

รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ ๕ "Tourism for All, All for Tourism"

ความเป็นไปได้ในการปรับใช้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ร่วมกับศิลปะการแสดงเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

The Possibility of Applying Southern Local Food Consumption Culture to
Performing Arts for Supporting Cultural Tourism

ธนินทร์ สังขดวง^{๑*} และ จิระนาด รุ่งช่วง^๒

^๑สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครุภูมิ วิทยาเขตตัวรังสิต

^๒สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครุภูมิ วิทยาเขตตัวรังสิต

* ผู้นำเสนองาน E-mail: Lcaresaad@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิชาการฉบับนี้ มุ่งหมายที่จะศึกษาวิเคราะห์ลักษณะผลิตภัณฑ์หรือรูปแบบการให้บริการ ในทางการตลาด ของ “ขันโตกดินเนอร์” ซึ่งเป็นการปรับประยุกต์วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นร่วมกับศิลปะการแสดงของภาคเหนือ ที่ประสบความสำเร็จเป็นที่รู้จักและชื่นชอบของนักท่องเที่ยวมาอย่างยาวนาน มาเปรียบเทียบกับ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นร่วมกับศิลปะการแสดงของภาคใต้ เพื่อออกแบบรูปแบบผลิตภัณฑ์ หรือบริการใหม่ ที่เป็นสินค้าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของภาคใต้ต่อไปในอนาคต ภายใต้แนวคิด Product Benchmarking

ผลจากการศึกษาวิเคราะห์ ที่ได้เห็นว่ามีความเป็นไปได้ที่จะปรับประยุกต์ระหว่างวัฒนธรรมการกิน “หมีรับ” ของชาวภาคใต้ เข้ากับงานเดี้ยงเพื่อรับรองแขกในตอนเย็นของชาวดำชาติเข้าไว้ด้วยกันกล้ายเป็น “หมีรับซีเปอร์” โดยนัยเพื่อสื่อสารถึงงานเดี้ยงวัฒนธรรมของชาวภาคใต้ อย่างไรก็ตามพบว่า อาหารที่คนท้องถิ่นรับประทานเป็นปกติประจำชนิด มีความไม่เหมาะสม เนื่องจากมีรสชาติที่เผ็ดร้อน รวมทั้งพืชผักบางชนิด มีกลิ่นและรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะตัวซึ่งอาจจะไม่เป็นที่ชื่นชอบของคนในภูมิภาคอื่น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องคัดสรรชนิดอาหารที่นำมาจัดเลี้ยงให้มีความเหมาะสม รวมถึงนำอาหารภาคใต้ที่เกิดจากผักสมพานของวัฒนธรรมจีนและวัฒนธรรมลាតูเข้ามาร่วมด้วยในการจัดเลี้ยง นอกจากนี้ ศิลปะการแสดงท้องถิ่นของภาคใต้บางชนิด ควรมีการปรับประยุกต์หรือตัดตอนให้สั้นกระชับ รวมทั้งผสมผสานความร่วมสมัยเข้าไปในการแสดง เพื่อความหลากหลายและเพลิดเพลินในการรับชมระหว่างรับประทานอาหาร

คำสำคัญ การปรับใช้วัฒนธรรม การรับประทานอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ ศิลปะการแสดงของภาคใต้ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

บทนำ

อาหารในอดีตถูกมองว่า เป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่งของการห้องเที่ยว ที่ให้บริการนักท่องเที่ยว ตามร้านอาหาร โรงแรม ที่พัก หรือสถานที่ท่องเที่ยวท่านั้น ต่างกับปัจจุบัน ที่อาหารมีความสำคัญต่อการเป็นตัวแทนในการนำเสนอสังคม และรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมนั้นๆ โดยอาหาร เป็นสิ่งบ่งชี้ถึงภูมิปัญญาและเรื่องราวอดีตในอดีตของบรรพบุรุษได้เป็นอย่างดี เนื่องจากต้นธุรกิจที่นำมาประกอบเป็นอาหารจะเป็นตัวบอกความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในห้องถัง ที่ชุมชนตั้งเดิมฐานอยู่อาศัย วิธีในการประกอบอาหารแสดงถึงภูมิปัญญา รวมทั้งความสามารถในการรักษาและคัดเลือกทรัพยากรบางอย่างมาเป็นอาหาร อาหารจึงเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ ซึ่งมีการสืบทอดและส่งผ่านระหว่างบรรพบุรุษรุ่นก่อนๆ จากรุ่นสู่รุ่นจนมาถึงปัจจุบันมาอย่างยาวนาน มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมในชุมชน การที่นักท่องเที่ยวได้ลิ้มรสชาติหรือการรับประทานอาหารห้องถัง จึงถือเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมผ่านการบริโภค และถือเป็นอีกหนึ่งประสบการณ์ที่ล้ำค่าของนักท่องเที่ยว ที่ทรงค่ามากกว่าเพียงได้มาเยี่ยมชมเพียงสถานที่ แต่เป็นการสัมผัสและเข้าถึงวัฒนธรรม ในแหล่งท่องเที่ยวหรือชุมชนนั้น ๆ อย่างแท้จริง (สุธินดา ใจขาน และคณะ, 2557)

โดยในปัจจุบัน การท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกประเภทหนึ่ง ที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมาก (พิมพ์รัชวิ ใจจันรุสสัตย์, 2556) รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายประเภททั่วโลกเอง ต่างก็ใช้อาหารห้องถังเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชุมชนผ่านรูปแบบของการบริโภค อันเป็นสิ่งกระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือน เกิดความประทับใจในสาขาของอาหารและอย่างจะกลับมาเยี่ยมเยือนอีกในครั้งต่อๆ ไป (ทัยชนก ฉิมบ้านไร และรักษาพงศ์ วงศารожน์, 2558) สอดคล้องกับผลสำรวจพฤติกรรมนักท่องเที่ยวของ บริษัทชิลตัน เวิลด์ไวร์ด ซึ่งเป็นบริษัทผู้ดำเนินธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ฟชื่อดังระดับโลก จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 2,700 คน เก็บข้อมูลนักท่องเที่ยว 9 ประเทศ ทั่วทั้งเอเชียแปซิฟิก แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนว่า นักท่องเที่ยวในเอเชียแปซิฟิกมากกว่า 1 ใน 3 หรือประมาณร้อยละ 36 พิจารณาอาหารและเครื่องดื่ม เป็นปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยว และมีผู้ตอบแบบสอบถามเพียงร้อยละ 5 เท่านั้น ที่กล่าวว่าอาหารและเครื่องดื่มไม่ใช่ปัจจัยในการออกเดินทางท่องเที่ยว โดยประเทศไทยได้รับการโหวตให้เป็นสถานที่ ที่นักท่องเที่ยวในเอเชียแปซิฟิก ชื่นชอบและสนใจเดินทางเพื่อลิ้มรสอาหารและเครื่องดื่ม เป็นอันดับสองรองกับประเทศไทยได้ทั่วโลก (สภาพการค้าแห่งประเทศไทย, 2557)

