

กลยุทธ์การจัดการภูมิปัญญาชนมไทยในบริบทการส่งเสริมและพัฒนาสู่  
ชุมชนท่องเที่ยว ภูมิศึกษา ชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี ประเทศไทย  
THE LOCAL THAI DESSERT WISDOM MANAGEMENT STRATEGY FOR  
THAI DESSERTS IN CONTEXT OF PROMOTION AND DEVELOPMENT  
TOWARDS TOURISM COMMUNITY: CASE STUDY BAN THA KHOI  
COMMUNITY, SUPHAN BURI PROVINCE, THAILAND

สุวรรณา เขียวภักดี<sup>1</sup> และ ชัยณรงค์ ศรีรักรักษ์<sup>2\*</sup>  
Suwanna Khiewphakdi<sup>1</sup> and Chainarong Sriruk<sup>2\*</sup>

(Received: Jan 30, 2021; Revised: August 5, 2021; Accepted: November 26, 2021)

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเกี่ยวกับการจัดการภูมิปัญญาชนมไทยพื้นบ้าน ของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี ในบริบทนโยบาย OTOP นวัตกรรม โดยใช้กรอบคิดวิเคราะห์ “พลวัตและความยั่งยืน” เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตกระบวนการผลิตขนมไทยพื้นบ้านของปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 15 คน ผลการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาชนมไทยพื้นบ้านชุมชนบ้านท่าคอยเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่น ที่สั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน ส่วนใหญ่เป็นชนิดขนมที่ทำจากวัตถุดิบและวัสดุท้องถิ่น นิยมเตรียมขึ้นเพื่อใช้ประกอบในกิจกรรมทางศาสนา งานบุญ ประเพณีชุมชน และฤดูกาลเกี่ยวกับอาชีพ มีกระบวนการสืบทอด อนุรักษ์ อย่างเป็นระบบจากรุ่นสู่รุ่น เมื่อค่านิยมและวัฒนธรรมสมัยใหม่แพร่กระจายสู่ชุมชนตามชนบทจึงกระทบต่อบทบาทและความสำคัญของขนมไทยเปลี่ยนไปเหลือเพียงสถานะ “ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว” ความเข้มงวดต่อขนบ-ความเชื่อ ความศรัทธาศาสนา และประเพณีลดลง ภูมิปัญญาชนมไทยพื้นบ้านของชุมชนจึงตกอยู่ในสถานะเสี่ยงต่อการสูญหาย นโยบาย OTOP นวัตกรรมสามารถช่วยให้ชุมชนได้รู้ฟื้นการทำขนม ปรับแต่งสู่รูปแบบผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่คอยสร้างความประทับใจแก่ผู้มาเยือน คณะกรรมการท่องเที่ยวชุมชนได้ตั้งเป้าหมายไว้สองประการ คือการฟื้นฟูภูมิปัญญาชนมไทยพื้นบ้านของชุมชน และการประดิษฐ์สร้างทางภูมิปัญญาเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน จึงถือได้ว่าเป็นกลยุทธ์การต่อสู้กับ “พลวัตและความยั่งยืน” ที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นประกัน

**คำสำคัญ:** ขนมไทย การจัดการภูมิปัญญา ชุมชนท่องเที่ยว

<sup>1</sup> นักศึกษาลัทธิสุตร ปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

<sup>2</sup> อาจารย์ประจำหลักสูตรปรัชญาคุณภูมิบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

