

## สืบสานอาหารพื้นบ้าน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จ.ยะลา

มีนา ระเด่นอาหมัด, สุกฤษดา พุ่มแก้ว, มานพ ทองไทย, อรพรรณ กมล, เจนตา แก้วไผ่, พยอม ตอประโคน,  
สันติ อารักษ์คุณากร, อุมพร เชิงเขาว์

### บทคัดย่อ

ตำบลธารน้ำทิพย์เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมเนื่องจากมีทั้งคนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยเชื้อสายมลายูอาศัยอยู่ ทั้งนี้ตำบลธารน้ำทิพย์มีมรดกทางวัฒนธรรมประเภทอาหารพื้นบ้านหลายชนิดที่สมควรได้รับการสืบสานและส่งเสริมให้คนในพื้นที่เกิดความตระหนักและเห็นคุณค่าตลอดจนต้องการอนุรักษ์สู่ลูกหลานอย่างเต็มความภาคภูมิ นอกจากนี้ยังสามารถพัฒนามรดกทางวัฒนธรรมของตำบลธารน้ำทิพย์ร่วมกับการพัฒนาการท่องเที่ยวในมิติวัฒนธรรมอันจะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนโดยการใช้ทรัพยากรทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

คำสำคัญ: สืบสาน, อาหารพื้นบ้าน

## **Inherit of Local Food in Tannamtib Sub-district, Betong, Yala**

Meena Raden ahmad, Sukitra Pumkaew, Manop Thongthai, Orawan Kamol, Jentha Kaewphai,  
Phayom Thopprakon, Santi Arakkunakorn, Umaporn Cheangchao

### **Abstract**

Tannamthip Sub-district is diversity of cultures because in this area Chinese Thai and Melayu Thai are living. Tannamthip has many local foods which local people should inherit and awareness in its value meanwhile preserve them to next generation. In the same time Tannamthip should be support Cultural Tourism to promote Community- Based Tourism.

**Keywords:** Inherit, Local Food

## 1. บทนำ

ตำบลธารน้ำทิพย์ เป็นตำบลในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งประกอบด้วย 4 หมู่บ้าน คือ บ้านอัยเยอร์เบอจิง บ้านบาตตูแง บ้านกาแป๊ะซาลัง และบ้านจาเราะซุซุ เป็นตำบลที่ตั้งขึ้นใหม่ เมื่อ พ.ศ. 2528 ได้ชื่อว่าธารน้ำทิพย์เพราะมีแหล่งน้ำลำธารที่มีน้ำใสสะอาด โดยมีคลองหลายสายไหลผ่าน ได้แก่ คลองวังสุดา คลองอัยเยอร์เบอจิง คลองกาแป๊ะ และคลองซาโห โดยเมื่อปี พ.ศ. 2561 ได้มีการค้นพบแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ในตำบลธารน้ำทิพย์ คือ “ทะเลหมอกไต่ต่ง” ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ 4 บ้านจาเราะซุซุ ทะเลหมอกแห่งนี้ห่างจากตัวเมืองเบตงประมาณ 19 กิโลเมตร และยังได้ชื่อว่าเป็น “จุดชมวิวดวงแผ่นดิน” เพราะนอกจากสามารถมองเห็นตัวเมืองเบตงแล้ว ยังมองเห็นเขตประเทศมาเลเซียที่มีเทือกเขาสันกาลาศีร์แบ่งเขต โดยนักท่องเที่ยวกลุ่มแรกที่เข้ามาชมทะเลหมอกไต่ต่ง หรือทะเลหมอกสองแผ่นดิน เป็นอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาที่เป็นผู้บุกเบิกที่เข้ามาเป็นกลุ่มแรก เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2561 หลังจากนั้นทางเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์จึงได้มีการพูดคุยกับอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ในการพัฒนาพื้นที่แห่งนี้ให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาจึงได้ร่วมมือกับหน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการท่องเที่ยวตำบลธารน้ำทิพย์ ภายใต้ “โครงการหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชื่อมรอยต่อที่สามเหลี่ยมเศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้” โดยวัตถุประสงค์หนึ่งของโครงการ คือ การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเนื่องจากสังคมในปัจจุบันมีความตระหนักถึงความสำคัญของศิลปะ วัฒนธรรม เทศกาล รวมถึงมรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านมากขึ้น กระแสการตื่นตัวต่อวัฒนธรรมและความหลากหลายทางวัฒนธรรมของในแต่ละพื้นที่เป็นจุดกำเนิดของการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ดังจะเห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้กลายเป็นศูนย์กลางของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในยุโรป อีกทั้งประเทศอื่น ๆ ได้พยายามที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศของตนเอง (Nzama, Magi & Ngocoho, 2005)