อาหารพื้นบ้านห้องถัง ถือเป็นอาหารที่มีการสืบทอดมาอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่อดีตในแต่ละภูมิภาค จนเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมประจำห้องถังที่สำคัญ เนื่องจากเป็นอาหารพื้นบ้านที่ปรุงได้ง่าย อาศัยพืชพรรณผักพื้นบ้านที่หาได้ตามแหล่งธรรมชาติในห้องถังนั้นๆ ซึ่งล้วนแต่เป็นพืชพรรณผัก ที่ขึ้นเองในธรรมชาติ หรือเพาะปลูกได้โดยง่าย สอดคล้องสัมพันธ์กับสภาพพื้นที่ มีคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งมีบทบาทและความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนในห้องถังทั้งในด้านของอาหาร เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและประเพณี มีการสืบทอดวิถีในการปรุง แม้กระทั่งวิธีการรับประทานอาหาร จนกลายเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับอย่างกว้างขวางในยุคปัจจุบัน (หมอยาวบ้าน, 2559)

นอกจากอาหารแล้ว ศิลปะการแสดงพื้นบ้านห้องถัง ก็ถือเป็นอีกหนึ่งในวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่รังสรรค์ ศิลปะอันงดงาม ประณีต จนกลายมาเป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่สืบทอดต่อไปยังอนุชนรุ่นหลัง ที่สามารถบ่งบอกเอกลักษณ์ของชุมชนที่มีต่อการดำเนินชีวิต ซึ่งความสำคัญของศิลปวัฒนธรรม

พื้นบ้าน มีใช่เพียงภาพสะท้อนความเจริญของงานเท่านั้น แต่ยังเปรียบเสมือนสิ่งที่ช่วยให้ผู้คนเข้าใจสภาพชีวิตในสังคมนั้นๆ ได้ดียิ่งขึ้นทั้งวิถีชีวิต ทัศนคติ ความเชื่อ ค่านิยม ความรู้สึกนึกคิด รวมทั้งระบบแบบแผนของสังคมนั้นๆ (อ้องฟ้า ถาวรรักษ์, 2555)

โดย บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) ได้ชี้ให้เห็นว่า แนวคิดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในปัจจุบัน ได้รับการตอบสนองเป็นอย่างดี จากนักท่องเที่ยวและประเทศต่างๆทั่วโลก เนื่องจากเป็นแนวคิดทางการท่องเที่ยวที่กระตุ้นให้เกิดจิตสำนึกรักษาภูมิปัญญา อีกทั้งกระตุ้นความต้องการของนักท่องเที่ยว ที่ต้องการได้รับความรู้ความเข้าใจในเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ที่เพิ่มมากขึ้น ไม่มุ่งหวังแต่เพียงท่องเที่ยวเพื่อความสนุกสนาน เพลิดเพลินอย่างเดียว เหมือนเช่นในอดีตที่ผ่านมา นอกจากนี้ กระแสความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นของชุมชนท้องถิ่น ที่ประสงค์จะมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยว เพื่อเป็นหลักประกันให้การท่องเที่ยวได้ถูกพัฒนาเป็นไปในทิศทางที่ถูกต้องมีความเหมาะสม และชุมชนห้องถิ่นเอง ได้รับในผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจที่ควรจะได้รับจากการท่องเที่ยว ส่งผลให้มีการพัฒนาแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้นจำนวนมาก

หนึ่งในตัวอย่างของการพัฒนาแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ๆ ที่มีการปรับปรุงยุคต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรมและเอกลักษณ์ดังเดิมของคนในสังคม ผ่านการรับประทานอาหาร ร่วมกับศิลปการแสดงพื้นบ้าน ท้องถิ่น เพื่อให้ผู้รับบริการได้เพลิดเพลินและซึมซับในวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น คือ การจัดให้มีการรับประทานอาหารแบบ “ขันโตกดินเนอร์” ของทางภาคเหนือ ที่เป็นที่นิยมอย่างมากในคนต่างถิ่นที่เข้าไปเยือนเยือน หรือท่องเที่ยว

ขณะเดียวกันในภาคใต้ ถึงแม้ว่าจะมีวัฒนธรรมของอาหารและศิลปการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่น ที่เป็นของตนเองจะห้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ยังขาดการปรับปรุงยุคต่อ หรือการสนับสนุนเพื่อจัดให้มีการนำเสนอผ่านสายตาของนักท่องเที่ยว เหมือนดังเช่นทางภาคเหนือ ซึ่งจากข้อมูลดังกล่าวข้างต้น จึงเป็นสิ่งกระตุ้นเตือนสำคัญให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในภาคใต้ทั้งหมด ตระหนักและคิดหาแนวทางเพื่อเสริมสร้างความเป็นไปได้ดังกล่าว ซึ่งประโยชน์ที่ได้รับ นอกจากจะก่อให้เกิดมิติภาพ ความรู้ความเข้าใจ และความซาบซึ้งตรงใจในวัฒนธรรมของชุมชนที่นักท่องเที่ยวเข้ามายืนแล้ว ชุมชนห้องถิ่นผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ก็ยังได้ประโยชน์จากการท่องเที่ยว ในด้านส่งเสริมการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประจำถิ่นให้คงอยู่ สร้างรายได้และการจ้างงาน ยังสามารถชี้แจงการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจของภูมิภาคอย่างสร้างสรรค์ รวมทั้งสร้างความยั่งยืนให้เกิดขึ้นกับอนาคตการท่องเที่ยวไทยอย่างแท้จริง

วัตถุประสงค์

วัตถุประสงค์ของบทความวิชาการ ในการศึกษาความเป็นไปได้ที่จะปรับใช้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารห้องถิ่นของภาคใต้ ร่วมกับการขับเคลื่อนการแสดง เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ได้กำหนดหัวข้อในการศึกษา ดังต่อไปนี้

1. เพื่อศึกษาวิเคราะห์วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปการแสดงพื้นบ้านห้องถิ่นภาคเหนือของไทย
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์รูปแบบการจัดกิจกรรม “ขันโตกดินเนอร์” ให้กับนักท่องเที่ยว

3. เพื่อศึกษาวิเคราะห์วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปะการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ของไทย
4. เพื่อศึกษาแนวทางความเป็นไปได้ในการปรับปรุงยุทธวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปะการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ของไทย เพื่อนำเสนอเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปะการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่นภาคเหนือของไทย

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

โดยวัฒนธรรมไทย ซึ่งเป็นสิ่งแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวของไทย กล้ายเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลก ในเรื่องความสวยงาม วิจิตรพิสดาร ความอ่อนช้อย อาหารไทย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมไทย จึงมีความละเอียด พิถีพิถัน ประณีต ละเอียด วัฒนธรรมของไทยด้านความสวยงาม วิจิตรพิสดาร ความอ่อนช้อยสวยงามของอาหาร ประกอบเข้ากันได้อย่างลงตัวกับชนิดที่หากลายเป็นที่ถูกปากคนทั่วโลก นอกจากนี้ อาหารไทยยังมีคุณค่าทางโภชนาการ และจุดเด่นในการเป็นยารักษาโรค ซึ่งเป็นที่มาของการมีอายุยืนและสุขภาพที่แข็งแรงของคนไทยในชนบท โดยอาหารท้องถิ่นของไทยทั่วไปแล้ว สามารถแบ่งได้ตามภูมิภาคกว้างๆ โดยอาหารในแต่ละภูมิภาค ก็ล้วนแล้วแต่มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไปตามวัฒนธรรม ชนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละพื้นที่ ตามอาชีพและแหล่งอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น รวมทั้งอิทธิพลที่อาจได้รับมาจากประเทศที่มีตั้งอยู่ใกล้เคียงกับภูมิภาคนั้นๆ (หมวด ชาวบ้าน, 2559)