\* Corresponding author, E-mail: yaravee.add@gmail.com

## Abstract

This research is a study on local Thai dessert wisdom management data in Ban Tha Khoi, Suphan Buri Province in context of OTOP Nawat Witee based on analytical thinking frame of “dynamic and sustainability”. The in-depth interview, focus group and observation of Thai dessert making process of fifteen village scholars are applied together with information acquired from document analysis. The results prove that Ban Tha Khoi Community Thai dessert wisdom is living foundation of villagers that connects with cultural living and local traditions accumulated over a long period of time. The majority of desserts including made from local ingredients and local materials. The local Thai desserts are made for the purpose of religious ceremonies, community traditions and occupational season. They are systematically inherited and conserved for generations. However, modern values and cultures are disseminated to Thai society as well as rural communities, roles and significance of Thai desserts are inevitably affected and its status has been changed to “tourism product”. The strictness of profound belief, religious faith and tradition has been decreasing and directly affects popularity of local Thai desserts in communities. The inheritance from generation to generation disappears resulting in loss of scholars and inheritance process is limited in family. Local Thai dessert wisdom of community likely risks to heritage loss. OTOP Nawat Witee policy enables communities to restore its desserts as tourism activities through adjusted tourism products which impress visitors. The community tourism committee determines two goals namely local Thai dessert wisdom recovery and wisdom invention for community tourism activity promotion. Hence, it is a strategy competing with “dynamic and sustainability” with local wisdom as guarantee.

**Keywords:** Thai Dessert, Wisdom Management, Tourism Community

## 1. บทนำ

การท่องเที่ยวไทยนับเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้ประเทศไทยเป็นอันดับต้นๆ ก่อให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจทั้งทางตรงและผลกระทบที่กระตุ้นการลงทุน สร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิตให้คนในสังคม (Department of Tourism, 2016) โดยรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวของไทยล้วนมีชื่อเสียงส่งผลให้กลายเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมถือเป็นอีกหนึ่งกิจกรรมการท่องเที่ยวที่รัฐบาลกำลังขับเคลื่อนให้เป็นวาระแห่งชาติเพื่อยกระดับการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของประเทศ “OTOP นวัตกรรม” เป็นโครงการภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560 - 2579) มีกรอบแนวคิดเพื่อสร้างความสามารถการแข่งขันที่มุ่งเน้นพัฒนาภาคการผลิตและบริการให้สามารถแข่งขันได้เพื่อความยั่งยืน ประชาชนมีคุณภาพชีวิต และมีรายได้ที่ดีขึ้นเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก ถือเป็นนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่มุ่งนำเอามรดกทางวัฒนธรรมรูปแบบต่างๆ ที่แต่ละชุมชนพึงมีมาประดิษฐ์สร้างสรรค์และนำเสนอในรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อสะท้อนคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมของชาติเพื่อความยั่งยืนของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่เกิดจากการสั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน โครงการ OTOP นวัตกรรม ถือเป็นกลยุทธ์การจัดการมรดกทางวัฒนธรรมที่ใช้เสนอให้ภูมิปัญญา วิถีชีวิต วัฒนธรรม และความคิดสร้างสรรค์

แปลงเป็นรายได้และนำไปสู่การเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวระดับชุมชน จึงถือได้ว่าเป็นกระบวนการผลิตซ้ำที่มุ่งเน้นคุณค่าภูมิปัญญาที่เป็นสิ่งประดิษฐ์ทางสังคมที่มีระบบการถ่ายทอดวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้ง การปรับใช้มรดกทางวัฒนธรรมจึงเป็นกระบวนการเชื่อมโยงระหว่างอดีตกับปัจจุบัน นโยบาย OTOP นวัตกรรม จึงเป็นกลยุทธ์ของรัฐที่กระตุ้นให้ชาวบ้านและชุมชนในทุกภาคของประเทศ ได้สืบค้น รื้อฟื้น ปรับประยุกต์องค์ความรู้ทางวัฒนธรรมมาประดิษฐ์ซ้ำ ต่อยอด สรรค์สร้างเพื่อประกอบใช้ในกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเป็นสำคัญ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2561)