อาหารไทยนับเป็นมรดกสำคัญทางวัฒนธรรมที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ โดยมีหลักฐานการกล่าวถึงอาหารไทยผ่านศิลาจารึก บันทึกและจดหมายเหตุต่าง ๆ รวมถึงบทพระราชนิพนธ์ที่สำคัญ เช่น บทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน เป็นต้น (ศรุตา นิตวราการ, 2557) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นอีกรูปแบบของการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นจากนักท่องเที่ยวและสามารถตอบสนองต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในมิติสังคมและวัฒนธรรม อีกทั้งเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ทรัพยากรทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ (เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา, 2561) ทั้งนี้สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย จากข้อมูลของรายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว Tourism Economic Review (พรรณี สอนเพลงและคณะ, 2559) พบว่าในปีพ.ศ. 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 จากรายได้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งหมด การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยจึงได้รับการสนับสนุนจากนโยบายของรัฐ โดยในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2564 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) มีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพทางการแข่งขันด้านเศรษฐกิจของประเทศผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบฟาร์มอัจฉริยะภายใต้แผนการพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย 4.0 มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับการสัมผัสประสบการณ์และบรรยากาศท้องถิ่นด้วยกรรมวิธีการผลิตแบบการเกษตรและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สำหรับพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์นั้น นอกจากการนำความหลากหลายของอาหารในตำบลมาพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแล้ว ยังพบว่าจากความเปลี่ยนแปลงตามตามกระแสโลกาภิวัตน์ เยาวชนและเด็กไม่นิยมบริโภคอาหารไทย ผู้ที่บริโภคอาหารไทยมักจะเป็นวัยผู้ใหญ่หรือผู้สูงอายุ ธุรกิจร้านอาหารในหลายๆพื้นที่ก็ปรับเปลี่ยนไปตามกระแสความต้องการของผู้บริโภค เด็กไทยร่ำรวยที่ลิ้มลองอาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น หรืออาหารตะวันตก ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเริ่มส่งผลกระทบที่น่าเป็นกังวลอย่างยิ่งสำหรับการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม (มีนา ระเด่นอาหมัด และคณะ, 2561) และการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการดำเนินการเพื่อการอนุรักษ์ รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่น โดยคาดว่าความสำเร็จดังกล่าวจะสามารถเป็นหนึ่งในฐานข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหาร และสามารถต่อยอดไปเป็นหนึ่งในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ ตลอดจนการนำไปสู่ความภาคภูมิใจร่วมกันของคนในพื้นที่ และยังสามารถนำมาสร้างสรรค์หรือพัฒนาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับโลกปัจจุบันแต่ยังรักษาเอกลักษณ์เดิมไว้ต่อไปได้

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 1) เพื่อรวบรวมชนิดและองค์ความรู้ของอาหารพื้นบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ที่ควรอนุรักษ์
- 2) เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ผ่านสื่อออนไลน์

## 3. วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัย สืบสานอาหารพื้นบ้าน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จ.ยะลา มีกระบวนการดังนี้