ดินแดนภาคเหนือตอนบนของไทยหรือ “ล้านนา” คนกลุ่มนี้เรียกตนเองว่า “คนเมือง” นิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ประกอบกับแกงหลายชนิด และน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อง โดยใช้ผักจิ้ม ซึ่งผักที่ใช้จิ้มส่วนมากเป็นผักนึ่ง และจากปัจจัยด้านสภาพอากาศอันหนาวเย็นเป็นส่วนสำคัญ จึงเป็นเหตุผลให้อาหาร ส่วนใหญ่ของทางภาคเหนือมีไข้มันมาก เพื่อให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย อาหารภาคเหนือส่วนใหญ่รสชาติไม่จัดจ้าน ไม่นิยมใส่น้ำตาลในอาหาร ความหวานจะได้จากส่วนผสมของอาหารนั้นๆ เช่น ผัก ปลา และนิยมใช้ถั่วเน่าในการปรุงอาหาร (ครุฑานุกูลวัฒน, 2559) ซึ่งการรับประทานอาหารล้านนา จะมีทั้งในส่วนที่เป็นอาหารล้านนาดั้งเดิม และอาหารล้านนาที่ได้รับอิทธิพลมาจากกลุ่มชนทางภาคใต้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในภูมิภาคใกล้เคียง อาทิ เช่น แกงขังเลที่ได้รับอิทธิพลจากพม่า ขนมจีนน้ำเงี้ยวจากไทยใหญ่ ข้าวยอຍที่ได้รับอิทธิพลจากจีนฮ่อ เป็นต้น (อรุณร์ ทองมี, 2558)

ขณะเดียวกัน ตามความหมายของชาวล้านนา การเลี้ยงขันโตก คือการเลี้ยงอาหารทั่ว ๆ ไปในงานทำบุญไม่ว่าจะเป็นที่บ้านหรือที่วัด ซึ่งมักจะเป็นอาหารที่ปรุงพิเศษและพิถีพิถันกว่าอาหารที่บริโภคปกติ เพราะถือว่าเป็นงานเลี้ยง มีกับข้าวหลาย ๆ อย่าง หรือมีเนื้อสัตว์มากกว่าอาหารที่บริโภคประจำวัน นิยมใช้ภาชนะเป็นถ้วยกันลึกบางครั้งมีฝาครอบเพื่อรักษาความสะอาด คนพื้นบ้านทางภาคเหนือไม่นิยมใช้จาน และกินข้าวเหนียวจากก่องข้าวที่สถานด้วยไม้ไผ่เป็นส่วนใหญ่ ส่วนตัวของขันโตกจะมีลักษณะเป็นถ้วยไม้แผ่นใหญ่กลม ๆ มีขาสูงประมาณหนึ่งคืบ ตกแต่งด้วยการกลึงให้สวยงามพอดีกับขนาด ทำหน้าที่เป็นทั้งถ้วยและโต๊ะอาหารเล็ก ๆ ซึ่งทำให้สะดวกรวดเร็วในการจัดวางสำรับอาหารบนพื้น ล้อมวงรับประทานร่วมกันประมาณ 4-6 คนต่อหนึ่งโต๊ะ ในงานบุญบางงาน ถ้ามีซ่างฟ้อน และวงดนตรีพื้นเมือง ก็มักจะจัดให้มีการแสดงในช่วงเวลาระหว่างรับประทาน ซึ่งถือว่าเป็นช่วงเวลาบันเทิง และเมื่อ

รับประทานเสร็จก็เดี่ยวเมือง สูบบุหรี่ พุดคุยกันไปตามอัธยาศัย เป็นอันว่าเสร็จสิ้นการเลี้ยงขันโตก (วิถี พานิชพันธ์, 2554)

ศิลปะการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่นภาคเหนือ

โดย ศูนย์ศิลปศึกษาโรงเรียนการเคหะท่าทราย (ม.บ.บ.) ได้อธิบายให้เห็นว่าศิลปะการแสดงของทางภาคเหนือ ที่เป็นศิลปะการรำและการละเล่น ซึ่งโดยทั่วไปนิยมเรียกว่า “พ่อน”นั้น ถือเป็นวัฒนธรรมร่วมกันของชาวล้านนาบุกคุ่มน้ำผ่านกาลเวลา ฯ ในพื้นที่ อาทิ เช่น ชาวไท ชาวลือ ชาวยอง ชาวเขิน เป็นต้น โดยลักษณะของการพ่อนของชาวภาคเหนือ เอกลักษณ์ทางการแสดงที่สำคัญที่สุดคือการทำรำที่แข่งขัน อ่อนช้อย ประกอบกับการบรรเลงและขับร้องด้วยวงดนตรีพื้นบ้าน เช่น วงสะล้อ ซอ ซึง วงปูเจ' วงกลองแ绣 ซึ่งชุดการแสดงที่ได้รับความนิยมโดยทั่วไป มีดังต่อไปนี้

1. พ่อนเทียน เป็นการพ่อนที่มีลักษณะศิลปะที่อ่อนช้อยลง นิยมแสดงในเวลากลางคืนเพื่อเน้นความสวยงามของแสงเทียนระยิบระยับสว่างไสว จุดเด่นของการแสดงชนิดนี้ จึงอยู่ที่แสงเทียนที่ผู้แสดงถือในมือข้างละหนึ่งมือ โดยความสวยงามของการพ่อนอยู่ที่การบิดข้อมือที่ถือเทียนอยู่ แสงวับ ๆ วน ๆ จากแสงเทียนจึงเคลื่อนไหวไปกับความอ่อนช้อยลีลา และลักษณะของเพลงที่ใช้บรรเลงประกอบ การแต่งกายของผู้พ่อน จะสวมเสื้อแขนกระบอก ผุ่งชิ้นมีเชิงกรอมเท้า มุ่นผุมมวย มือ Kubhahoy ข้างศีรษะ สวมเสื้อในรัดตอก ใส่เสื้อกูก้มหักแต่อายุยืน คงเดิม ขณะที่อิกแบบ สวมเสื้อรัดตอก แต่มีผ้าสาไบเป็นผ้าหอลายพาดไหล่อย่างสวยงาม แต่ยังคงผุ่งชิ้นกรอมเท้า และมุ่นผุมมวย มือ Kubhahoy ศีรษะ ส่วนใหญ่นิยมแสดงต้อนรับแขก และในงานประเพณีสำคัญตามแบบฉบับของชาวล้านนา

