหนดบทบาทหน้าที่และระบบคุณค่าของการใช้สัญลักษณ์ (Symbolic aspect) เนื่องจากการแสดงออกถึงความสัมพันธ์ต่าง ๆ กระทำผ่านระบบ สัญลักษณ์และความสัมพันธ์จึงเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงระหว่างสองสิ่งเกิดเป็นอัตลักษณ์ ได้แก่ อัตลักษณ์บุคคลและสังคม (กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์, 2562) ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอัตลักษณ์ ธรรมเนียมประเพณีของอาหารผูกมัดกับอัตลักษณ์ตั้งแต่ เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้ ภูมิภาค เพศ ระดับ ชนชั้น การเมือง และเศรษฐกิจ หรือเรียกว่า “วิถีอาหาร” คือ รูปแบบสังคม พฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชุมชน และวัฒนธรรมเดียวกัน วัฒนธรรมอาหารเป็นแหล่งกำเนิดหลักของอัตลักษณ์ซึ่งในส่วนประกอบหลักและอาหารจานหลักที่สามารถเปลี่ยนมาเป็นสัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว กล่าวคือ อาหารมีความสอดคล้องสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์ รูปแบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่ง สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักที่เชื่อมโยงถึงสถานที่ได้ และแหล่งกำเนิด

ของอาหารเป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ทางชนชั้นที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงวัฒนธรรมใหม่ ๆ ได้ง่ายที่สุด (วรรณภา อุดมผล, 2565)

“อาหารพื้นถิ่น” ถือเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่บ่งบอกถึงความเป็นอยู่และวิถีชีวิต ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่มีการคัดสรรวัตถุดิบพิถีพิถันธรรมชาติที่รายล้อมอยู่รอบตัวมาผสมผสานกับส่วนผสมอื่น ๆ ประยุกต์รสชาติให้ถูกปากถูกลิ้นจนได้เมนูอาหารที่มีความหลากหลาย เสน่ห์ของอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารทางการท่องเที่ยวเพื่อบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น (มนตรี ศิริวงษ์, 2568) ซึ่งได้จำแนกความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอัตลักษณ์เกี่ยวกับอาหารกับความจริงและความดั้งเดิมของอาหาร ความสัมพันธ์ความแท้ ความจริงและความดั้งเดิมของอาหาร อันได้แก่

- 1) ความแท้เชิงวัตถุ เป็นประสบการณ์จริงของนักท่องเที่ยวที่มีต่อวัตถุ เป็นของจริงดั้งเดิมจากฝีมือคนท้องถิ่น
- 2) ความแท้ที่สร้างสรรค์ เป็นการสร้างสรรค์ที่ได้การยอมรับในสังคม การสร้างวัตถุ กิจกรรมการท่องเที่ยว หรือสถานที่ท่องเที่ยว และ
- 3) ความแท้ตามความดำรงอยู่ เป็นความจริงแท้ที่สร้างขึ้นจากตัวนักท่องเที่ยวที่ได้ใช้ชีวิตประจำวันและเป็นธรรมชาติ หรือแสวงหาประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่สามารถเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมตามความเป็นอยู่ (Melanie Kay Smith, et al, 2010) ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ปลายจวักจากภูมิปัญญาสู่วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

ชื่อท้องถิ่น	คุณค่าทางโภชนาการ	ภาพประกอบ
ลูกหยีกวน (เขलग กา หยี นาง	- เป็นยาระบายอ่อน ๆ - ทำให้ชุ่มคอ สดชื่น - กระปรีกระเปร่า บรรเทาการไอ - เจ็บในคอ - วิตามินซีสูง ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน	

ชื่อท้องถิ่น	คุณค่าทางโภชนาการ	ภาพประกอบ
ทุเรียนกวน ห่อกาก หมาก	- มีวิตามินซีสูง - ให้พลังงานสูง - มีใยอาหารสูง - มีวิตามินบี, โฟลแทสเซียมสูง, บิตาแคโรทีน	
แกงส้ม ปลาช่อน มังคุดคั่ว- ออดิบ	มังคุด: มีใยอาหารสูง มีฤทธิ์ต้าน การลุกลามของมะเร็งลำไส้และ มะเร็งต่อมลูกหมาก และช่วย ด้านการอักเสบ ออดิบ: ลำต้นแก้พิษไข้พิษ ร้อน พิ ตานชาง รักษาแผล	
ผักลวก น้ำกะทิ + น้ำพริก	- วิตามินเอ ทำหน้าที่ปกป้อง สายตาช่วยให้มองเห็นในตอน กลางคืนได้ดีขึ้น ช่วยลดการเสื่อม ของเซลล์ในลูกตา ป้องกันปัญหา ตาต้อกระจก - มีใยอาหารสูง	