### 1) การจัดเวทีประชาคม

การลงพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์เพื่อจัดเวทีประชาคมกับสมาชิกในชุมชนทั้ง 4 หมู่บ้าน ซึ่งประกอบด้วยกรรมการหมู่บ้าน ผู้นำอาวุโส ผู้นำท้องถิ่น อาสาสมัคร และสมาชิกเทศบาลตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับมรดกวัฒนธรรมของตำบล การจัดเวทีประชาคมทั้งสองครั้งมีลักษณะอย่าง ไม่เป็นทางการ คือ เป็นการสนทนากลุ่มเล็กโดยครั้งที่ 1 เป็นการจัดในที่ทำการหมู่บ้านและครั้งที่ 2 เป็นการจัดในมัสยิด ประเด็นเนื้อหาในการจัดเวทีประชาคมที่สำคัญ คือ การค้นหามรดกวัฒนธรรมที่เป็นโอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวของชุมชน และเป็นความคาดหวังของชุมชนในการสืบสานมรดกวัฒนธรรมนั้น ผลที่ได้จากกระบวนการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชนสามารถนำมาวางแผนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการสืบสานมรดกวัฒนธรรมของชุมชนต่อไป

### 2) การชี้แจงทำความเข้าใจกับผู้ให้สัมภาษณ์ที่เป็นผู้รู้อาหารพื้นบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์

หลังจากการจัดเวทีประชาคม และได้ชนิดของอาหารพื้นบ้าน จำนวน 6 ชนิด ที่เป็นมรดกวัฒนธรรมของตำบลธารน้ำทิพย์แล้ว ขั้นตอนต่อไปเป็นการสัมภาษณ์เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ของอาหารพื้นบ้าน ทั้งนี้ก่อนการลงสัมภาษณ์ทางนักวิจัยได้ลงพื้นที่พบปะผู้ให้สัมภาษณ์ที่เป็นผู้รู้ของอาหารพื้นบ้านแต่ละชนิด เนื่องจากในวันที่ทำการสัมภาษณ์นั้น ผู้รู้อาหารพื้นบ้านทุกคนจะต้องสาธิตการทำอาหารที่ถ่ายทอดให้เห็นถึงอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชุมชน เพื่อประกอบการถ่ายทำวิดีโอ “มรดกวัฒนธรรม ธารน้ำทิพย์” ดังนั้นจึงจำเป็นต้องชี้แจงทำความเข้าใจถึงประเด็นที่จะทำการสัมภาษณ์ และการเตรียมการในเรื่องสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และงบประมาณที่จะใช้ในการสาธิตอาหารทั้ง 6 ชนิด โดยในการสาธิตให้คงความเป็นอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชุมชน ก่อนการสัมภาษณ์และถ่ายทำวิดีโอชุด “มรดกวัฒนธรรมธารน้ำทิพย์ ทีมนักวิจัยได้ทำการชักชวนเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้รู้อาหารพื้นบ้านทั้ง 6 ชนิด เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำอาหารพื้นบ้าน สถานที่ถ่ายทำ ชี้แจงขั้นตอนการสัมภาษณ์และการถ่ายทำวิดีโอเพื่อให้การทำงานของนักวิจัย ผู้รู้อาหารพื้นบ้าน ธารน้ำทิพย์ ทีมงานถ่ายทำวิดีโอและภาพนิ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกิจกรรมครั้งนี้ และเพื่อให้ได้ภาพวิดีโอที่เป็นวิถีชีวิตจริงของชาวบ้านตำบลธารน้ำทิพย์ที่เป็นมรดกวัฒนธรรมที่ไม่มีการปรุงแต่งใด ๆ

### 3) รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านตำบลธารน้ำทิพย์

นักวิจัยได้ทำการสัมภาษณ์องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านแต่ละชนิดจากผู้รู้ซึ่งเป็นชาวบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประกอบอาหารชนิดนั้น ๆ ได้ โดยองค์ความรู้ที่ทำการศึกษประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน ลักษณะอาหาร ส่วนผสม การประกอบอาหาร การบริโภค เวลาหรือเทศกาลในการบริโภค อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน และเหตุผลหรือคุณค่าที่ต้องสืบสานอาหารชนิดนี้ การสัมภาษณ์ทำ 2 ครั้ง คือ ครั้งที่ 1 เป็นการสัมภาษณ์และการสังเกตในการประกอบอาหารจากผู้รู้ในวันที่ถ่ายทำวิดีโอชุด “มรดกวัฒนธรรมธารน้ำทิพย์” ครั้งที่ 2 เป็นการสัมภาษณ์ในประเด็นเพิ่มเติมและคืนกลับข้อมูลเดิมที่ได้จากการสัมภาษณ์ในครั้งแรกจนได้องค์ความรู้อาหารพื้นบ้านทั้ง 6 ชนิด ซึ่งประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน ลักษณะอาหาร ส่วนผสม การประกอบอาหาร การบริโภค เวลาหรือเทศกาลในการบริโภค อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน และเหตุผลหรือคุณค่าที่ต้องสืบสานอาหารชนิดนี้