2. พ่อนเงี้ยว เป็นการพ่อนที่ได้รับอิทธิพลมาจากการพ่อนของเงี้ยวหรือไทยใหญ่ ประกอบด้วย ช่างพ่อนหญิงชายหาดคู่ แต่งกายด้วยชุดพื้นเมืองไทยใหญ่ ใช้ทั้งชายและหญิงแสดงเป็นคู่ ๆ มีลีลาการพ่อนที่แบกลาแตกต่างไปจากพ่อนเล็บ พ่อนเทียน การแต่งกาย จะเลียนแบบการแต่งกายของชาวไทยใหญ่ โดยมีการตัดแปลงเครื่องแต่งกายออกไปบ้าง โดยใส่เสื้อคลุมแขนกระบอก ผุ่งโลสรังสิ้นเพียงช่า หรือกางเกงขา กาง ก หรือบังก์ ผุ่งโลร์เป็นแบบใจกลางเบนกีม ใช้ผ้าโพกศีรษะ มีผ้าคาดเอว ใส่เครื่องประดับ เช่น กำไลมือ กำไลเท้า สร้อยคอ และใส่ตุ้มหู

3. พ่อนเล็บ เป็นศิลปะการแสดงภาคเหนือที่มีความงดงาม อ่อนช้อยลีลาการพ่อนเล็บ จะแสดงออกถึงความพร้อมเพรียงของผู้แสดง เพราะการพ่อนเล็บจะแสดงเป็นหมู่ การแต่งกาย ของผู้เล่นพ่อนเล็บ ผู้พ่อนผุ่งชิ้นมีเชิงยาวกรอมเท้า สวมเสื้อแขนยาว ห่มสไบ ผุมเกล้าแบบผุมมวยสูง ติดดอกไม้ ห้อยอุบะ ปล่อยชายลงชั้งแก้ม สวมเล็บยาวตรงนิ้วชี้ นิ้วกาง นิ้วนาง นิ้วห้อย ยกเว้นนิ้วหัวแม่มือ

4. พ่อนสาวใหม่ เป็นศิลปะการพ่อนรำประทบที่มีความงดงาม ผู้พ่อนส่วนใหญ่มากเป็นหญิงสาว ลีลาในการพ่อนดูอ่อนช้อยและลงตัวยิ่ง การแต่งกาย แต่งกายแบบพื้นเมือง ผุ่งผ้าถุง ใส่เสื้อแขนกระบอกห่มสไบหับ เกล้าผุมมวยประดับดอกไม้ การแสดง เริ่มจากการแสดงท่าทักรังถางพง เพาะปลูกฝ้ายและหม่อน ซึ่งเป็นการแสดงของช่างพ่อนชาย เพิ่มเข้ามาภายหลัง ต่อจากนั้นก็เป็นท่วงท่าในการพ่อนสาวใหม่เริ่มจากท่าเลือกใหม่ ดึงใหม่ออกจากรัง ม้วนใหม่ สาวใหม่ออกจากตัว ให้ล ศีรษะ เท้า ม้วนใหม่ได้ศอก ผุ่งกระสาย กรอใหม่ พัดใหม่ ปือกใหม่ จนกระทั่งเชื่อมกับผ้าที่ห่อสำเร็จแล้ว

5. กล่องสะบัดซ้าย เป็นศิลปกรรมแสดงพื้นบ้านล้านนาอย่างหนึ่ง ซึ่งปัจจุบันมักจะพบเห็นในบ้านแท่ หรืองานแสดงศิลปะพื้นบ้านโดยทั่วไป ลิล่าในการตีมลักษณะโลดโผน เร้าใจ มีการใช้อวัยวะหรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เช่น ศอก เช่า ศีรษะ ประกอบในการตีด้วย ทำให้การแสดงการตีกลองสะบัดซ้ายเป็นที่ประทับใจของผู้คนที่ได้ชม

รูปแบบการจัดกิจกรรมขันโตกดินเนอร์

ถ้าพิจารณาคำว่า “ขันโตกดินเนอร์” จะเห็นได้ว่าคำ ๆ นี้ มิได้เป็นคำที่บัญญัติอยู่ในภาษาท้องถิ่nl้านนาแต่เดิม แต่เป็นคำศพใหม่ ซึ่งมีการแสดงคำว่า “ขันโตก” ซึ่งเป็นภาษาถิ่nl้านนา เข้ากับคำว่า “ดินเนอร์ (Dinner)” ที่เป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งอาจารย์ไกรศรี นิมามาเหมินท์ คหบดีที่ได้รับการยกย่องเป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรมของภาคเหนือ เป็นผู้ริเริ่มการจัดขันโตกดินเนอร์เป็นครั้งแรกเมื่อไม่กี่ปีมานี้เอง โดยเป็นการปรับประยุกต์ระหว่างวัฒนธรรมการกินเลี้ยงขันโตกของชาวเหนือ เข้ากับงานเลี้ยงเพื่อรับรองแขกในครอบครัวของชาวต่างชาติ เนื่องจากแต่เดิมทางภาคเหนือไม่มีประเพณีการเลี้ยงรับรองแขกด้วยอาหารค่ำมาก่อน ซึ่งต่อมาได้รับการยอมรับและแพร่หลายอย่างกว้างขวาง จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของความน่าสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวภาคเหนือ (เสาวภา ศักยพันธ์ และยุพพง วิจิตรศิลป์, 2538)

อย่างไรก็ตาม วีดี พานิชพันธ์ (2554) ได้ชี้ให้เห็นว่า ขันโตกดินเนอร์ มีความแตกต่างจากการรับประทานตามแบบขันโตกดังเดิมออกไปไม่น้อย โดยอาหารที่ชาวล้านนารับประทานเป็นปกติประจำ เช่น แกงหยวกกล้วย แกงหน่อไม้ไส้ชะอม ไข่มุดแดง น้ำพริกหนุ่มใส่ปลาร้า ผักลวก ลาบควาย ฯลฯ ไม่เป็นที่นิยมสำหรับงานเลี้ยงขันโตกดินเนอร์ เนื่องจากอาหารเหล่านี้ มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะที่ผู้คนต่างถิ่นอาจจะรู้สึกไม่คุ้นเคย ไม่เหมาะสมต่อการนำมาจัดเลี้ยง รวมทั้งอาหารบางชนิดมีรูปรักษณ์และสีสันที่ไม่สวยงาม ไม่ดึงดูดใจในการรับประทาน ดังนั้น อาหารที่นิยมนำมายัดเลี้ยงขันโตก ถึงแม้จะเรียกว่าเป็นอาหารตามแบบฉบับทางเหนือ แต่ก็ไม่ใช่อาหารที่ชาวล้านนารับประทานกันบ่อยมากนัก ซึ่งตัวอย่างของอาหาร ที่นิยมนำมาจัดเลี้ยง ได้แก่

แกงชั้งเล ซึ่งเป็นแกงที่ใส่น้ำอ้วนหรือเนื้อหมู ส่วนใหญ่นิยมนึ่งสับสามชั้น สือกเหลือง ๆ มีถั่วสิง

น้ำพริกอ่อง เป็นน้ำพริกที่ทำมาจากมะเขือเทศสองเบรี้ยว เป็นที่สังเกตว่าน้ำพริกอ่องของคนเมืองจะไม่นิยมใส่เม็ดน้ำ แต่จะได้รับประยุกต์จากมะเขือเทศแทน ซึ่งจะแทนคุ้งกับผักต้มหรือนึ่ง