ชื่อท้องถิ่น	คุณค่าทางโภชนาการ	ภาพประกอบ
บวชกลอย	- ตากแห้ง ปิ้งเป็นยาแก้ น้ำเหลืองเสีย ขับปัสสาวะ แก้ ปวดตามข้อ ฝึมะม่วง โรคซิฟิลิส	

ดังนั้น ทนทางวัฒนธรรมอาหารของชุมชนที่เปรียบเสมือนสายใยที่เชื่อมร้อยคนในชุมชนให้เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน เกิดความรัก ห่วงเห่นในประเพณี วัฒนธรรมของชุมชน มีความสนใจและต้องการเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนา “คนในพื้นที่” ให้มีทักษะที่สัมพันธ์กับแนวทางการดำเนินกิจกรรมเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ ซึ่งแนวทางการเพิ่มทักษะจำเป็นต้องมีตัวเร่งปฏิกิริยาทำให้หน้าที่เป็นผู้กระตุ้นและเร่งเร้าให้ชุมชนสามารถเพิ่มบทบาทของตนเองได้ อาทิ เกิดทักษะและนำไปสู่การปฏิบัติได้ เช่น พ่อครัวหรือแม่ครัวในชุมชน การพัฒนาทักษะการตกแต่งอาหาร (Culinary Art) หรือการสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ จากวัตถุดิบในท้องถิ่น สามารถกลายเป็นพ่อครัว (Chef) ได้การเห็นคุณค่าในอาชีพแบบเดิมสู่การเห็นเส้นทางการพัฒนาศักยภาพตนเองสู่การเป็นผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้น ๆ อย่างมีคุณค่าในเชิงลึก (เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, 2564)

ยกระดับองค์ความรู้ : ศีร์วงชุมชนแห่งปิกนกวัฒนธรรม

ชุมชนศีร์วงมีวิถีชีวิตการดำเนินชีวิตอันเรียบง่าย มีความสัมพันธ์เป็นแบบเครือญาติ มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน คนในชุมชนศีร์วงส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ วิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณีจึงเป็นแบบชาวพุทธ ชาวศีร์วงมีงานบุญประเพณีที่ปฏิบัติสืบ

ทอดกันมาตั้งแต่ในอดีต ในอดีตพึ่งพาทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่โดยการทำสวนผลไม้เป็นหลักเช่นเดียวกับในปัจจุบัน ชาวบ้านเรียกว่า “สวนสมรม” ซึ่งมีการปลูกพืชผลไม้หลากหลายชนิดรวมอยู่ในพื้นที่เดียวกัน ชุมชนศิรีวงให้ความหมายของพื้นที่ว่าเป็นพื้นที่ที่อากาศดีที่สุด พื้นที่ของการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านจากคนในชุมชนออกสู่คนภายนอก และให้ความหมายของการเป็นพื้นที่การท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมหรือสิ่งต่าง ๆ ที่หลากหลาย ด้วยวิถีชีวิตที่ต้องอาศัยพึ่งพิงธรรมชาติ จึงก่อให้เกิดภูมิปัญญาต่าง ๆ มากมาย ที่ได้เรียนรู้จากการปรับตัวและเรียนรู้ธรรมชาติ ทำให้การท่องเที่ยวในปัจจุบันของศิรีวงจึงไม่ใช่แค่การแค่เที่ยวชมสถานที่ต่าง ๆ แต่เป็นการใช้กิจกรรมสานความสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมด้วย สานความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมภูมิปัญญาสานความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติ และการนำทรัพยากรในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยว เนื่องจากการท่องเที่ยวเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างรายได้ที่นำมาใช้ในการพัฒนาชุมชน และเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่คนในชุมชน เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวที่หลากหลาย อาทิ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เชิงเกษตร เชิงนิเวศ และเชิงอาหาร ตลอดจนการรักษาและส่งเสริมการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม (วรรณพร อนันตวงศ์ และคณะ, 2560) จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นแสดงถึงความเป็นตัวตนของชุมชนที่ถูกสร้างขึ้นบนพื้นฐานของความเหมือนทั้งวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตเกิดเป็นการยอมรับร่วมกันและปฏิบัติต่อกันมาจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการดำรงชีวิตที่มีลักษณะเฉพาะของชุมชนมาถึงปัจจุบัน (นิรมล ขมหวาน, 2557) ดังนั้นรูปแบบการทำมาหากินเฉพาะด้วยเงื่อนไขสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและวิธีการผลิตการจัดวางรูปแบบความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับคนในชุมชน บุคคลกับท้องถิ่น และระบบคุณค่า ทำให้ชุมชนสะท้อนความรู้สึกนึกคิดในด้านความเชื่อเกี่ยวข้องกับระหว่างตนเองกับบรรพบุรุษตนเองกับชุมชน และบรรพบุรุษกับชุมชน (อัจฉรา ภานุรัตน์, 2549)