### 4) ถ่ายทำวิดีโอชุด “สืบสานมรดกวัฒนธรรม ธารน้ำทิพย์

นักวิจัยได้สรุปทำความเข้าใจกับช่างถ่ายวิดีโอและช่างภาพ เพื่อให้เข้าใจแนวคิดของวิดีโอที่ต้องการให้สื่อสารออกมาถึงมรดกวัฒนธรรมให้มีความน่าสนใจ บ่งบอกถึงอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ให้มากที่สุด และในระยะเวลาที่พอดีไม่สั้นและไม่ยาวจนเกินไป ทั้งนี้ใช้เวลาในการถ่ายทำ 2 วัน สำหรับมรดกวัฒนธรรมทั้ง 9 ชนิด

### 5) การประกวดแข่งขัน

หลังจากที่นักวิจัยได้ทำการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านและจัดทำวิดีโอชุดมรดกวัฒนธรรมธารน้ำทิพย์แล้วนั้น เพื่อเป็นการร่วมอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรม นักวิจัยได้ทำการเลือกมรดกวัฒนธรรมมาจัดกิจกรรมแข่งขันภายใต้ชื่อ “แข่งขันเพื่ออนุรักษ์ พื้นฟู มรดกวัฒนธรรม” จำนวน 3 วัฒนธรรม ประกอบด้วย 1) การประกอบอาหาร “นาฬิกาบูดาระ” 2) การละเล่น “หมากรุกจีน” และ 3) การประดิษฐ์ “ว้าวสวยงาม” ขนาดมินิ โดยมีรางวัลประเภทละ 3 รางวัล ดังนี้ รางวัลชนะเลิศรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 มีเงินรางวัล พร้อมโลรางวัล และเกียรติบัตร ทั้งนี้กิจกรรมการแข่งขันมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ตระหนักและเห็นคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมพื้นถิ่น และทำให้ประชาชนเกิดความหวงแหน ต้องการอนุรักษ์และสืบสานนำไปสู่ลูกหลานในภายภาคหน้าได้อย่างเต็มความภาคภูมิใจ

### 6) การติดตามผลการดำเนินงานโครงการ

นักวิจัยลงพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์เพื่อทำการประเมินผลการดำเนินงานโครงการโดยใช้วิธีการสนทนากลุ่มกับชาวบ้านทั้ง 4 หมู่บ้านเพื่อสรุปประเด็นที่ได้ดำเนินการไปแล้วและแนวทางในการดำเนินงานต่อไปในอนาคต

## 4. ผลการวิจัย

ผลการจัดเวทีประชาคมร่วมกับชาวบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์จำนวน 2 ครั้ง นับว่าเป็นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการค้นหาอัตลักษณ์ทางด้านอาหารของชุมชน ซึ่งพบว่าตำบลธารน้ำทิพย์มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมเนื่องจากเป็นพื้นที่มีทั้งคนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยเชื้อสายมลายูอาศัยอยู่ นักวิจัยและชาวบ้านในพื้นที่มีความเห็นร่วมกันว่ามรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นอาหารพื้นบ้านของตำบลธารน้ำทิพย์และสมควรได้รับการสืบสานให้คงอยู่ร่วมกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวมีจำนวน 6 ชนิด เป็นอาหารพื้นบ้านวัฒนธรรมจีน 1 ชนิด คือ บ๊ะจ่าง และอาหารพื้นบ้านวัฒนธรรมมลายู 5 ชนิด คือ ขนมซื้อมือละ, จูโจยวอ, ข้าวหลาม (บุล๊ะสือแม), ชามะขอแรง และนาฬิกาบูดาระ โดยอาหารพื้นบ้านทั้ง 6 ชนิดต่างเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและมีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจ ดังนี้