ไส้อ้วว เป็นอาหารที่มีเนื้อหนังแบบแนنم คือนำเนื้อหมูสับมาปูรุงเครื่องแล้วดัดเข้าไปในไส้หมูที่ล้างให้สะอาด แล้วนำไปปั้นไฟให้สุก มีลักษณะคล้ายกับไส้กรอกอีสาน

แคบหมู อาหารขึ้นชื่อของเชียงใหม่ทำมาจากหนังหมูหอรมัgnนิยมกินเป็นอาหารว่างหรือจะจิ้มกับน้ำพริกหนุ่มก็ได้ โดยถือว่าแคบหมู เป็นอาหารที่จะขาดไม่ได้ในวงขันโตก

แกงแค เป็นแกงรวมผักนานาชนิด เช่น ผักหลุย หรือชะอม ถั่งฝักยาว มะเขือพวง หรือ มะเข็วง ที่ขาดไม่ได้ก็คือ หน่อไม้ ใส่เครื่องแกงเผ็ดเหมือนแกงป่า เป็นต้น

นอกจากรายการอาหารที่กล่าวมาแล้วข้างต้นแล้ว ในบางสถานที่ยังมีการนำ จิ้นทอง หรือ ผัดผักกะหล่ำ มาร่วมในการจัดเลี้ยงดังกล่าวด้วย (จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559)

ขณะเดียวกัน ศิลปะการแสดงและการละเล่น เพื่อให้นักท่องเที่ยวมาระหว่างรับประทานอาหารในงานเลี้ยงขันโตกินเนอร์ ก็มีแนวความคิดลักษณะตัดแบ่งคัญถ่ายๆ กับการแสดงโชว์ในสถานมหรสพร่วมกับการรับประทานอาหารในภัตตาคาร (Restaurant-Theatre) ของต่างประเทศ การแสดงส่วนหนึ่งจึงมีความต่างไปจากวัฒนธรรมดั้งเดิม ส่งผลให้เกิดการผสมปนเปกันระหว่างแบบพื้นบ้านกับราชสำนัก ขณะที่บางส่วนถูกกลืนเข้ากับวัฒนธรรมต่างภูมิภาค ตัวอย่าง เช่น การจุดกองไฟ ซึ่งแต่เดิมจะจุดกันในงานสมโภชวัดวาอารามหรืองานศพก็ถูกนำมาแสดงเพื่อสร้างความระทึกใจให้แก่แขกที่มาร่วมงาน รวมทั้งการรำวงแบบภาคกลาง ซึ่งไม่ใช่ส่วนใดส่วนหนึ่งของประเพณีวัฒนธรรมภาคเหนือ ได้กลายมาเป็นส่วนของการปิดท้ายรายการ ในการเลี้ยงขันโตกินเนอร์ในบางแห่ง (วิถี พานิชพันธ์, 2554)

การศึกษาวิเคราะห์ลักษณะผลิตภัณฑ์ “ขันโตกินเนอร์” ของภาคเหนือ

จากการศึกษาวิเคราะห์ลักษณะผลิตภัณฑ์ “ขันโตกินเนอร์” เมื่อพิจารณาในระดับรายละเอียด พบ ประเด็นสำคัญ ที่น่าสังเกต ดังนี้

1. ขันโตกินเนอร์ เป็นวัฒนธรรมใหม่ ที่เกิดจากการปรับประยุกต์ระหว่างวัฒนธรรมการกินเลี้ยงขันโตก ของชาวเหนือ เข้ากับงานเลี้ยงเพื่อรับรองแขกในตอนเย็นของชาวต่างชาติ
2. อาหารที่คนท้องถิ่นภาคเหนือ รับประทานเป็นปกติประจำ ไม่เป็นที่นิยมในการจัดเลี้ยงขันโตกินเนอร์ เนื่องจากการจัดขันโตกินเนอร์ ต้องพิจารณาถึงอาหารที่มีกลิ่นและรสชาติที่เหมาะสมกับคนทั่วไปเป็นสำคัญ รวมทั้งเลือกสรรจากอาหารที่มีสีสันรูปลักษณ์ที่สวยงาม ดึงดูดใจในการรับประทาน
3. อาหารที่ใช้ในการจัดเลี้ยงขันโตกินเนอร์ ไม่ได้จำกัดแต่เพียงอาหารภาคเหนือแท้ดั้งเดิมเท่านั้น แต่ยังรวมถึงอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากกลุ่มชนในภูมิภาคใกล้เคียงและมีรสชาติเป็นที่รู้จักแพร่หลายในหมู่คนทั่วไปและนักท่องเที่ยว เช่น แกงยังเคลที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่า เป็นต้น
4. ศิลปะการแสดงและการฟ้อนรำ และการละเล่นเพื่อให้นักท่องเที่ยวมาระหว่างรับประทานอาหาร เป็นวัฒนธรรมผสมผสาน และส่วนใหญ่ถูกปรับประยุกต์หรือตัดแบ่งให้เข้ากับสมัยนิยม

วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปะการแสดงพื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ของไทย

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภาคใต้

ภาคใต้ นิยมรับประทานข้าวจ้าวเป็นอาหารหลัก และเนื่องจากพื้นที่ภาคใต้ มีลักษณะภูมิประเทศติดทะเลทั้งสองฝั่ง ประชากรจึงนิยมทำอาชีพประมงทำให้มีอาหารทะเล สด ๆ จำนวนมาก และจากลักษณะภูมิอากาศ ที่มีอุณหภูมิสูง แม่น้ำ มีฝนตกชุกตลอดทั้งปี พื้นที่จึงมีความอุดมสมบูรณ์ มีพืชพรรณจำนวนมาก ที่สามารถนำมาประกอบอาหาร เช่น ผักเหลียง ผักกุด อ้อดิน ในรา เป็นต้น โดยเอกลักษณ์ด้านรสชาติอาหาร จะมีรสชาติค่อนข้างจัดจ้านเผ็ดร้อนกว่าทุกภาค เนื่องจากภาคใต้มีภูมิอากาศร้อนชื้น ทำให้เจ็บป่วยได้ง่าย อาหารพื้นเมืองที่รับประทานส่วนมาก จึงมีรสเข้มข้นและเผ็ดร้อน เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่นและป้องกันการเจ็บป่วย (อภิรัมย์ พรหมจรรยา, ชุติมา ต่อเจริญ และปทุมมาลัย พัฒโน, 2547) ซึ่งความเผ็ดของรสชาติอาหาร จะได้มาจากการปรุงขี้หมูสดและแห้ง ความเค็ม ได้จากเกลือ กะปิ (เคย) น้ำปลา ความเปรี้ยวได้จาก มะขามเปียก มะขามสด กระกำ มะปริง มะปราง และส้มทุก

ชนิดโดยเฉพาะสัม抜け และเพื่อเป็นการดับความเดือดร้อนและความเครียดของอาหาร ชาวภาคใต้ห้องถินส่วนใหญ่ จึงนิยมรับประทานผักสด โดยเฉพาะยอดไม้ เรียกว่า ผักเหนา ซึ่งยอดผักเหล่านี้นิยมเก็บจากป่านำมารีโ哥เฉพาะยอดอ่อน และมีให้บริโภคหมุนเวียนตลอดทั้งปีมากماทายชนิด นอกจากนี้ ชาวภาคใต้ยังนิยมรับประทานพืชพรรณผักเหนา บางชนิดที่มีกลิ่นรสอุ่นจัด เช่น สะตอ ลูกเนยิง ลูกเหรียง ฯลฯ (จันทร์จิรา ฉัตรawanich, 2551)