ขนมไทยถือเป็น มรดกทางภูมิปัญญาหนึ่งที่สำคัญของชาติ เป็นสิ่งที่อยู่คู่กับประวัติศาสตร์ชาติไทย มาแต่อดีต คำว่า “ขนม” มาจากความหมายสองประการคือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวหนม” โดยสันนิษฐานว่ามาจากส่วนประกอบและวิธีการผลิตที่ใช้ข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล ดังนั้น “หนม” จึงหมายถึง “รสหวาน” อย่าง “ข้าวหนม” ก็แปลว่า “ข้าวหวาน” ต่อมาเรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็นขนมไป เดิมทีเรียก “ขนม” ในสมัยโบราณนั้นสันนิษฐานว่าเกิดจากการตำป่น (แป้ง) แล้วผสมกับน้ำตาลสองสิ่งเท่านั้น ซึ่งเป็นขนมรุ่นแรกๆ ต่อมาจึงมีการประยุกต์ดัดแปลงอย่างต่อเนื่องกระทั่งมีเสน่ห์ น่ากินอย่างปัจจุบัน ทั้งนี้ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร จนหลายครั้งเรียก “ขนมงาน” นอกจากนี้ขนมไทยหลายชนิดถูกใช้เป็นส่วนประกอบในพิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมท้องถิ่น ตลอดจนพิธีกรรมตามฤดูกาลต่างๆ (กรรณิการ์ ว่าเร็วดี และคณะ, 2559) ผลทำให้องค์ความรู้ขนมไทยจึงเป็นสิ่งที่ต้องสืบทอดส่งต่ออย่างเป็นระบบภายในครอบครัว ถือเป็นสูตรตำรับอันเป็นความภูมิใจของวงศ์ตระกูลอย่างยิ่ง อย่างไรก็ตามในปัจจุบันกระแสวัฒนธรรมตะวันตกได้มีอิทธิพลต่อการใช้ชีวิตของคนชนบทไทยเป็นอย่างมาก กิจกรรม ประเพณี ตลอดจนความเชื่อหลายประการได้เสื่อมคุณค่าและค่านิยมลง ชุมชนไทยทั้งในเขตเมืองและชนบทให้คุณค่ากับการดำเนินชีวิตแบบเร่งรีบกิจกรรมและพิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมท้องถิ่น ตลอดจนพิธีกรรมตามฤดูกาลที่เคยยึดโยงกับชุมชนได้ค่อยๆ ลดบทบาทลง ทั้งหมดจึงส่งผลต่อขนมไทยจึงไม่ค่อยจะได้รับความนิยมสักเท่าใด รวมถึงคนรุ่นหลังหันไปให้ความสำคัญกับขนมต่างชาติจนไม่รู้จักว่าขนมไทยมีลักษณะอย่างไร มองเพียงว่าขนมไทยเป็นขนมที่มีเพื่อการบริโภคเท่านั้น แต่ไม่มองถึงขนมไทยนั้นแสดงถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยที่สืบทอดกันมายาวนาน (ศาสตราภคณอดอนอก, 2552)

รัฐบาลปัจจุบันได้มีนโยบาย OTOP นวัตกรรม เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน โดยนโยบายดังกล่าว อยู่บนแนวคิดการจัดการทรัพยากรชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยชุมชนที่กำลังขยายตัวเร็ว รวดภายในช่วง 2 ทศวรรษที่ผ่านมา และมีแนวโน้มที่เติบโตเป็นเครือข่ายมากขึ้น การนำเอาฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนวัฒนธรรมชุมชนมาปรับประยุกต์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยว (Tourism Identity) ให้กับพื้นที่เพื่อช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวที่ต้องการแสวงหาความสุนทรีย์จากการได้สัมผัสวิถีชีวิตวัฒนธรรมชุมชน จึงจำเป็นต้องกำหนดกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชนที่ต้องผสมผสานศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของชุมชน ตลอดจนหยิบยืมเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นต่างๆ เช่น การทำขนมไทย มาร่วมนำเสนอเป็นรูปแบบและกิจกรรมการเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยวผ่านการนำเสนอวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี การประกอบอาชีพ ในรูปแบบผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเพื่อสร้างความประทับใจแก่ผู้มาเยือน ภายใต้แนวคิดการเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวชนบท ชุมชนบ้านท่าคอย อำเภอศรีประจัน จังหวัดสุพรรณบุรี ประเทศไทย เป็นอีกชุมชนท่องเที่ยวที่ชุมชนรวมตัวกันกำหนดแผนพัฒนาเป็นชุมชนท่องเที่ยวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ของคนในชุมชน ตลอดจนเพื่ออนุรักษ์วิถีวัฒนธรรมชุมชน อย่างไรก็ตามกิจกรรมการขับเคลื่อนสู่ชุมชนท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมการท่องเที่ยวหลากหลายรวมถึงการเรียนรู้วิถีการทำขนมโบราณของชุมชนนับว่าน่าสนใจ ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าการศึกษาพลวัตการจัดการ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในบริบทนโยบาย OTOP นวัตกรรมกับกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี จึงมีความน่าสนใจภายใต้พลวัตการเปลี่ยนแปลงทางความหมายของของภูมิปัญญาการทำขนมของชุมชน