### 1) บี๊จ่าง

เป็นอาหารวัฒนธรรมจีน ที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษที่เดินทางมาจากมณฑลกว่างไส และย้ายถิ่นฐานมาอาศัยในตำบลธารน้ำทิพย์ เป็นอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อในเรื่องขุนนางชาวจีน ผู้มีความซื่อสัตย์ จนในปัจจุบันเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนจนเกิดเป็น ประเพณีวันบี๊จ่างขึ้น

### 2) ขนมห้อมมือละ

เป็นขนมโบราณที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยประยุกต์เอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ ใบชื้อมือละมาใช้ในการประกอบอาหาร ใบชื้อมือละเป็นใบไม้ของต้นชื้อมือละซึ่งเป็นต้นไม้ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติบริเวณป่าเขาในตำบลธารน้ำทิพย์ ลักษณะของใบเป็นใบขนาดใหญ่ สีเขียว มีก้านใบที่ใหญ่ และเห็นได้ชัดเจน เนื่องจากใบชื้อมือละ มีกาบใยมะกอก ชาวบ้านมีความเชื่อว่า “กินแล้วดี” เลยนำมาทำขนม ในปัจจุบันขนมชนิดนี้หาทานได้ค่อนข้างยาก

### 3) จูโจยวอ

ขนมชนิดนี้เป็นขนมแป้งทอดสีน้ำตาล มีลักษณะหวาน มัน “จูโจ” แปลว่า ฝักบัว ขนมชนิดนี้ในพื้นที่ภาคกลางเรียกว่า ขนมฝักบัว จูโจยวอสามารถรับประทานได้ตลอดวัน แต่ที่นิยมรับประทานจะเป็นช่วงเช้า โดยทานคู่กับน้ำชา นอกจากนี้ขนมจูโจยวอยังมีการนำมาใช้เป็นขนมประกอบในงานพิธีมงคลเช่นเดียวกับขนมชนิดอื่น เช่น พิธีแต่งงาน โดยหั่นขนมจูโจเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ใส่ในขันหมากที่มีขนมอย่างอื่นด้วยเช่น ข้าวเหนียว ขนมเจาะหู อ้อย กล้วย เป็นต้น และยังพบว่ามีการนำขนมจูโจ มาใช้เลี้ยงรับรองผู้เข้าร่วมงานเลี้ยงทำบุญให้กับผู้ที่ล่องลับไปแล้ว ตามความต้องการของเจ้าภาพ ความแตกต่างของการทำขนมชนิดนี้กับพื้นที่อื่น คือ สัดส่วนการผสมแป้ง โดยจะใช้แป้งหมี่มากกว่าแป้งข้าวเจ้า เนื่องจากแป้งจะมีความนุ่มในขณะที่ขนมจูโจจากแหล่งผลิตอื่น ๆ จะใช้แป้งข้าวเจ้ามากกว่า

### 4) ข้าวหลาม (ปูโล๊ะสือแม)

เป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่ปู่ย่าตายาย เนื่องจากในพื้นที่มีไม้ไผ่ค่อนข้างมาก จึงนิยมทำเป็นข้าวหลาม โดยรับประทานคู่กับแกงเนื้อ หรือแกงไก่ ซึ่งในช่วงเดือนรอมฎอน และเทศกาลฮารีรายอ ข้าวหลามจะได้มีการส่งผลิตที่มากกว่าช่วงอื่น ๆ เนื่องจากชาวบ้านนิยมรับประทานและนำมาเป็นอาหารต้อนรับแขกผู้มาเยือนในช่วงเทศกาลดังกล่าว ข้าวหลามของตำบลธารน้ำทิพย์มีลักษณะต่างจากพื้นที่อื่น ๆ เนื่องจาก

