

ความเป็นไปได้ในการพัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นบักย์ใต้
 เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียน

The Possibility of Developing Cooking Class in Southern Local Communities to Promote
 Thai Food Tour to ASEAN

จิระนาถ รุ่งช่วง^{1*} และ ธรรมจักร เล็กบรรจง²

^{1,2}สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

บทคัดย่อ

การพัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นบักย์ใต้ เป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียนและดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้มาเยือนชุมชนท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น การนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ด้วยการเปิดสอนทำอาหารที่บ้านประจำถิ่นนั้น มุ่งเน้นให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจในการทำกิจกรรมพื้นถิ่นระหว่างการท่องเที่ยว บทความวิชาการฉบับนี้จึงมุ่งหมายที่จะวิเคราะห์รูปแบบการให้บริการของการสอนทำอาหารไทยภายในโรงแรมระดับ 5 ดาว ในแถบภาคใต้ที่ประสบความสำเร็จและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว และเปรียบเทียบการสอนทำอาหารไทยในโรงแรมกับการประกอบอาหารของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเสนอการบริการแบบใหม่ที่เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท้องถิ่นภายใต้แนวคิด Product Benchmarking

ผลจากการศึกษาวิเคราะห์ชี้ให้เห็นว่า มีความเป็นไปได้ที่จะพัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นบักย์ใต้ โดยการยกระดับมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อให้ นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในคุณภาพอาหารของชุมชนท้องถิ่น แต่อย่างไรก็ตามอาหารที่คนท้องถิ่นรับประทานเป็นปกติจะมีรสชาติที่จัดจ้านและเผ็ดร้อน พืชผักบางชนิดมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ไม่เป็นที่ชื่นชอบของคนในภูมิภาคอื่น ดังนั้นจำเป็นต้องคัดสรรชนิดอาหารที่นำมาเสนอให้มีความเหมาะสม รวมถึงการนำอาหารบักย์ใต้ที่เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรมจีนและมลายูมารวมด้วย เนื่องจากอาหารกลุ่มนี้มีรสชาติที่ไม่เผ็ดร้อนจัดจ้านเหมือนอาหารบักย์ใต้ทั่วไป มีรสชาติออกหวานเล็กน้อย หอมกลิ่นเครื่องเทศอ่อนๆ จึงเป็นที่นิยมและยอมรับของกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วไป

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียน, การรับประทานอาหารท้องถิ่นของภาคใต้, สอนทำอาหารในชุมชน, การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

Abstract

The development of cooking class in southern local communities is one of considerable elements in promoting Thai food tour to ASEAN and drawing more visitors to local communities. Local food cooking class, a brand-new tourist activity, is presented in order to impress tourists during their traveling period. This article, thus, aims at analyzing service patterns of Thai cooking classes in successful and well-known five-star hotels in southern province, and, comparing the hotels' cooking classes with local food cooking to propose new services of Thai food tour in local communities under Product Benchmarking concept.

The study indicated that there's possibility in developing cooking class in southern local communities. Local people generally likes strong-flavored and spicy food as well as smelly vegetable; however, people in other parts don't. Hence, selecting proper cuisine for cooking class is necessary to consider. Also, Peranakan cuisine is recommended. Since it's not spicy like other southern foods but slightly sweet and has less spicy smell, it's popular among tourists.

Keywords: Thai Food Tour to ASEAN; Southern Local Dining; Local Cooking Class; Cultural Tourism

*Corresponding author

Tel: 0855104304

E-mail: rongchoung@hotmail.com

1. บทนำ

รายงานของ UNWTO ระบุว่าในปี 2558 การท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลกสามารถสร้างรายได้สูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ หรือประมาณ 5.1 ล้านล้านบาท ซึ่งนับว่าเป็นจำนวนสูงสุดเป็นประวัติศาสตร์ ขณะเดียวกันการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยมีแนวโน้มการขยายตัวอย่างต่อเนื่องตามอัตราการขยายตัวของการท่องเที่ยวโลก โดยพบว่า ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารรวม 456,000 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้จากการท่องเที่ยวทั้งหมดเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติ 282,000 ล้านบาท และเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวไทย 174,000 ล้านบาท ซึ่งรายได้เหล่านี้มาจากสินค้าท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยที่มีหลากหลายและเชื่อมโยงสู่ชุมชนและธุรกิจอื่น ๆ โดยสินค้าสำคัญอันดับแรกคือ อาหารเนื่องจากอาหารไทยหลายชนิดเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมติดอันดับโลก เช่น แกงมัสมั่นไก่ คัมยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย ผัดกะเพรา แกงเผ็ดเป็ดย่าง เป็นต้น นอกจากนี้ การท่องเที่ยวอาหารยังกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น จากการที่นักท่องเที่ยวได้ทานอาหารแล้วติดใจซื้อกลับไปรับประทานและเป็นของฝาก ซึ่งมีจำหน่ายทั้งหมดภูมิภาคของประเทศ (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559) สอดคล้องกับผลจากการสำรวจพฤติกรรมนักท่องเที่ยวของ บริษัท ฮิลตัน เวิลด์ไวด์ ที่มีชื่อเสียงระดับโลกด้านธุรกิจโรงแรมและรี