## 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาขนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี
2. เพื่อศึกษาพลวัตการจัดการภูมิปัญญาพื้นบ้านในบริบทนโยบาย OTOP นวัตกรรมกับกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี

## 3. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องนี้ใช้แนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา (Case Study Design) ซึ่งทำการศึกษาจากบุคคลซึ่งมีประสบการณ์ในการจัดการภูมิปัญญาขนมไทยในบริบทการส่งเสริมและพัฒนาสู่ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรม เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยใช้ทฤษฎีฐานราก (Grounded Theory) ในการกำหนดรหัสและจำแนกข้อมูลออกเป็นประเด็นย่อยต่างๆ เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลสำคัญจากบุคคลซึ่งใช้ชีวิตอยู่ในประสบการณ์นั้นๆ และนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบพรรณนา

### แหล่งข้อมูลกรณีศึกษา

ผู้วิจัยทำการคัดเลือกแหล่งข้อมูลแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive) จากคณะกรรมการกลุ่มท่องเที่ยวชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านท่าคอย อำเภอศรีประจัน จังหวัดสุพรรณบุรี ประเทศไทย เนื่องจากชุมชนบ้านท่าคอยเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรมและเป็นชุมชนต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียง ผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นคณะกรรมการกลุ่มท่องเที่ยวชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน จำนวน 15 คน ที่มีประสบการณ์ในผลิตภัณฑ์ขนมไทยท้องถิ่นสู่รูปแบบผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่สร้างความประทับใจแก่ผู้มาเยือนได้สำเร็จ จึงเป็นแหล่งข้อมูลที่เป็นไปตามวัตถุประสงค์และสามารถให้ข้อมูลในเชิงลึกในงานวิจัยได้

### การเก็บรวบรวมข้อมูลและการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการศึกษาครั้งนี้ มีข้อมูล 2 ประเภท ได้แก่

**ข้อมูลทุติยภูมิ** ได้จากการทบทวนและวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้องจากประวัติของชุมชน รายงานทิวทัศน์ และการงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

**ข้อมูลปฐมภูมิ** ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (In-depth Interview Semi-Structure) จากสมาชิกคณะกรรมการกลุ่มท่องเที่ยวชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 15 คน เป็นการเลือกแบบเจาะจง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การบันทึกภาคสนาม (Field Notebook) จากการสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตการณ์กระบวนการผลิตอาหารและขนมไทยพื้นบ้านของปราชญ์ชาวบ้าน จากบุคคลซึ่งใช้ชีวิตอยู่ในประสบการณ์นั้นๆ (Wood & Haber, 2002) มีการบันทึกภาพและเสียง สังเกตการณ์ โดยขออนุญาตจากผู้ให้ข้อมูลหลัก พร้อมทั้งตรวจสอบข้อมูลจากเอกสารร่วมกันด้วยในขณะที่ทำการสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ ข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์ได้จัดทำขึ้นล่วงหน้าเป็นแนวทางการสัมภาษณ์และใช้คำถามเพิ่มเติมขณะดำเนินการสนทนากลุ่มและการสัมภาษณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์ครบถ้วน

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อสิ้นสุดการสัมภาษณ์ ข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากนักวิจัยแต่ละคนจะถูกนำมาตรวจสอบและยืนยันซ้ำกับผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อความน่าเชื่อถือของข้อมูล ก่อนที่ข้อมูลทั้งหมดจะถูกนำมาถอดความในแต่ละประเด็น โดยการวิเคราะห์ข้อมูลใช้ทฤษฎีฐานรากโดยการถอดรหัส (Coding) และนำแก่นรหัส (Axial coding) ไปแปลผลเพื่อนำเสนอในรูปแบบพรรณนา