โดยตัวอย่างอาหารของภาคใต้ห้องถิน ที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักชื่อของผู้บริโภคโดยทั่วไป อาทิ เช่น แกงเหลือง (แกงส้ม) แกงไก่ปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ ต้มส้มปลากระบอก ผัดสะตอใส่กะปิ เป็นต้น

นอกจากนี้ ภูมิประเทศที่ติดทะเล ทำให้หลายพื้นที่ของภาคใต้ในอดีตเป็นเมืองท่าสำคัญ และเป็นที่สำหรับพัฒนาดิเร็งสำราญที่เดินทางติดต่อค้าขายแต่ครั้งโบราณ จึงเป็นศูนย์รวมของคนจากหลากหลายวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยอยู่และผสมผสานอย่างกลมกลืน โดยเฉพาะอย่างยิ่งจีน และมุสลิม (มลายู) ส่งผลให้อาหารภาคใต้เกิดการประสมประสานเข้ากับวัฒนธรรมดังกล่าว กระทั้งกลไกเป็นอาหารขึ้นชื่อของห้องถินภาคใต้ ซึ่งอาหารในกลุ่มนี้ จะมีรสที่ไม่เผ็ดร้อนจัดจ้านเหมือนอาหารภาคใต้ทั่วไป แต่จะมีรสชาติอุ่นหวานเล็กน้อย (อภิรัตน์ พรมจรวรยา, ชุดima ตุเจริญ และปุ่มมาลัย พัฒโน, 2547) ตัวอย่าง เช่น หมูย่างเมืองตรัง กาหยุก โอต้าว โลละ หมีสะป่า หมียกเกี้ยน เป็นต้น ขณะเดียวกัน อาหารที่ได้รับวัฒนธรรมมลายู และเป็นที่รู้จัก ได้แก่ ไก่อกและ ลาแซ ข้าวยำบูดู (นาชี กานูร) ข้าวมันแกงไก่ (นาชี ดาแพ) ข้าวหมกแพะ (นาชี มีเย้ากามเมือง) เป็นต้น (พมรี อรรถรัฐเสถียร, 2553; สุนีย์ วัฒนานายน, 2557)

สำหรับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวภาคใต้ห้องถิน โดยทั่วไปกับข้าวที่ปรุงเสร็จแล้วจะตักใส่ถ้วยแล้วนำมาใส่ภาชนะเป็นชุด เมื่อถึงเวลาจะรับประทานก็จะยกอาหารเป็นชุดออกไปเพื่อรับประทาน ซึ่งการยกอาหารที่จัดเป็นชุด ตามภาษาห้องถินเรียกว่า “หมรับ” (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตตรัง, ม.บ.ป.) ซึ่งคำนี้มาจากการคำว่า “สำรับ” ของภาษาไทยภาคกลาง แต่กลไกเสียงมาเป็น “สำหมรับ” ตามสำเนียงของชาวปักษ์ใต้ และเนื่องจากชาวภาคใต้นิยมตัดเสียงให้สั้น ท้ายที่สุดจึงเหลือเพียงแต่คำว่า “หมรับ” ซึ่งหมายถึง ภานะที่ใส่กับข้าว หรือการจัดอาหารหลายอย่างหลายชนิดไว้ในวงสำรับเดียวกัน อันเป็นความหมายที่แอบรู้จักเฉพาะคนภาคใต้เท่านั้น แต่ถ้าเป็นความหมายกว้าง ที่รู้จักกันโดยทั่วไปทั้งประเทศ จะหมายถึงสำรับบรรจุเสบียงอาหารและขนมเพื่อนำไปด้วยแต่พระสงฆ์ เนื่องในประเพณีสารทเดือนสิบ (สุกาวดี พรมมา, 2557)

ศิลปการแสดงพื้นบ้านห้องถินภาคใต้

ศิลปการแสดงและภัณฑ์ของชาวพื้นบ้านภาคใต้ แบ่งตามกลุ่มวัฒนธรรม ที่แตกต่างกันออกไป ได้ออกเป็น สองกลุ่มใหญ่ๆ คือ วัฒนธรรมไทยพุทธ และวัฒนธรรมไทยมุสลิม โดยมีเครื่องดนตรีประกอบที่สำคัญ เช่น กลองโนรา กลองโพน โหน หับ กรับพวง โนม่อง ปีกหาล้อ ปีใหญ่ รำนา รำนา เป็นต้น ซึ่งชุดการแสดงที่ได้รับความนิยม โดยทั่วไป มีดังต่อไปนี้ (ศูนย์ศิลปศึกษา โรงเรียนการเคหะท่าทราย, ม.บ.บ.)

1. โนรา เป็นศิลปะพื้นเมืองภาคใต้เรียกว่า โนรา แต่ คำว่า มโนราห์ หรือ มโนห์รา โดยการนำเอาเรื่องราวประสูต-มโนราห์ มาแสดงเป็นละครชาติ แลร่ายรำประกอบ ซึ่งมีคำเรียกว่า มโนราห์ เครื่องดนตรีที่ใช้ประกอบด้วย โนม่อง ฉิ่ง หับ กลอง ปี ใน การแต่งกาย ของโนราภิเษกทั่วพราณกับตัวลักษณะแต่งเหมือนกันหมวดตามชนบธรรมเนียม โดยโนราจะแต่งกายเดียบแบบเครื่องทรงของกษัตริย์ ประกอบด้วย เทวิต (ชฎา) สังวาล ปีกนกแอน

ทางทรงส์ ทับทรวง สนับเพลา ขาวไห้ ผ้าห้อยข้าง ก้าวให้ตันแนน กำไลข้อมือ และสวมเล็บยาวไม่สวมเสือ เทเริดจะ สวมเฉพาะตัวนายโรงหรือโนราใหญ่เท่านั้น ส่วนนายพวนจะสวมหน้ากากเปิดคาง

2. หนังตะลุง เป็นมหรสพที่นิยมแพร่หลายอย่างยิ่งมาเป็นเวลานาน ซึ่งหนังตะลุงเป็นการเล่าเรื่องราวที่ผูก ร้อยเป็นนิยาย ดำเนินเรื่องด้วยบทรอยกรองที่ขับร้องเป็นสำเนียงห้องถิน ใช้การแสดงงานของตัวหนัง ที่ทำจากหนัง วัวแกะและฉลุ บนจ่อผ้าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ของผู้ชุม มีเครื่องดนตรีประกอบการแสดง คือโหมง ทับ กลองและ ปี่ โดยการแสดงเชิดเงา นายนายหนังตะลุง เป็นคนแสดงเองทั้งหมด โดยการเล่นหรือเขิดหนังตะลุงเป็นการแสดงในช่วง กลางคืนเท่านั้น เนื่องจากต้องอาศัยความมืดเพื่อให้ปราภูภูษาของตัวหนัง