สปอร์ต โดยมีผู้ตอบแบบสอบถาม มากกว่า 2 พันคน จาก 9 ประเทศ ในเอเชียแปซิฟิก พบว่า นักท่องเที่ยวมากกว่า 1 ใน 3 หรือร้อยละ 36 พิจารณาอาหารและเครื่องดื่มเป็นปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งการรับประทานอาหาร หรือการได้ลิ้มรสชาติของอาหารถือเป็นประสบการณ์ที่มีค่าต่อนักท่องเที่ยวที่ได้มาเยี่ยมชมในแหล่งท่องเที่ยวและชุมชนนั้น ๆ โดยประเทศไทยได้รับ การโหวตให้เป็นสถานที่ ที่นักท่องเที่ยวในเอเชียแปซิฟิก ชื่นชอบและสนใจเดินทางเพื่อลิ้มรสอาหารและเครื่องดื่มเป็นอันดับสองร่วมกับประเทศไต้หวัน (สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย, 2559)

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) นับเป็นอีกหนึ่งการท่องเที่ยวทางเลือกที่ได้รับความนิยมจากนานาประเทศ โดยแหล่งท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมาก ต่างใช้อาหารท้องถิ่น เป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยว เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง มีการสืบทอดต่อกันมายาวนาน และมีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมผ่านการบริโภคอาหารท้องถิ่น (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรัชพงศ์ วงศาโรจน์, 2558) อาหารไทย ถือเป็นอาหารที่มีการสืบทอดมาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่อดีต และได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่น เพราะเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย โดยอาศัยภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นในการนำพืชผักและเครื่องปรุงที่หาได้ ด้วยการสืบทอดวิธีปรุงและวิธีการรับประทาน จนเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางในปัจจุบัน (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย, 2542) และการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น และภาคเกษตรทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารใช้ผลผลิตทางการเกษตรเป็นวัตถุดิบหลัก การเข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้และแปรรูปผลผลิตการเกษตรในในชุมชนท้องถิ่น การจำหน่ายสินค้าของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร อาทิ เครื่องเทศ เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ผลไม้ เป็นต้น (ฐานเศรษฐกิจ, 2559)

โดยหนึ่งในกิจกรรมสำคัญที่นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ชื่นชอบและให้ความสนใจ คือ การเรียนทำอาหารซึ่งเชื่อมโยงสู่การสอนทำอาหารของนักท่องเที่ยวที่ชอบอาหารไทย อยากเรียนรู้ทำอาหารไทย เพื่อให้สามารถทำอาหารเองได้เมื่อกลับประเทศจึงทำให้เกิดธุรกิจสอนทำอาหาร อาทิ โรงเรียนสอนทำอาหาร โรงแรมที่เปิดสอนหลักสูตรทำอาหาร มีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในเมืองท่องเที่ยวสำคัญ เช่น กรุงเทพฯ ภูเก็ต เชียงใหม่ ซึ่งสร้างรายได้มากกว่าปีละ 590 ล้านบาท (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2559)

หนึ่งในตัวอย่าง ของการพัฒนาแนวคิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ๆ ให้เกิดการนำเสนอ กิจกรรมที่น่าสนใจสามารถสร้างความประทับใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ คือ การสอนทำอาหารไทยของโรงแรมระดับ 5 ดาวในแถบภาคใต้ เพื่อให้กับนักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์

เรียนรู้และเห็นคุณค่าจากการท่องเที่ยว ซึ่งกิจกรรมรูปแบบนี้กำลังเป็นที่นิยมอย่างมากใน
นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้

ขณะเดียวกัน ในภาคใต้ ถึงแม้ว่าจะมีอาหารพื้นบ้านท้องถิ่น ที่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย
สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ยังคงขาดการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยว และ
ยกระดับมาตรฐานอาหารให้เป็นที่รู้จักยิ่งขึ้น รวมถึงขาดการเชื่อมโยงให้เป็นมูลค่าและความสำคัญ
ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในแง่ของการกระจายรายได้จากการท่องเที่ยวไปสู่ชุมชนท้องถิ่น หรือ
การนำเสนอกิจกรรมที่น่าสนใจ เหมือนดังเช่นโรงแรมระดับ 5 ดาวในแถบภาคใต้ ซึ่งจากข้อมูล
ดังกล่าวข้างต้น จึงเป็นสิ่งกระตุ้นเตือนสำคัญให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
ชุมชนท้องถิ่นในภาคใต้ทั้งหมด ตระหนักและคิดหาแนวทางเพื่อเสริมสร้างความเป็นไปได้ในการ
พัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้ ซึ่งประโยชน์ที่ได้รับ นอกจากจะก่อให้เกิด
มิตรภาพ ความรู้ความเข้าใจ และความซาบซึ้งตรึงใจในวัฒนธรรมของชุมชนที่นักท่องเที่ยวเข้ามา
เยือนแล้ว ชุมชนท้องถิ่นผู้เป็นเจ้าของบ้าน ก็ยังได้ประโยชน์จากการท่องเที่ยว ในด้านส่งเสริมการ
อนุรักษ์อาหารประจำถิ่นให้คงอยู่ สร้างรายได้และการจ้างงาน อันนำมาซึ่งการพัฒนาทางด้าน
เศรษฐกิจของภูมิภาคอย่างสร้างสรรค์ รวมทั้งสร้างความยั่งยืนให้เกิดขึ้นกับอนาคตการท่องเที่ยว
ไทยอย่างแท้จริง ดังที่ สอดคล้องกับโครงการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นไทยสู่อาเซียน และส่งเสริมการ
ท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารไทยสู่ครัวโลก

2. วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ของบทความวิชาการ ในการศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาการสอน
ทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียน ได้กำหนดหัวข้อ
ในการศึกษา ดังต่อไปนี้

2.1 เพื่อศึกษาวิเคราะห์การสอนทำอาหารของโรงแรมระดับ 5 ดาวในในแถบภาคใต้ และ
มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

2.2 เพื่อศึกษาวิเคราะห์รูปแบบอาหารในชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้ และวัฒนธรรมการ
รับประทานอาหารของปักษ์ใต้

2.3 เพื่อศึกษาแนวทางความเป็นไปได้ในการพัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่น
ปักษ์ใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียน

2.1 การสอนทำอาหารของโรงแรมระดับ 5 ดาวในในแถบภาคใต้ และมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

หลักสูตรการสอนทำอาหารของโรงแรมระดับ 5 ดาวในในแถบภาคใต้

ปัจจุบันกิจกรรมการเรียนทำอาหารไทยได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก โดยการเรียนทำอาหาร (Cooking class) ส่วนใหญ่ที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงจะเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาวในแถบภาคใต้ อาทิ โรงเรียนสอนทำอาหารไทยจินจาคุ๊ก โรงแรม เจดัมบลิว แมริออท ภูเก็ต รีสอร์ท แอนด์ สปา ซึ่งมีการจัดกิจกรรมการเรียนทำอาหารไทย ให้แก่นักท่องเที่ยวเป็นประจำทุกวัน คือ ช่วงเช้า เริ่มหลักสูตรการเรียนทำอาหารไทย เริ่มต้นจากการเยี่ยมชมวิถีชาวบ้านใกล้เคียง การเลือกซื้อวัตถุดิบจากตลาดสด รวมถึงเรียนรู้กรรมวิธีตั้งแต่วิธีการเลือกซื้อผัก ผลไม้ เครื่องเทศ สมุนไพรไทย กับพ่อครัวของ โรงแรมอย่างใกล้ชิด และกิจกรรมช่วงบ่ายจะกลับมาเรียนทำอาหารไทย ให้แก่นักท่องเที่ยวที่เข้าร่วมชั้นเรียน ซึ่งกรรมวิธีการปรุงพ่อครัวจะเป็นผู้สาธิตและให้ผู้เรียนปรุงอาหารด้วยตนเอง โดยเมนูที่โรงเรียนสอนทำอาหารไทยจินจาคุ๊ก เลือกใช้ในแต่ละวันจะไม่ซ้ำกัน เมนูส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม เช่น คัมยำกุ้ง ผัดกระเพรา แกงมัสมั่นไก่ เป็นต้น ซึ่งหลักสูตรจะใช้เวลาการเรียนจำนวน 3 ชั่วโมง (โรงแรม เจดัมบลิว แมริออท ภูเก็ต รีสอร์ท แอนด์ สปา, ม.ป.ป) เช่นเดียวกับ กะตะ กรุป รีสอร์ท ประเทศไทย ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงด้านการจัดกิจกรรม การสอนทำอาหารแก่นักท่องเที่ยว ของเครือ 5 โรงแรม อาทิ กะตะบีช รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต, ภูเก็ต ออร์คิด รีสอร์ท แอนด์ สปา, บีคอนด์ รีสอร์ท กระรน จังหวัดภูเก็ต, บีคอน รีสอร์ท เขาหลัก จังหวัดพังงา และ บีคอน รีสอร์ท กระบี่ ที่มีบริการจัดกิจกรรมพิเศษให้นักท่องเที่ยวผู้เข้าพักทุกคนด้วยการเปิดสอนห้องเรียนทำอาหาร โดยการร่วมเรียนทำอาหารไทยแบบดั้งเดิม Thai Cooking Class ซึ่งทำการสอนโดยพ่อครัวผู้มากด้วยประสบการณ์ ที่สร้างสรรค์เมนูอาหารไทยพื้นบ้านดั้งเดิมผสมผสานกับอาหารสมัยใหม่ เช่น หมูย่างเมืองตรัง โอ๊ต้าว โลบะ เป็นต้น เพื่อเป็นการประยุกต์และเพิ่มรสชาติอาหาร รวมถึงได้รับความรู้และประสบการณ์จากการได้มาสัมผัสและเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารแบบไทย ประกอบกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวใต้ (โรงแรมและรีสอร์ทในเครือ กะตะ, 2559) และเช่นเดียวกับ โรงแรมดุสิตธานีลาภูน่าภูเก็ต เปิดชั้นเรียนสอนทำอาหารไทย ร่วมเรียนรู้ศิลปะการทำอาหารกับพ่อครัวผู้มากประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารไทย ณ ห้องอาหาร เรือนไทย โดยพ่อครัวมืออาชีพ จะดูแลและแนะนำผู้ร่วมชั้นเรียนในการทำอาหารไทยแบบดั้งเดิม มาปรับประยุกต์กับการรับประทานอาหารแบบตะวันตก ซึ่งมีเมนูรวมทั้งหมด 4 เมนู คือ อาหารเรียกน้ำย่อยหรือสลัด ซุป อาหารจานหลัก และขนมหวาน เมื่อจบหลักสูตร นักท่องเที่ยวที่เข้าเรียนในหลักสูตร ได้ลงมือปรุงอาหารและรับประทานอาหารที่ปรุงด้วยตัวเอง พร้อมรับใบประกาศนียบัตรการประกอบอาหาร ครกไม้ขนาดเล็กลายในกระเป๋าผ้า ดุสิต ผ้ากันเปื้อนและสูตรการประกอบอาหารไทยแบบดั้งเดิมจากทางโรงแรมสูตรอาหารลับ