#### 4. ผลการวิจัย

##### ข้อมูลจากการตรวจสอบหลักฐานและเอกสาร

ภูมิปัญญาขนมไทยพื้นบ้านของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ขนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอยที่โดดเด่น คือ ขนมต้ม ขนมตาล ขนมชั้น ขนมเทียน ตะโก้ ถั่วแปบ ขนมไข่ปลา ซึ่งทั้งหมดนิยมเตรียมขึ้นเพื่อใช้ประกอบในกิจกรรมทางศาสนา ประเพณีงานบุญ ประเพณีชุมชน ตลอดจนฤดูกาลเกี่ยวกับบอชาติพในกิจกรรมการไหว้บูชา จนบางครั้งเรียกว่า “ขนมงาน” หรือ “ขนมฤดูกาล” หรือ “ขนมชาวบ้าน” ทั้งนี้เพราะชนิดของขนมทั้งหมดถูกจัดเตรียมขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของประเพณี หรืองานบุญตามประเพณีท้องถิ่น หรือกิจกรรมตามฤดูกาลที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตชุมชนเกษตร เช่น บูชาพระแม่โพสพ บูชาดินฟ้า บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ตามความเชื่อของท้องถิ่น

ทั้งนี้ บ้านท่าคอย อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ถือเป็นชุมชนโบราณแห่งหนึ่งของไทยที่มีวิถีชีวิตแบบชนบท ดังนั้นองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยจึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ได้รับการสืบทอดต่อมาจากรุ่นสู่รุ่นที่เป็นการนำเอาวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น แป้งข้าว น้ำตาล และกะทิ มาใช้ประโยชน์ในการสร้างสรรค์ให้เป็นอาหารและขนม เป็นการใช้อย่างชาญฉลาดจากสิ่งรอบตัวมาเป็นส่วนประกอบทางพิธีกรรมที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต เช่น ใบตอง ใบจาก ใบไม้ ทางมะพร้าว ใบเตย เป็นวัสดุ เพื่อผลิตเป็นขนมชนิดต่างๆ เพื่อใช้ประกอบในกิจกรรมทางศาสนา งานบุญ ประเพณีชุมชน และฤดูกาลเกี่ยวกับบอชาติพ ซึ่งทั้งหมดมาจากรากฐานการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นที่สั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน ผลจึงทำให้ขนมไทยที่บ้านท่าคอยมีลักษณะสวยงาม มีกลิ่นหอม นำรับประทานมีอยู่มากมายหลายชนิด ทั้งที่เป็นขนมไทยดั้งเดิม อย่างขนมต้ม ขนมตาล ขนมชั้น ขนมเทียน ตะโก้ และขนมที่รับมาจากท้องถิ่น เช่น ขนมไข่ปลา หมี่กรอบ โดยทั้งหมดถูกประดิษฐ์ขึ้นอย่างประณีตเป็นไปตามคุณลักษณะขนมไทย ทั้งนี้ภูมิปัญญาขนมไทยชุมชนบ้านท่าคอยนับได้ว่ามีรากฐานจากวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นที่สั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน ดังนั้น อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของขนมไทยของชุมชนจึงมาจากเหตุผลที่ประชากรส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและกิจการมวิถีชีวิตชุมชนจึงถูกกำหนดขึ้นจากชุดความเชื่อ ความศรัทธาในการประกอบอาชีพทางการเกษตร ได้แก่ ทำนา ปลูกข้าว มีต้นตาล มีสวนกล้วย ที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติของพื้นที่ทั้งหมดกลายเป็นวัสดุสำคัญในการผลิตขนมของชุมชน

##### ข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์

พลวัตการจัดการภูมิปัญญาพื้นบ้านในบริบทนโยบาย OTOP นวัตกรรม กักกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี ประเทศไทย พบว่าภายหลังกองการมีโครงการ OTOP นวัตกรรม ที่สนับสนุนให้ชุมชนค้นหาวัฒนธรรมชุมชนสู่การผลิตภัณฑจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนได้ปรึกษาหารือร่วมกันเพื่อกำหนดแนวทางและกิจกรรมการค้นหามรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาในกิจกรรมการส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน ซึ่งเป็นการจัดการทรัพยากรชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์มาปรับประยุกต์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้าง

อัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยว สำหรับดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว ผลทำให้ชุมชนบ้านท่าคอยได้สำรวจภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านต่างๆ จนพบว่า การทำขนมไทยของชุมชนมีความโดดเด่น และกำลังจะสูญหายมานำเสนอเป็นรูปแบบและกิจกรรมการเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามปัจจุบันมีปราชญ์ชาวบ้านเพียง 2 ราย ที่ยังทำขนมไทยเป็นอาชีพหลัก โดยเน้นผลิต “ขนมงาน” (ขนมถดุกาล หรือ ขนมชาวบ้าน) ที่ได้สืบทอดจากบรรพบุรุษมา ปัจจุบันเมื่อถึงฤดูกาลคนในชุมชนจะสั่งซื้อเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของประเพณี หรืองานบุญตามประเพณีท้องถิ่น และประเพณีทางศาสนา หรือกิจกรรมตามฤดูกาล โดยรับผลิตตามคำสั่งซื้อ ส่วนที่เหลือก็จำหน่ายในชุมชน โดยทุกขั้นตอนยังคงผลิตตามแบบโบราณ ดังแสดงในภาพที่ 1 และ 2



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการทำ “ขนมงาน” ของชุมชนบ้านท่าคอย



**ภาพที่ 2** ชนมพื้นบ้านชุมชนบ้านท่าคอย “ขนมตาล” รูปแบบดั้งเดิม  
ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์

ภายหลังจากรัฐบาลมีนโยบายให้ชุมชนสำรวจมรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่มีในท้องถิ่น เพื่อนำไปเป็นฐานคิดสำหรับการผลิต ตามโครงการ OTOP นวัตกรรมดี คณะกรรมการท่องเที่ยวชุมชนจึงร่วมกัน กำหนดแผนพัฒนาสู่ชุมชนท่องเที่ยวที่เน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ของคนในชุมชนจากฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำขนมไทยของชุมชนที่เหลือเพียงผู้ผลิตเพียงไม่กี่รายกลายเป็นจุดสนใจเพราะเป็น ดั้งเดิมซึ่งมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชน อย่างไรก็ตามภายหลังที่มีการประชุมหารือร่วมกันระหว่าง คณะกรรมการท่องเที่ยวเกี่ยวกับ “คนทำขนม” ในฐานะปราชญ์ชาวบ้านที่ยินดีร่วมโครงการเพื่อเป็นฐาน การเรียนรู้ “การทำขนม” ในโปรแกรมการท่องเที่ยวของชุมชนบ้านท่าคอย ส่วนอีกรายปฏิเสธเพราะเห็น ว่าขนมไทยควรเป็นสิ่งที่สงวนไว้ในครอบครัวเพราะบรรพบุรุษสืบทอดมา

กิจกรรมหลักๆ ในกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยของชุมชน บ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี ภายใต้งานโครงการ OTOP นวัตกรรมดี ที่ดำเนินการได้แก่

1. การรวบรวมเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยของชุมชน
2. การพัฒนาเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ในโปรแกรมการท่องเที่ยวชุมชน
3. การพัฒนาตำรับใหม่/การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ซึ่งทั้งหมดทำให้ภูมิปัญญาขนมไทยชุมชนบ้านท่าคอยกลายเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ การท่องเที่ยวในรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ ผลจึงทำให้ขนมที่ผลิตขึ้นมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม กลายเป็น “ของซื้อ-ของฝาก” ของชุมชน ดังภาพที่ 3



**ภาพที่ 3** รูปแบบประยุกต์ขนมพื้นบ้านสำหรับกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชน

**แนวทางการจัดการกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาชนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอย จังหวัดสุพรรณบุรี** เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ และวิธีการประดิษฐ์สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากภูมิปัญญาการทำขนม พบว่ามีขั้นตอน 5 ขั้นตอน คือ