3. รองเงิง เป็นการแสดงที่นิยมอยู่ในแถบจังหวัดชายแดนภาคใต้ เช้าใจว่าจะเป็นการแสดงที่ได้รับอิทธิพล มาจากชาวตระกูล ในบุคคลของการเริ่มติดต่อการค้าขายกับชาวสเปนหรือชาวโปรตุเกสที่มาติดต่อค้าขายกับชาวมลายู แต่ตั้งเดิมการแสดงรองเงิงจัดแสดงเฉพาะในบ้านของขุนนางหรือเจ้าผู้ครองเมืองเท่านั้น ต่อมาก่อ ฯ แพร่หลาย ออกไปสู่ชาวบ้าน นิยมนำมาแสดงในงานรื่นเริง เช่น งานประจำปี งานสารีริยา เป็นต้น ความสวยงามของการเดิน รองเงิงอยู่ที่ลีลาการเคลื่อนไหวของเท้า มือ ลำตัว และลีลาการร่ายรำ ตลอดจนการแต่งกายของคุณชายหญิง และ ความไฟแรงของดนตรีประกอบกับการแสดงแต่งกาย ผู้ชายแต่งกายแบบพื้นเมือง สวยงามไม่มีเบิก หรือใช้หมวดแขกสี ดำ นุ่งกางเกงขายาวกว้างคล้ายกางเกงจีน สวมเสื้อกอกลมแขนยาวผ้าคริ่งอกสีเดียวกับกางเกง ใช้สร้อยขาวเหนือเข่า สวมทับกางเกงเรียกว่า ช้อแกะ ส่วนเครื่องดนตรีที่ใช้มี รำมะนา ษ่อง ໄວໂລິນ

4. ราชบัตรีกีปส์ เป็นระบบห้องที่ต้องอาศัยพัดเป็นองค์ประกอบสำคัญ โดยคำว่า “ตรี” แปลว่า รำ คำว่า “กีปส์” แปลว่า พัด เป็นการแสดงที่แพร่หลายในหมู่ชาวไทยมุสลิม การแสดงอาจจะมีพลิกแพลงแตกต่างกันไป เครื่องดนตรีประกอบการแสดง ได้แก่ ໄວໂລິນ แมนดาลิน ชลุย รำมะนา ษ่อง มาลาກัส บทเพลงที่ใช้ประกอบการแสดง เพลงตรีกีปส์ ซึ่งเป็นเพลงที่ไม่มีเนื้อร้อง บรรเลงดนตรีล้วน ๆ มีท่วงทำองไฟแรงอ่อนหวาน สนุกสนานเร้า ใจ

แนวทางการปรับประยุกต์วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และศิลปการแสดงพื้นบ้านห้องถินภาคใต้ของไทย เพื่อนำเสนอเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ความหมายของคำว่า Benchmark กล่าวถึงกันว่า มีมาตั้งแต่สมัยอิปติโภรานที่มีการตัดหินเพื่อใช้ในการ ก่อสร้าง จะต้องมีการทำรอยปากที่ก้อนหินเป็นเครื่องหมายเทียบกับแท่งเหล็กเพื่อใช้เป็นจุดอ้างอิง ขณะที่ในวงการ วิชาการและกรรมคุณ ในปัจจุบันคำว่า Benchmarking หมายถึง วิธีการในการวัดและเปรียบเทียบ ผลิตภัณฑ์ บริการและวิธีการปฏิบัติกับองค์กรที่สามารถทำได้ดีกว่า เพื่อนำผลของการเปรียบเทียบมาใช้ในการปรับปรุงองค์กร ของตนเอง เพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศ ดังนั้น Benchmarking จึงเป็นกระบวนการเรียนรู้วิธีการปฏิบัติจากผู้อื่น ซึ่งเป็น การกระทำอย่างเปิดเผยเป็นระบบ และมีจุดประสงค์ไม่ใช่เพียงการลอกเลียนแบบ แต่เป็นการนำวิธีการปฏิบัติที่เป็น เลิศที่ได้เรียนรู้มาประยุกต์ให้เหมาะสมกับตัวเราเอง ทั้งนี้ไม่จำเป็นต้องทำเฉพาะคู่แข่งเท่านั้น แต่ทำกับใครก็ได้ที่มี วิธีการปฏิบัติที่เป็นเลิศและเราต้องการเรียนรู้ศึกษาวิธีการปฏิบัติที่ดีที่สุดจากผู้อื่น แล้วนำวิธีการปฏิบัตินั้นมาใช้ ปรับปรุงตนเอง (มั่งสรรพ ขาวสะอาด และคณะ, 2556)

ดังนั้น ภายใต้แนวคิด Product Benchmarking เมื่อนำรูปแบบการให้บริการขั้นโตกดันเนอร์ ซึ่งเป็นการปรับประยุกต์วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นร่วมกับศิลปการแสดงของภาคเหนือ ที่ประสบความสำเร็จเป็นที่รู้จักและชื่นชอบของนักท่องเที่ยวมาอย่างยาวนาน มาเปรียบเทียบ กับวัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นร่วมกับศิลปการแสดงของภาคใต้ เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์ จึงมีคำแนะนำที่สำคัญ สำหรับลักษณะของผลิตภัณฑ์หรือบริการใหม่ ที่เป็นสินค้าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของภาคใต้ ดังต่อไปนี้

1. ควรปรับประยุกต์ระหว่างวัฒนธรรมการกิน “หมรับ” ของชาวภาคใต้เข้ากับคำว่า “ซับ佩อร์ (Supper)” ในภาษาอังกฤษ กล้ายเป็น “หมรับซับ佩อร์” ซึ่งมีความหมายใหม่ ที่มีนัยสื่อถึงการผสมผสานวัฒนธรรมการรับประทานของชาวภาคใต้ เข้ากับงานเลี้ยงเพื่อรับรองแขกในตอนเย็นของชาวต่างชาติได้ด้วยกัน

2. อาหารที่คนท้องถิ่นภาคใต้ รับประทานเป็นปกติประจำ อาจมีความไม่เหมาะสม เนื่องจาก มีรสชาติที่เผ็ดร้อน รวมทั้งพื้กผักบางชนิด มีกลิ่นและรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะ อาจจะไม่เป็นที่ชื่นชอบของคนในภูมิภาคอื่น ดังนั้น ควรคัดสรรชนิดอาหารที่นำมาจัดเลี้ยงให้มีความเหมาะสมกับบุคคลทั่วไปและนักท่องเที่ยว มีรูปลักษณ์สีสันที่สวยงาม รวมทั้งปรุงจากวัสดุดีและพื้กพรรณที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ภาคใต้ ตัวอย่าง เช่น แกงส้ม (เหลือง) ปลากรายอ้อดีบ น้ำพริกกุ้งเสียบ ผักเหลียงต้มกะทิ เป็นต้น

3. ควรนำอาหารภาคใต้ ที่ผสมผสานเข้ากับวัฒนธรรมจีนและวัฒนธรรมมลายู มาร่วมด้วยในการจัดเลี้ยงวัฒนธรรม