เบื้องหลังส่วนผสมและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่ทำให้รสชาติออกมาอร่อยกลมกล่อม พร้อมกับเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารจานหลักของท้องถิ่นที่ได้รับความนิยม อย่างเช่น แกงมัสมั่นขาแกะ ผัดไทยกุ้ง ไก่สะเต๊ะ และต้มยำกุ้ง เป็นต้น (โรงแรมคูสิตธานีลาภาน่าภูเก็ต, 2558) ซึ่งโรงแรมเหล่านี้ต่างเคร่งครัดในเรื่องของมาตรฐานและคุณภาพของอาหารที่ผลิตออกมา นอกจากรสชาติของอาหารที่มีลักษณะโดดเด่นสร้างความรู้สึกประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวผู้ลิ้มลองแล้ว นอกจากนี้คุณภาพความปลอดภัยของอาหารก็เป็นสิ่งแรกเช่นเดียวกันที่ผู้ประกอบการโรงแรมให้ความสำคัญ และได้นำมาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในการเลือกใช้บริการ โดยใช้เกณฑ์กำหนดมาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว จากกรมการท่องเที่ยวประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ เป็นแนวทางในการตรวจสอบ (กรมการท่องเที่ยว, 2557) ดังนี้

มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 1 สถานที่

สถานที่เตรียมปรุงอาหาร : พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบร้อย สะอาด ผงังและเพดานควรทาสีอ่อน เพื่อให้มีแสงสว่าง สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย พร้อมทั้งมีระบบการระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อน สะอาด

องค์ประกอบที่ 2 อาหาร

เนื้อสัตว์ : สด สะอาด ถูกสุขอนามัย/มีการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน และเนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 5 องศาเซลเซียส

ผัก ผลไม้ : สด สะอาด ถูกสุขอนามัย/มีการรับรองจากกรมวิชาการเกษตร ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาเก็บรักษา จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่างๆ ให้เป็นสัดส่วน และต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่แนะนำ

สารปรุงแต่ง : มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ และเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ เมื่อเปิดสะอาด

องค์ประกอบที่ 3 กระบวนการ

การเตรียมปรุงอาหาร : ไม่เตรียมปรุงอาหาร บริเวณหน้าห้องน้ำ/ห้องส้วม โตะที่ปรุงอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องทำให้อาหารสุกโดยการใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิที่เหมาะสม

การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ : ต้องไม่วางอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ที่อุณหภูมิปกติในห้องนานกว่า 2 ชั่วโมง สำหรับอาหารประเภทบริโภค/เสิร์ฟร้อนต้องควบคุมอุณหภูมิให้สูงกว่า 63 องศาเซลเซียส และอาหารประเภทบริโภค/เสิร์ฟเย็นต้องควบคุมให้ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ภาชนะที่เก็บอาหารต้องเหมาะสมกับประเภทอาหาร ไม่สร้างสารพิษให้กับอาหารด้วย

องค์ประกอบที่ 4 บุคลากร

ต้องล้างกายสะอาด สวมเสื้อแขนยาว ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง หรือต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพประจำปีให้ตรวจสอบได้ ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร/ผู้ฉีดยาหรือหลักฐานแสดงว่าได้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาล

องค์ประกอบที่ 5 ภาชนะ/อุปกรณ์

วัสดุที่ใช้งาน : ภาชนะและอุปกรณ์ใช้งานในทุกชั้นตอน ต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ประเภทวัสดุเคลือบอุปกรณ์/อุปกรณ์มีความเหมาะสมกับการใช้งาน ทำความสะอาดได้ง่าย

การทำความสะอาด : อุปกรณ์การล้างทำความสะอาดต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้ได้ดี

องค์ประกอบที่ 6 การกำจัดมูลฝอย

มีการเก็บแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหารก่อนนำไปทิ้ง ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม ต้องไม่ระบายน้ำเสียไปลงแหล่งน้ำสาธารณะ โดยตรงและไม่ดำเนินการอื่นใดที่ก่อให้เกิดมลภาวะ

องค์ประกอบที่ 7 ความปลอดภัย

สถานที่ต้องมีที่ตั้งที่แน่นอน ปฏิบัติตาม พ.ร.บ.อาคาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎ ระเบียบตาม พ.ร.บ.ฉบับนี้ด้วย และต้องมีการควบคุมปัจจัยการเกิดภัยต่างๆ เช่น อัคคีภัย แก๊ส ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น