### 5) ชามาขอแรง

เป็นน้ำพริกชนิดที่ทำไว้กินคู่กับข้าวสวย ซึ่งจะนิยมเป็นส่วนหนึ่งของสำรับในชีวิตประจำวันของคนในตำบลธารน้ำทิพย์ สามารถรับประทานได้ในทุกมื้ออาหาร โดยนิยมรับประทานคู่กับผัก เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว ลูกเนียง และมะเขือเปราะ ลักษณะของน้ำพริกมีน้ำมันลอยหน้าเนื่องจากมีส่วนผสมของกะทิ รสชาติ เผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวานเล็กน้อย นอกจากนี้ในงานเลี้ยงต่าง ๆ ก็นิยมนำมาเสิร์ฟให้กับแขกที่มาร่วมงาน ในขณะที่พื้นที่อื่น ๆ ในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้จะนิยมเสิร์ฟเป็นน้ำพริกกะปิ

### 6) นาชิกาบูดาระ

นาชิกาบูดาระ เป็นข้าวย่ำพื้นบ้านที่นิยมทำกินกันเองในแต่ละครัวเรือนของชุมชนบ้านจาเราะซูลู บ้านกาแป๊ะซาลัง ตำบลธารน้ำทิพย์ และชุมชนใกล้เคียง ในตำบลยะระม อำเภอบางะ จังหัดยะลา โดยอัตลักษณ์ของนาชิกาบูดาระ คือ ไม่ใส่น้ำบูดูเหมือนข้าวย่ำหรือนาชิกาบูทั่วไป ลักษณะอาหารเป็นข้าวย่ำตามสูตรพื้นบ้านโดยรับประทานกับข้าวสวย คลุกเคล้ากับเครื่องปรุงที่มีโปรตีนจากเนื้อปลาที่ต้มแล้วนำมาตากกับพืชผักสมุนไพรสวนครัวและมะพร้าวคั่ว คลุกเคล้ากับผักพื้นบ้านหลากชนิด รสเค็มได้จากกะปิ เกลือหรือน้ำปลา รสหวานจากเนื้อปลาและน้ำตาลทราย

รสเปรี้ยวจากน้ำมะนาว ความมันได้จากมะพร้าวคั่ว ลักษณะเด่นของอาหาร คือ ความหอมของเครื่องปรุงที่ตำกับเนื้อปลาต้มสุก กลิ่นมะพร้าวคั่ว และความหอมของผักซอยสดๆ ตามความชอบ ที่รับประทานพร้อมกับข้าวสวยร้อน ๆ โดยนาซิกาบูดาระแตกต่างจากข้าวยาทั่วไป คือ เครื่องปรุงมีเนื้อปลาต้มสุกที่นำมาตำกับเครื่องครัวแทนการใส่น้ำบูดูเหมือนข้าวยาทั่วไป

## 5. อภิปรายผลการวิจัย

สืบสานอาหารพื้นบ้าน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จ.ยะลา ข้อค้นพบจากการศึกษาชี้ให้เห็นว่าประชาชนในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์เกิดความตระหนัก เห็นคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรม เกิดความรู้สึกหวงแหน ต้องการอนุรักษ์และสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมของตำบลสู่ลูกหลาน ตลอดจนมีศักยภาพในการต่อยอดอาหารพื้นบ้านของตำบลร่วมกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของตำบลธารน้ำทิพย์ต่อไปในอนาคต ข้อค้นพบดังกล่าวสอดคล้องกับการทบทวนวรรณกรรมที่ว่า ศักยภาพและความได้เปรียบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นสิ่งสำคัญในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวในขณะเดียวกันสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น อันจะนำมาสู่การพัฒนาของประเทศโดยการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการการท่องเที่ยวผ่านรากฐานทางวัฒนธรรมและสังคม (เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา, 2561)