เนื่องจาก อาหารเหล่านี้ มีส่วนที่ไม่เผ็ดร้อนจัดจ้านเหมือนอาหารภาคใต้ทั่วไป รวมทั้งมีข้อเสียด้านรสชาติเป็นที่รู้จัก สำหรับบุคคลทั่วไปและนักท่องเที่ยว ตัวอย่าง เช่น หมูย่างเมืองตรัง เกาหยุก ไก่ก่อและ ข้าวยำบูด เป็นต้น

4. ศิลปการแสดง และการละเล่นของภาคใต้บางอย่างที่ยาวนาน ควรมีการปรับประยุกต์หรือตัดตอนให้สั้นกระชับขึ้น เพื่อ适合ในการรับชมระหว่างรับประทานอาหาร ตัวอย่าง เช่น การแสดงหนังตะลุง นอกจากนี้ควรผสมผสานความร่วมสมัยเข้าไปในการแสดง โดยดัดแปลงให้คล้ายกับการแสดงโว้ในสถานที่พร้อมกับการรับประทานอาหารในภัตตาคาร (Restaurant-Theatre) ของต่างประเทศ

สรุปผล

ผลจากการศึกษาวิเคราะห์ที่ได้เห็นว่า มีความเป็นไปได้ในการปรับใช้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ร่วมกับศิลปการแสดงเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งถือเป็นวิธีการในการปรับประยุกต์ภูมิปัญญาให้เหมาะสมกับยุคสมัยและการดำเนินชีวิตประจำวันของคนในพื้นที่ โดยประโยชน์ที่จะได้รับนั้น นอกจากจะช่วยยกระดับความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว ของภาคใต้ของไทยให้มีสิ่งดึงดูดทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายมากยิ่งขึ้นแล้ว ยังช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรม พื้นบ้านท้องถิ่นภาคใต้ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวให้คงอยู่ สืบไปอีกด้วย สอดคล้องกับแนวคิดของ Du Rand & Hearth (2006) ที่ชี้ให้เห็นว่า ถึงแม้อาหาร จะไม่ใช่สิ่งดึงดูดหลักของสถานที่ท่องเที่ยว (Key attraction) อย่างเช่น ธรรมชาติ แต่ก็ต้องถือว่าเป็นสิ่งดึงดูดสนับสนุนของสถานที่ท่องเที่ยว (Supportive attraction) ที่มีส่วนสำคัญในการยกระดับและช่วยพัฒนาทางการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ได้เป็นอย่างดี

อ้างอิง

- จักรพงษ์ คำบุญเรือง. (2559). “ขันโตก” ภาคเหนืออาหารของคนล้านนา. หนังสือพิมพ์เชียงใหม่นิวส์. ฉบับวันที่ 10 พฤษภาคม 2559 สืบค้นเมื่อ 29 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.chiangmainews.co.th/page/archives/482813>
- จันทร์จิรา อัตราวนิช. (2551). ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ผ่านทางวันออก. รายงานการวิจัย ฉบับสมบูรณ์. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ครุณาบุญหัวถนน, (2559). วัฒนธรรมภาคเหนือ. สืบค้นเมื่อ 29 กรกฎาคม 2559 จาก http://www.thaigoodview.com/library/contest2553/type1/social03/01/contents/culture_north6.html
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2548). การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน. ศูนย์วิชาการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย บริษัท เพรส แอนด์ ดีไซน์ จำกัด.
- พิมพ์ระวี ใจรุ่งสัตย์. (2556). ความสำคัญและกิจกรรมสื່อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับ นักท่องเที่ยกลุ่ม ตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย. 8(1), 61-72.
- พุ่มรี วรรดรัฐเสถียร. (2553). อาหารพื้นเมืองปัตตานี. วารสารรุสมิล. 31(1), 96-99.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตตรัง. (ม.บ.ป.). วัฒนธรรมอาหารภาคใต้. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2559 จาก http://www.dusittrang.com/food/?page_id=8&page=2
- มิ่งสรพ์ ขาวสะอาด และคณะ. (2556). เศรษฐศาสตร์ว่าด้วยการท่องเที่ยว Tourism Economics. เชียงใหม่: ลือคอินดี้ไซน์เวิร์ค.
- วิถี พานิชพันธ์. (2554). ขันโตก: ความเข้าใจเกี่ยวกับ “ขันโตกดินเนอร์” สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.silpathai.net/%E0%B8%82%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B9%82%E0%B8%95%E0%B8%81%E0%B8%84%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%A1%E0%B9%80%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B9%83%E0%B8%88%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2/>
- ศูนย์ศึกษา โรงเรียนการเคหะท่าทราย. (ม.บ.ป.). นาฏศิลป์พื้นเมืองภาคเหนือ. สืบค้นเมื่อ 29 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.artsedcenter.com/index.php?lay=show&ac=article&id=539512309&Ntype=11>
- _____. (ม.บ.ป.). นาฏศิลป์พื้นเมืองภาคใต้. สืบค้นเมื่อ 29 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.artsedcenter.com/index.php?lay=show&ac=article&id=539512330&Ntype=11>
- สภาพการค้าแห่งประเทศไทย. (2557). ผลสำรวจอาหารเป็นปัจจัยหลักในการเดินทางของนักท่องเที่ยวชาว ไทย. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2559 จาก <http://www.thaichamber.org/scripts/detail.asp?nNEWSID=10357>
- สุจินดา ใจحان และคณะ. (2557). การศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมืองمرดกโลกหลวง พระบาง เพื่อเตรียมความพร้อม เข้าสู่ประชาคมอาเซียน. การประชุมวิชาการ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน ครั้งที่ 4, 11-13 มิถุนายน 2557.

- สุนีย์ วัฒนาภาน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน. วารสารมหาวิทยาลัย นราธิ瓦สราชนครินทร์ สาขาวิชานุยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 4(1), 34-44.
- สุภาวดี พรมมา. (2557). รูปแบบการสื่อสารการถ่ายทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่น เพื่อสืบสานประเพณีสารทเดือน สิงขรในฐานะทุนทางวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. 1(2), 91-111.
- เสาวภา ศักยพันธ์ และยุพധิ วิจิตรศิลป์. (2538). อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ. เชียงใหม่: สุนีย์ศิลป์วัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษ์พงศ์ วงศ์โรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการ ท่องเที่ยวผ่านอาหาร พื้นเมืองจังหวัดน่าน. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ. 11(1), 37-53.
- หมวดอาหาร. (2559). อาหารไทย 4 ภาค. สืบคันเมื่อ 25 กรกฎาคม 2559 จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/4151>
- อภิรัมย์ พรมจรรยา ชูติมา ต่อเจริญ และปุ่มมาลัย พัฒโน. (2547). โครงการ ศึกษาค้นคว้าอาหารและเครื่องดื่ม ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระเบื้อง พังงาและภูเก็ต. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงาน กองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- อรองค์ ทองมี. (2558). วัฒนธรรมอาหารล้านนา : การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. วารสารศิลปกรรมศาสตร์ วิชาการ วิจัย และงานสร้างสรรค์. 2(1), 25-54.
- เอื้องฟ้า ถาวรรักษ์. (2555). การอนุรักษ์สืบทอดศิลปะการแสดงพื้นบ้านชาวกะเหรี่ยง "รำตง" อำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี.
- Du Rand, G.E. and Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destinationmarketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.