องค์ประกอบที่ 8 การให้บริการ

ผู้ให้บริการต้องแต่งกายดี สะอาด เหมาะสม ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม ให้บริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว และต้องสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ หรือภาษาต่างชาติกับนักท่องเที่ยวได้

องค์ประกอบที่ 9 ความรับผิดชอบต่อสังคม

ไม่ละเมิดการใช้แรงงานเด็ก/แรงงานหญิง ปฏิบัติตามกฎหมายแรงงานกำหนด จัดให้มีบริการตรวจสุขภาพประจำปี และต้องให้ความสำคัญเรื่องการพัฒนาบุคลากร

องค์ประกอบที่ 10 การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

มีนโยบายในการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อมที่มีความชัดเจน และต้องสร้างจิตสำนึกให้กับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเรื่องการรักษาสภาพแวดล้อม พร้อมส่งเสริมให้มีการประหยัดพลังงาน/น้ำ

องค์ประกอบที่ 11 ความสัมพันธ์กับชุมชน

ให้ความสำคัญกับการสร้างความสัมพันธ์กับผู้นำชุมชน เสริมสร้างกิจกรรมการมีส่วนร่วมกับชุมชน และสร้างโอกาสการทำงานให้กับชุมชนแวดล้อม พร้อมสนับสนุนให้มีการรักษาสิ่งที่ดีงาม วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชุมชน

2.2 รูปแบบของอาหารในชุมชนท้องถิ่นยั่งยืนได้ และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของปักษ์ใต้

อาหารในชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้

อาหารในท้องถิ่นของภาคใต้ นิยมรับประทานข้าวเจ้า เป็นอาหารหลัก โดยมีเอกลักษณ์เฉพาะเนื่องจากพื้นที่ภาคใต้ มีลักษณะภูมิประเทศติดทะเลทั้งสองฝั่ง ประชากรจึงนิยมทำอาชีพประมงทำให้มีอาหารทะเลสด ๆ จำนวนมาก ประกอบกับมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี พื้นที่ส่วนใหญ่จึงมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้มีไม้ผลหรือผลไม้หลายชนิดที่สามารถนำมาใช้ในการประกอบอาหารและให้ประโยชน์แก่สุขภาพ รวมถึงคุณค่าทางสมุนไพร ซึ่งพืชที่ให้คุณค่าทางสมุนไพร ในการปรุงอาหารจำพวกสมุนไพรสด ได้แก่ พริกไทย ดีปลี กระวาน ขิง ข่า กระชาย ขมิ้น อบเชย ฯลฯ (ประทุม ชุ่มเพ็งพันธ์, 2556) จึงนับว่ามีความสำคัญในการปรุงเครื่องแกงให้มีความเผ็ดร้อน ตามเอกลักษณ์ของชาวภาคใต้นิยมรับประทานอาหารของชาวภาคใต้ นอกจากจะมีข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักแล้วนั้น ยังมีผักพื้นบ้าน ๆ เช่น แง่งที่มีรสจัดมาก เช่น เผ็ดร้อน เปรี้ยว เค็ม และแกงทางภาคใต้ที่นับว่าขึ้นชื่อของภาคใต้นั้นได้แก่แกงส้ม แกงเลียง แกงขี้เหล็ก (แกงขี้เหล็ก) ที่มีรสเผ็ดและเค็มจัด ในบางโอกาสก็นิยมรับประทานขนมจีน ซึ่งน้ำยาของภาคใต้นั้นแตกต่างกับภาคอื่น ๆ ตรงที่ใช้ขมิ้นในการทำน้ำยา และรสชาติค่อนข้างจัด เพื่อ

เป็นการค้นคว้าเกี่ยวกับความร้อนและความเค็มของอาหาร ชาวภาคใต้จะนิยมรับประทานผักสด โดยเฉพาะ ยอดไม้ เรียกว่า แก้วหนาะ โดยใช้จิ้มกับน้ำพริก หรือรับประทานกับแกงเผ็ด เช่น ยอดจำปูน ยอดกระโดน ยอดส้มข่า ยอดโตะเห้ะ ยอดผักเหลียง ยอดผักกูด ยอดมันปู ซึ่งยอดผักเหล่านี้นิยมเก็บจากป่านำมาบริโภคเฉพาะยอดอ่อน มีให้บริโภคหมุนเวียนตลอดทั้งปี (ล้นทม จอนจวบทรง, 2537) แม้ว่าอาหารท้องถิ่นของภาคใต้จะมีความเกี่ยวข้องกับลักษณะภูมิประเทศที่ติดทะเล พืชพรรณอันอุดมสมบูรณ์และสิ่งมีชีวิตที่นำไปสู่การปรุงอาหารรสชาติที่แตกต่างจากภาคอื่น ๆ โดยเฉพาะความเผ็ดร้อน รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์แล้วนั้น แต่ส่วนหนึ่งก็ได้รับอิทธิพล และมีความเกี่ยวข้องกับประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง โดยเฉพาะอินเดียได้จึงมีต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารเช่นเดียวกัน ปัจจุบันจึงเห็นได้ว่าวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวภาคใต้จะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากภาคอื่น ๆ โดยเฉพาะรสชาติของอาหารจะมี รสชาติเผ็ดจัด ทำให้เกิดวัฒนธรรมในการรับประทานตามประเภทของสถานที่รับประทานกับลักษณะ