ศิรีวง “เมืองแห่งปณิณกวัฒนธรรม” เป็นดินแดนแห่งธรรมชาติและวัฒนธรรมอันงดงาม เมืองท่องเที่ยวที่ซ่อนเสน่ห์ไว้มากมาย ตั้งแต่ทะเลสีคราม ภูเขาเขียวขจี น้ำตกสายใส ไปจนถึงศิลปะและประเพณีอันทรงคุณค่า กล่าวได้ว่า เป็น “เมืองเสน่ห์แห่ง

และสร้างสมดุลให้กับชีวิตมากยิ่งขึ้น จากความเป็นต่อของลักษณะภูมิประเทศที่แวดล้อมด้วยทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์และทัศนียภาพอันงดงาม ผนวก่วมกับศักยภาพความสามารถในการบริหารจัดการทรัพยากรชุมชน ประกอบร่างให้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่โดยรอบชุมชนกลายเป็นต้นทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่ไม่เพียงแต่มีคุณช่วยในผืนดินบริเวณสมบูรณ์ แต่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงและรายได้ให้แก่ชาวบ้านคิรีวงเป็นการใช้วัฒนธรรมชุมชนขับเคลื่อนความยั่งยืน พร้อมการคิดค้นนวัตกรรมชุมชนที่ยกระดับในรูปแบบของวัฒนธรรมอาหาร เพื่อสร้างให้คนในชุมชนได้การแสดงบทบาทใหม่ ๆ จากผู้ผลิตไปยังผู้ประกอบการชุมชน รวมทั้งผู้ที่มีบทบาทสำคัญ คือ ผู้นำ ที่มีการจัดการในโลกไร้พรมแดนที่มีเปลี่ยนแปลงรวดเร็ว เป็นโลกแห่งความผันผวน ไม่แน่นอน ซับซ้อน และคลุมเครือ หรือเรียกว่า “VUCA World” โลกที่พร้อมจะเปลี่ยนแปลงทำไปปรับไปอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่าย จนเกิดเป็นวัฒนธรรมที่หลากหลายในชุมชนหรือเรียกว่า “พหุวัฒนธรรม” เป็นการอาศัยร่วมกันในความแตกต่างและหลากหลายของคนในความเชื่อที่แตกต่างกัน แต่ก็สามารถอยู่ด้วยกันได้ (Crowder, G., 2013) ดังนั้นชุมชนคิรีวงมีรูปแบบการบริหารจัดการที่มีระบบเป็นต้นแบบการดำเนินกิจกรรม เช่นการบริหารจัดการทุน ทรัพยากรธรรมชาติ วิชากิจชุมชน และคน เมื่อศึกษากระบวนการบริหารจัดการของชุมชนมีแบบอย่างที่ดี คือ ความเข้มแข็งของกลุ่มองค์กรและการพึ่งตนเอง (วิเชียร มันแหล่ และคณะ, 2567) จะเห็นได้ว่า การนำทุนทางวัฒนธรรมมาใช้ในการพัฒนาชุมชนต้องอาศัย ได้แก่ คนในชุมชน ทุนของชุมชน ยุทธศาสตร์หรือวิธีการพัฒนา กระบวนการพัฒนาชุมชน การบริหารจัดการที่ดี และการสนับสนุนจากภาครัฐ และภาคส่วนอื่น ๆ รวมถึงการประสานงาน จากเรื่องเล่าวิถีชีวิตประวัติศาสตร์ถูกสะท้อนเป็นวัฒนธรรมที่เป็นจุดร่วมของคนในชุมชน สังคม และการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งสามารถสรุปเป็นกระบวนการถอดบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กระบวนการถอดบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอวานรนิวาส จังหวัดนครพนม