## 6. สรุปผลการวิจัย

ตำบลธารน้ำทิพย์เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมเนื่องจากมีทั้งคนไทยเชื้อสายจีน และคนไทยเชื้อสายมลายูอาศัยอยู่ ทั้งนี้ตำบลธารน้ำทิพย์ยังมีมรดกทางวัฒนธรรมประเภทอาหารพื้นบ้านที่สมควรได้รับการสืบสานให้คงอยู่ร่วมกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวจำนวน 6 ชนิด คือ ปะจ๊าง ขนมช่อมือละ, จูโจยาวอ, ข้าวหลาม (ปูโล๊ะสี่อแม), ซามาขอรง และนาซิกาบูดาระ โดยอาหารพื้นบ้านทั้ง 6 ชนิดต่างเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน ลักษณะอาหาร ส่วนผสม การประกอบอาหาร การบริโภค เวลาหรือเทศกาลในการบริโภค อัตลักษณ์ของอาหารพื้นบ้าน และเหตุผลหรือคุณค่าที่ต้องสืบสานอาหารแต่ละชนิด นอกจากนี้กิจกรรมการแข่งขันเพื่ออนุรักษ์ พื้นฟู มรดกวัฒนธรรม ยังเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนในพื้นที่ตระหนักและเห็นคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมพื้นถิ่น เกิดความหวงแหน ต้องการอนุรักษ์ และสืบสานมรดกทางวัฒนธรรมของตำบลธารน้ำทิพย์สู่ลูกหลานในภายภาคหน้าอย่างเต็มความภาคภูมิ

## 7. ข้อเสนอแนะ

การศึกษาสืบสานอาหารพื้นบ้าน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จ.ยะลา ในครั้งนี้ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

- 1) ควรพัฒนาอาหารพื้นบ้านของตำบลธารน้ำทิพย์ในเชิงพาณิชย์ หรือต่อยอดเป็นสินค้าของฝากเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่จะเพิ่มมากขึ้นหลังจากที่สนามบินเบตงเปิดให้บริการ
- 2) ควรมีศูนย์กระจายสินค้า หรือร้านของฝากในตำบลธารน้ำทิพย์เพื่อเป็นช่องทางในการจำหน่ายสินค้า

## 8. กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จได้ด้วยการเอื้อเฟื้อข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และความร่วมมือต่าง ๆ ของหลายท่าน ซึ่งให้การสนับสนุนคณะผู้วิจัยตั้งแต่เริ่มต้นงานวิจัยจนเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณอาจารย์ ดร.สุกฤษฎา พุ่มแก้ว อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ซึ่งเป็นหัวหน้าโครงการที่ให้คำแนะนำและความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับแนวทางการทำวิจัย การปรับปรุงงานวิจัย และการนำเสนองานวิจัยนี้

การดำเนินการวิจัยมีอาจสำเร็จลุล่วงไปได้หากปราศจากความร่วมมือของคณาจารย์ในคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา รวมถึงสถานที่ในการดำเนินการจัดทำวิจัย งานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่ไม่ได้กล่าวนามไว้ในที่นี้ ที่กรุณาสละเวลาเอื้อเฟื้อข้อมูลและให้ความร่วมมือในด้านต่าง ๆ ที่มีส่วนช่วยให้การจัดทำโครงการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

## 9. เอกสารอ้างอิง

เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย.

สมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราช

สุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, 24(1), 103-116.

พรณี สอนเพลง. (2559). รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว ฉบับที่ 4 สืบค้นเมื่อ 13 สิงหาคม 2562, จาก

<http://pubhtml5.com/jpcb/mbrm/basic>

มีนา ระเด่นอาหมัด. (2562). ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้. ใน การประชุม

วิชาการการวัดผล ประเมินผล และวิจัยสัมพันธ์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 27 (343). สงขลา:

มหาวิทยาลัยทักษิณ.

ศรุต นิติวรากร. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 171-179.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). สรุปสาระสำคัญแผนพัฒนา

เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564 สืบค้นเมื่อ 13 สิงหาคม 2562, จาก

<http://www.nesdb.go.th/download/plan12/>

Nzama, A.T, Magi, L.M., & Ngcobo, N.R. (2005), Workbook-I Tourism Workbook for Educators:

2004 Curriculum Statement (Unpublished Tourism Workshop Educational Materials).

Centre for Recreation & Tourism, UZ and Tourism KwaZulu-Natal, University of

Zululand.