นอกจากนี้ ภูมิประเทศที่ติดทะเล ทำให้หลายพื้นที่ของภาคใต้ในอดีตเป็นเมืองท่าสำคัญ และเป็นถิ่นที่สำหรับพิธีของเรือสำเภาก็เดินทางติดต่อค้าขายแต่ละครั้ง โบราณ จึงเป็นศูนย์รวมของคนจากหลากหลายวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยอยู่และผสมผสานอย่างกลมกลืน โดยเฉพาะอย่างยิ่งจีน และมุสลิม (มลายู) ส่งผลให้อาหารภาคใต้เกิดการผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมดังกล่าว กระทั่งกลายเป็นอาหารขึ้นชื่อของภาคใต้ภาคใต้ ซึ่งอาหารในกลุ่มนี้ จะมีรสชาติที่ไม่เผ็ดร้อนจัดจ้านเหมือนอาหารภาคใต้ทั่วไป แต่จะมีรสชาติออกหวานเล็กน้อย (อิทธิชัย ทรหมจรรรยา, ชูติมา ต่อเจริญ และปทุมมาลัย พันธ์โร, 2547) ตัวอย่าง เช่น หมูย่างเมืองตรัง เกาหยุก โอ้ด้าว โลบะ หมี่สะป้า หมี่ฮกเกี้ยน เป็นต้น ขณะเดียวกัน อาหารที่ได้รับความนิยมมลายู และเป็นที่รู้จัก ได้แก่ ไก่กอลและ ลาแซ ข้าวย่านูด (นาซี กานู) ข้าวมันแกงไก่ (เบจัน คานแม) ข้าวหมกมะพร้าว เป็นต้น (พุมรี อรรถรัฐเสถียร, 2553; สุนีย์ วัฒนมาช, 2557)

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของภาคใต้

สำหรับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวภาคใต้ท้องถิ่น โดยทั่วไปกับข้าวที่ปรุงเสร็จแล้วจะตักใส่ถ้วยแล้วนำเอาใส่ภาชนะเป็นชุด เมื่อถึงเวลาจะรับประทานก็จะยกอาหารเป็นชุดออกไปที่อ้อมรับประทาน ซึ่งการยกอาหารที่จัดเป็นชุด ตามภาษาท้องถิ่นเรียกว่าชก "หมรับ" (มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ตรัง, บ.ป.บ.) ซึ่งคำนี้มาจากคำว่า "ถ้ำรับ" ของภาษาไทยภาคกลาง แต่กลายเสียงมาเป็น "ถ้ำหมรับ" ตามสำเนียงของชาวภาคใต้ และเนื่องจากชาวภาคใต้นิยมตัดเสียงให้สั้น ท้ายที่สุดจึงเกิดเสียงที่เรียกว่า "หมรับ" ซึ่งหมายถึง ภาชนะที่ใส่กับข้าว หรือการจัดอาหารหลายอย่างหลอมชนกันไว้รวมสำรับเดียวกัน อันเป็นความหมายที่คนรู้จักเฉพาะคนภาคใต้เท่านั้น แต่ถ้าเป็นความหมายของ "รับ" ที่รู้จักกันโดยทั่วไปทั้งประเทศ จะหมายถึงสำรับบรรจุเสียบียงอาหารและขนมเพื่อไปถวายแก่พระสงฆ์หรือในประเพณีต่างๆ (สุภาวดี ทรหมมา, 2557)

2.3 แนวทางการการพัฒนาหลักสูตรสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารโดยผู้เข้าชม

ความหมายของคำว่า Benchmark กล่าวถึงกันว่า มีมาตั้งแต่อดีตสมัยอียิปต์ที่มีการตัดหินเพื่อใช้ในการก่อสร้าง จะต้องมีการทำรอยบากที่ก้อนหินเป็นเครื่องหมายเทียบเคียงกับแท่งเหล็กเพื่อใช้เป็นจุดอ้างอิง ขณะที่ในวงการวิชาการและการตลาด ปัจจุบันคำว่า Benchmarking หมายถึงวิธีการในการวัดและเปรียบเทียบ ผลิตภัณฑ์ และบริการหรือวิธีการปฏิบัติกับองค์กรที่สามารถทำได้ดีกว่า เพื่อนำผลของการเปรียบเทียบมาใช้ในการปรับปรุงองค์กรของตนเอง เพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศ ดังนั้น Benchmarking จึงเป็นกระบวนการเรียนรู้วิธีการปฏิบัติจากผู้อื่น ซึ่งเป็นการกระทำอย่างเปิดเผยเป็นระบบและมีจุดประสงค์ไม่ใช่ว่าเพียงการลอกเลียนแบบ แต่เป็นการนำวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศที่ได้เรียนรู้มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับตัวเราเอง ทั้งนี้ไม่จำเป็นต้องทำเฉพาะคู่แข่งเท่านั้น แต่ทำกับใครก็ได้ที่มีวิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศและเราต้องการเรียนรู้ศึกษาวิธีการปฏิบัติที่ดีที่สุดจากผู้อื่น แล้วนำวิธีการปฏิบัติที่ดีนั้นมาปรับปรุงตนเอง (มีงสรรพ์ ขาวสะอาด และคณะ, 2556)