สรุป

การนำเสนอเรื่องบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอวานรนิวาส จังหวัดนครพนม “อาหารพื้นถิ่น” เป็นภูมิปัญญาด้านอาหารที่ถูกถ่ายทอดโดยผ่านเรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์ ผ่านการร่วมกับชุมชนเพื่อให้คงอยู่เป็นวัฒนธรรมอาหารที่ยั่งยืน ซึ่งบ่งบอกถึงความเป็นอยู่และวิถีชีวิตซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่มีการคัดสรรวัตถุดิบพืชพรรณธรรมชาติที่รายล้อมอยู่รอบตัวมาผสมผสานกับส่วนผสมอื่น ๆ ประดัดรสชาติให้ถูกปากถูกลิ้นจนได้เมนูอาหารที่มีความหลากหลาย เสน่ห์ของอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารทางการท่องเที่ยวเพื่อบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่นด้วยเช่นกัน รูปแบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่งอาหารบางประเภทเอาชื่อของสถานที่มาตั้งเป็นชื่ออาหาร รสชาติ ภาพลักษณ์รูปแบบอาหาร และสถานที่แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นสิ่ง

ที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ กลุ่มคนจากสถานที่นั้น ๆ สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักที่เชื่อมโยงถึงสถานที่ได้ และแหล่งกำเนิดของอาหารเป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ทางชนชั้น (Anthelme Brillat-Savarin) ที่นักท่องเที่ยวนำเข้าถึงวัฒนธรรมใหม่ ๆ ได้ง่าย ดังนั้น ทูทางวัฒนธรรมอาหารของชุมชนที่เปรียบเสมือนสายใยที่เชื่อมร้อยคนในชุมชนให้เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน เกิดความรัก ความหวงแหน และวัฒนธรรมของชุมชน ทำให้คิริวงเป็น “ชุมชนแห่งปึกแผ่นวัฒนธรรม” มีวัฒนธรรมอันงดงามซ่อนเร้นที่ไว้มากมายตั้งแต่ทะเลสีคราม ภูเขาเขียวขจี น้ำตกสายใส ไปจนถึงศิลปะและประเพณีอันทรงคุณค่า เป็นพลังอันนุ่มนวลหรือซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ที่ดีที่สุด และนำมาถูกใช้ให้เป็นประโยชน์ด้านเศรษฐกิจของชุมชน ดังนั้น วัฒนธรรมจึงเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการบริหารจัดการชุมชนและสร้างความมั่นคงทางสังคม และเป็นการยกระดับหนุนเสริมให้เกิดพื้นที่วัฒนธรรมที่ชุมชนร่วมกันเป็นเจ้าของ โดยมีข้อเสนอแนะในเชิงปฏิบัติ คือ ควรมีการจัดการความรู้และส่งเสริมการรักษาและสืบทอดวัฒนธรรมการทำอาหารแบบโบราณและวิถีชีวิตดั้งเดิม และข้อเสนอแนะเชิงนโยบายคือ ควรศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลายมากขึ้นและการสร้างการแบรนด์สินค้า

เอกสารอ้างอิง

- กรชนก สนิทวงศ์. (2556). การยกระดับคุณภาพชีวิตด้วยทุนทางวัฒนธรรม: กรณีชุมชนเมืองเก่าสบบสม-หาดไคร้ อำเภอเชียงของจังหวัดเชียงราย. *วารสารวิจัยสังคม*, 45(2), 96-116.
- กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย. (2561). *คู่มือบริหารโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี*. กรมการพัฒนาชุมชน.
- กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์. (2562). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 20(2), 139-151.

จุฑามาศ วิศาลสิงห์. (2568). *โครงการวิจัยแนวทางการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การ ท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร*. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.).

<https://researchcafe.org/rc20341>.

เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย. (2564). *อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทาง เศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากงบประมาณรายได้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ประจำปี พ.ศ. 2563.