1. การแสวงหาความรู้ชุมชนมีการดำเนินการ เช่น การแสวงหาความรู้ด้วยการสืบค้นภูมิปัญญาของชุมชน การรื้อฟื้นวัฒนธรรมของชุมชน ภูมิปัญญาจากกลุ่มคนผู้สูงอายุในชุมชน
2. การสร้างความรู้ คือ นำภูมิปัญญาดั้งเดิมได้มีการนำมาประยุกต์ กับสภาพแวดล้อมวัฒนธรรมท้องถิ่นจนกลายเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน เช่น กรณีการทำขนมของชุมชนที่มีการสะสม สืบทอดกันมาอย่าง
3. การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละด้านมีกระบวนการถ่ายทอดความรู้เกิดขึ้นหลายลักษณะผสมผสานกัน โดยในอดีตการถ่ายทอดจะจำกัดเพียงคนในตระกูลหรือในชุมชน โดยมีรูปแบบได้แก่ การบรรยาย การสาธิต การทดลองให้ชม การฝึกปฏิบัติจริง การฝึกปฏิบัติตัวต่อตัว โดยถ่ายทอดแก่คนในชุมชนคือความรู้ และประสบการณ์ที่ภูมิปัญญาแต่ละด้านมีอยู่
4. การใช้ความรู้ ชุมชนได้ต่อยอดความรู้ และนำมาใช้ในชุมชน เช่น การนำมาเป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมท้องถิ่น การนำมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารหวานสำหรับงานพิธี หรือนำมาเป็นหนึ่งของสินค้าของชุมชน
5. การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้องค์ความรู้ส่วนใหญ่เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) สู่การรวบรวมความรู้ในรูปแบบชุดความรู้และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เป็นลายลักษณ์อักษร (Explicit Knowledge)

## 5. สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ชุมชนบ้านท่าคอย อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นชุมชนโบราณแห่งหนึ่งของไทยที่มีชุดองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยหลากหลาย ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีค่าที่ได้รับการสืบทอดต่อมาจากรุ่นสู่รุ่นตลอดจนมีการปรับปรุงพัฒนาเพิ่มเติมมีลักษณะสวยงาม มีกลิ่นหอม นำรับประทานมีอยู่หลายชนิดทั้งที่เป็นขนมไทยดั้งเดิมและขนมที่รับมาจากต่างชาติที่ปัจจุบันกลมกลืนเป็นขนมของไทยที่ถูกประดิษฐ์ที่ประณีตงดงามของคนไทยซึ่งเป็นไปตามคุณลักษณะขนมไทย ทั้งนี้ภูมิปัญญาขนมไทยพื้นบ้านชุมชนบ้านท่าคอยนับเป็นฐานรากในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นที่ สัมมามาเป็นระยะเวลายาวนานเหมือนกับชุมชนชนบทอื่นๆ ของไทย (มณฑิรศุภลักษณ์, 2541) ที่เป็นการทำจากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น แป้งข้าว น้ำตาล และกะทิ ใช้วัสดุท้องถิ่นเป็นใบตอง ใบจาก ใบไม้ เป็นวัสดุ ได้แก่ ขนมต้ม ขนมตาล ขนมชั้น ขนมเทียน ถั่วแปบ ขนมไข่ปลา (ขนมฤดูกาล) โดยทั้งหมดเตรียมขึ้นเพื่อใช้ประกอบในกิจกรรมทางศาสนางานบุญ ประเพณีชุมชน และฤดูกาลเกี่ยวกับอาชีพสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นส่วนหนึ่งระหว่างกันและความเชื่อมโยงระหว่างวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น (อภิญา ตันทวีวงศ์, 2556) ส่วนกระบวนการสืบทอด อนุรักษ์องค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยของชุมชนบ้านท่าคอยก็เหมือนกับชุมชนอื่นๆ ที่ถ่ายทอดผ่านระบบครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น ดังนั้นภูมิปัญญาการทำขนมจึงเป็นองค์ความรู้ที่ได้จากการส่งสมภูมิปัญญาบรรพบุรุษในการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบในตำรับ สะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการหล่อหลอมอย่างเป็นระบบที่เกิดจากประสบการณ์และทักษะของคนจากรุ่นสู่รุ่น แล้วถ่ายทอดมายังลูกหลาน จึงทำให้เกิดการหวงแหนถ่ายทอดเพียงเฉพาะระบบครอบครัว ลักษณะดังกล่าวกลายเป็นอุปสรรคต่อการสืบทอดของคอนรู้นใหม่ที่จำกัด นอกจากนี้ค่านิยมและวัฒนธรรมสมัยใหม่แพร่กระจายสู่สังคมไทยยังได้ส่งผลกระทบต่อบาทและความสำคัญของขนมไทยเปลี่ยนไปเหลือสถานะ “ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว” ในรูป “ของซื้อ-ของฝาก”