ดังนั้น ผู้เขียนได้แนวคิด Product Benchmarking เมื่อนำรูปแบบการให้บริการสอนทำอาหาร (Cooking Class) ไปใช้กับนักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและเห็นคุณค่าในการทำกิจกรรมระหว่างการท่องเที่ยวระดับ 5 ดาวในโรงแรมที่ได้ นำมาปรับใช้กับกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ในการเปิดหลักสูตรสอนทำอาหารกับกลุ่มนักท่องเที่ยว ที่ประสบความสำเร็จเป็นที่รู้จักและชื่นชอบของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะชาวไทย มาเปรียบเทียบกับแผนกกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ในการเปิดหลักสูตรสอนทำอาหารกับนักท่องเที่ยวระดับ 5 ดาวปักษ์ใต้ให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์บริการ จึงมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญ สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือบริการใหม่ ที่เป็นสินค้าการท่องเที่ยวชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้ ดังต่อไปนี้

1. การนำประยุกต์ระหว่างบริการให้บริการสอนทำอาหาร (Cooking Class) ของโรงแรมระดับ 5 ดาวในโรงแรมที่ได้ มาปรับใช้กับนักท่องเที่ยวระดับปักษ์ใต้ให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยวไทยจัดเป็น "ปักษ์ใต้" ตามวัฒนธรรมการกินของชนในท้องถิ่น เพื่อเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเกิดความรู้สึก ความประทับใจและเห็นคุณค่าในการท่องเที่ยวชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้
2. มุ่งเน้นบริการอาหารนักท่องเที่ยว การมีการนำเกณฑ์มาตรฐานนี้เข้ามาปรับประยุกต์ใช้กับนักท่องเที่ยวของชุมชนท้องถิ่นด้วย เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในคุณภาพ และบริการของชุมชนท้องถิ่นปักษ์ใต้
3. องค์กรที่คิดที่จะให้บริการได้รับประทานแบบปักษ์ใต้ อาจมีความไม่เหมาะสมเนื่องจาก มีนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบรสเผ็ดกับขมชนิด มีกลิ่นและรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะ อาจจะไม่ใช่ที่ชื่นชอบของคนในภูมิภาคอื่น ดังนั้น ควรคัดสรรชนิดอาหารที่นำมาจัดเลี้ยงให้มีความเหมาะสมกับนักท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวที่รูปลักษณ์ที่ชื่นชอบรสหวาน รวมทั้งปรุงจากวัตถุดิบและ

พืชพรรณที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ภาคใต้ ตัวอย่าง เช่น แกงส้ม (เหลือง) ปลากระพงอ้อดิบ น้ำพริกกุ้งเสียบ ผักเหลียงต้มกะทิ เป็นต้น

4. ควรนำอาหารภาคใต้ ที่ผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมจีนและวัฒนธรรมมลายู มาร่วมด้วย ในนำเสนอและการสอนทำอาหาร เนื่องจาก อาหารเหล่านี้ มีรสที่ไม่เผ็ดร้อนจัดจ้านเหมือนอาหารภาคใต้ทั่วไป รวมทั้งมีชื่อเสียงด้านรสชาติเป็นที่รู้จักสำหรับบุคคลทั่วไปและนักท่องเที่ยว ตัวอย่าง เช่น หมูย่างเมืองตรัง กุ้งทอด ไก่ทอดและ ข้าวย่านทุ เป็นต้น

3. สรุปผล

ผลจากการศึกษาวิเคราะห์ชี้ให้เห็นว่า มีความเป็นไปได้ในการพัฒนาการสอนทำอาหารในชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารไทยสู่อาเซียน ซึ่งถือเป็นวิธีการในการปรับประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เหมาะสมกับยุคสมัยและการดำเนินชีวิตประจำวันของคนในพื้นที่ โดยประโยชน์ที่จะได้รับนั้น นอกจากจะช่วยยกระดับความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของชุมชนท้องถิ่นภาคใต้ของไทยให้มีความแข็งแกร่งมากขึ้นแล้ว ยังช่วยในการนำเสนอถึงวิถีการท่องเที่ยวยุคใหม่ให้กับชุมชนท้องถิ่นสามารถประยุกต์ใช้วัฒนธรรมและพัฒนาระดับระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่สากลต่อไปอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวคิดของ Du Rand & Heath (2006) ที่ชี้ให้เห็นว่า ถึงแม้ว่าการนำเสนอรูปแบบอาหารจะไม่ใช่อะไรดึงดูดหลักของสถานที่ท่องเที่ยว (Key attraction) อย่างเช่น ธรรมชาติหรือวัฒนธรรม แต่ก็ต้องถือว่านับเป็นสิ่งดึงดูดที่สนับสนุนของสถานที่ท่องเที่ยว (Supportive attraction) ที่มีส่วนสำคัญในการยกระดับและส่งเสริมในการพัฒนาสถานที่ท่องเที่ยวรวมถึงคุณภาพชีวิตของแต่ละชุมชนท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี และยังคงสอดคล้องกับแนวคิดของ Bernard & Zamgoza (1999) ที่สรุปว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มุ่งใจความสนใจกับการปรุงอาหารด้วยตนเอง ซึ่งเป็นแรงจูงใจหลักที่ทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยว นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารไม่ได้เป็นแค่กิจกรรมที่ก่อให้เกิดรายได้เพียงอย่างเดียว แต่ยังเห็นได้ถึงความผูกพันของกิจกรรมทางวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่เอื้อต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวได้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับการพิจารณาและอนุรักษ์ในฐานะที่เป็นองค์ประกอบอันสำคัญของวิถีชีวิตและการท่องเที่ยว

4. เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2559). ผลลงข่าวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา วันที่ 1 สิงหาคม 2559. เข้าถึงเมื่อ 20 ตุลาคม 2559 จาก http://www.mots.go.th/cwt_news.php?nid=7788
- กรมการท่องเที่ยว. (2557). มาตรฐานกรมการท่องเที่ยวเพื่อการท่องเที่ยว. เข้าถึงเมื่อ 20 ตุลาคม 2559 จาก <http://www.tourism.go.th/home/details/11/6/295>

- ฐานเศรษฐกิจ. (2559). Culinary trail ท่องเที่ยวด้านอาหารไทยแต่ละ 5 แสนล้าน. สืบค้นเมื่อ 25 กันยายน 2559 จาก www.thansetkij.com/2016/08/01/77043
- ประทุม ชุ่มชื่นเปี่ยม. (2544). วิถีชีวิตชาวไร่ : ประเพณีและวัฒนธรรม. สืบค้นเมื่อ 29 กันยายน 2559 จาก <http://www.clib.psu.ac.th/ulib/m/bk/dublin.php?ID=377>
- พุมรี อรรถรัฐทนต์. (2553). อาหารพื้นเมืองใต้ธานี. วารสารภูมิพล. 31(1), 96-99.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์. (ม.ป.ป.). วัฒนธรรมอาหารภาคใต้. สืบค้นเมื่อ 25 กันยายน 2559 จาก http://www.dusitranang.com/food/?page_id=8&page=2
- มิ่งสรรพ ขำทองพิภพ และคณะ. (2556). เศรษฐศาสตร์ว่าด้วยการท่องเที่ยว Tourism Economics. เก็บเป็นต้นฉบับออนไลน์. คลังวีรกรรม.
- มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย. (2542). ไทย (ภาคเหนือ) ความเป็นอยู่และประเพณี. สารานุกรมวัฒนธรรมไทยฉบับพิเศษ.
- โรงแรมจินจา. (ม.ป.ป.). เปิดตัวรีสอร์ทบนยอดเขา. (ม.ป.ป.) โรงเรียนสอนทำอาหารไทย จินจา. สืบค้นเมื่อ 29 กันยายน 2559 จาก <http://www.jinjamariottphuketresort.co.th/ginja-cooking-school.htm>
- โรงแรมดุสิต. (ม.ป.ป.). ปรุงอาหารภาคใต้. (2558). ชั้นเรียนสอนทำอาหารไทย. สืบค้นเมื่อ 24 ธันวาคม 2559 จาก <http://www.dusit.com/dasit/thai/lagunaphuket/th/news/royal-thai-cooking-classes/>
- โรงแรมเคทีพี. (ม.ป.ป.). ไทยโบราณหรือ กะตะ. (2559). โรงแรมเคทีพี รีสอร์ท ไทยโบราณ จัดโปรฯ รับร้อน. สืบค้นเมื่อ 29 กันยายน 2559 จาก <https://www.prmatter.com/2016/04/02>
- ล้นทม จอดอน. (2537). ดินฟ้าอากาศ (ภาคใต้) : ทบเถื่อนเป็นการผลิตและการบริโภค. กรุงเทพฯ : บริษัท สยามสารานุกรมการ่านสื่อ.
- สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย. (2559). เหมลสารวจการเป็นปัจจัยหลักในการเดินทางของนักท่องเที่ยวชาวไทย. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.tca.or.th/scripts/detail.asp?nNEWSID=10357>
- สุภาวดี พรหมมา. (2557). รูปแบบการสื่อสารการถ่ายทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่น เพื่อสืบสานประเพณีสืบทอดสืบ ในฐานชุมชนทางวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. 1(2), 91-111.
- หทัยชนก อึ้งอัมพรวิไล และรัศมีกัญญา วงศ์โรจน์. (2555). กิจกรรมท่องเที่ยวพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทย นานาชาติ, 11(1)

อภิรมย์ พรหมพรธรรยา ชูติมา ต่อเจริญ และปทุมมาลัย พัทธโร. (2547). โครงการศึกษาศักยภาพอาหาร
และเครื่องดื่มท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต. รายงานการ
วิจัยกับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

Bernard, A. and Zaragoza, I. (1999). Art and Gastronomy routes: An Tourism and food imports.
Economic Development and Cultural Change, 32(4), 819-842.

Du Rand, G.H. and Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of
destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.