ชมพูนุช ประจักษ์สุนทร. (2549). *การก่อตัวและกระบวนการประชาสังคม : กรณีศึกษาชุมชนศรีวัง ตำบลกำโลน อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช*. วิทยานิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ (รัฐประศาสนศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ไชยฤทธิ์ อนุชิตวรวงศ์. (2561). *การศึกษาแนวทางการปรับปรุงการดำเนินนโยบายการพัฒนาที่ยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของประเทศไทยเพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี*. หลักสูตรการป้องกันราชอาณาจักร. วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร.

ณัฐธิดา เย็นบำรุง. (2568). *UrbanCulture ทำไมเมืองต้องมวัฒนธรรม*. <http://www.furd.in.th/cities/concepts/view/OX9E0oNpQB4v/>.

ณัฐฐาณี ทรัพย์อุบลัมภ์. (2558). *ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน*. สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

นิรมล ขมหวาน. (2557). *อัตลักษณ์ของชุมชนตลาดโบราณบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ*. *วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์*, 2(4), 1-13.

มนตรี ศิริ วงษ์. (2568). *ประวัติศาสตร์ ชานมไข่มุก ที่โลกต้องรู้*. <http://www.thaismescenter.com/>.

- วรรณพร อนันตวงศ์ และคณะ. (2560). *วิถีชีวิตและอัตลักษณ์ของชุมชนศรีวัง*. ในการประชุมมหาดไทยวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 20 – 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2561.
- วิเชียร มั่นแหล่ และคณะ. (2567). *การถอดบทเรียนการยกระดับองค์ความรู้ทุนมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช*. นครศรีธรรมราช : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- เรณู เหมือนจันทร์เขย. (2556). ทุนวัฒนธรรมไทยทรงดำกับการเปลี่ยนผ่านยุคสมัยของชุมชน. *ดำรงวิชาการวารสารรวมบทความทางวิชาการคณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร*, 12(2), 175 – 202.
- สุพรรณิ ไชยอำพร และวิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง. (2557). แนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหาร... ความท้าทายต่อนโยบายด้านอาหาร มนุษย์ของรัฐ. *วารสารพัฒนาสังคม*, 16(2), 103-117.
- สมสุข หินนิมาน. (2560). *ทฤษฎีสำนักรัตนวัฒนธรรมศึกษา*. เอกสารการสอนชุดวิชาปรัชญา นิเทศศาสตร์ และทฤษฎีการสื่อสาร หน่วยที่ 6-10 (น 1-62). โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- อัจฉรา ภาณุรัตน์. (2549). *เอกสารคำสอนรายวิชาท้องถิ่นศึกษา*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์.
- อัญธิชา มั่นคง. (2560). บทบาทของทุนทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาเศรษฐกิจ ชุมชนกรณีศึกษาชุมชนในตำบลบ้านตู่ อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา. *วารสารวิจัยและพัฒน* มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 12(39), 90 – 100.
- Ashley, et al. (2004). *Food and Cultural Studies*. Routledge.
- Crowder, G. (2013). *Theories of Multiculturalism: An Introduction*. Polity Press.
- Melanie Kay Smith, et al. (2010). *Key Concepts in Tourist Studies*. Imprint: Los Angeles.

Author

Assistant Professor Dr. Jittima Damrongwattana
Community Development Program
Faculty of Humanities and Social Sciences
Nakhon Si Thammarat Rajabhat University
Mueang Nakhon Si Thammarat
District Nakorn Si Thammarat 80000
Tel : 0862730741 E-mail : jittima_dam@nstru.ac.th

Assistant Professor Dr. Wichain Manlae
Bachelor of Arts Program in Information and Library
Science.Program Faculty of Humanities and Social Sciences
Nakhon Si Thammarat Rajabhat University
Mueang Nakhon Si Thammarat
District Nakorn Si Thammarat 80000
Tel : 0848983847 E-mail : Wichain_Man@nstru.ac.th

Mr.Poonyawee Srirat
Tourism Program
Faculty of Humanities and Social Sciences
Nakhon Si Thammarat Rajabhat University
Mueang Nakhon Si Thammarat
District, Nakhon Si Thammarat 80000
Tel: 0810880442 E-mail : poonyawee_sri@nstru.ac.th