อันเกิดจากความเข้มงวดต่อชนบ-ความเชื่อ ความศรัทธาต่อศาสนา ธรรมเนียมปฏิบัติ และประเพณีลดลง ผลจึงทำให้ความนิยมขนมไทยพื้นบ้านของชุมชน ค่อยๆ เลือนหายไป อีกทั้งการขาดช่วงสืบสานต่อขององค์ความรู้จากการสูญเสียบุคคลผู้เป็นแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาขนมไทยพื้นบ้านของชุมชนจึงตกอยู่ในสภาวะเสี่ยงต่อการสูญหายขององค์ความรู้การทำขนมได้ (ณิชนน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน, 2020).

ผลจากการดำเนินโครงการ OTOP นวัตกรรม ส่งผลให้ชุมชนได้ร่วมกันนำกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชนมาเป็นกลยุทธ์ที่แฝงวัตถุประสงค์ 2 ประการได้แก่ คือ การฟื้นฟูภูมิปัญญาขนมไทยพื้นบ้านของชุมชน และการประดิษฐ์สร้างทางภูมิปัญญาเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวถือเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์ตามที่ Hall (2012) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารคือองค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมที่ใช้ “อาหาร/ของกิน” เป็นทรัพยากรหลักจะสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์และความเพลิดเพลินจากการเรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างจากถิ่นที่ตนเองอยู่ ดังนั้น ขนมไทยจึงเป็นการประดิษฐ์รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ (Creative Tourism) ที่สามารถสร้างความประทับใจและดึงดูดให้ผู้มาเยือนเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและได้ประสบการณ์การสัมผัสและเรียนรู้วัฒนธรรมตามสภาพความเป็นจริง นักท่องเที่ยวสามารถซึมซับความรู้สึกในถิ่นที่และเรียนรู้ที่มาที่ไปของอาหารท้องถิ่น (พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์, 2561) แสดงให้เห็นถึงเส้นทางที่เชื่อมโยงจากอุตสาหกรรมอาหารสู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ จากแหล่งผลิตวัตถุดิบของชุมชนสู่ประสบการณ์นักท่องเที่ยวผ่านการนำเสนอผลิตภัณฑ์และบริการที่จัดสรรไว้ ซึ่งนอกจากเรื่องราวที่บอกเล่าผ่านอาหารแล้ว ศิลปะการสื่อสารและนำเสนอยังมีบทบาทสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ที่แตกต่างและโดดเด่นของวัฒนธรรมทางอาหารได้ (ณัฐกานต์ พงษ์สรนันทน์ และคณะ, 2560) ซึ่งจะเห็นได้จากสีส้มของขนมไทยที่มีจะมีเรื่องราวเสมอ ซึ่งกลายเป็นการสร้างประสบการณ์แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวได้ (Holm, Pederson & Sorenson, 2013) ผ่านการต่อยอดความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นและกลายเป็นกระบวนการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร/ขนมท้องถิ่นนั่นเอง (Gaztelumendi, 2012)

กิจกรรมที่มีส่วนช่วยให้เกิดกระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยของชุมชนบ้านท่าค้อย จังหวัดสุพรรณบุรี ภายใต้โครงการ OTOP นวัตกรรม ได้แก่ การรวบรวมเป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยของชุมชน การพัฒนาเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ในโปรแกรมการท่องเที่ยวชุมชน และการพัฒนาตำรับขนมใหม่รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งทำให้ภูมิปัญญาขนมไทยชุมชนบ้านท่าค้อยกลายเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ การท่องเที่ยวในรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ ผลจึงทำให้ขนมที่ผลิตขึ้นมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม กลายเป็น “ของซื้อ-ของฝาก” ของชุมชน ส่วนกลยุทธ์การต่อสู้กับ “พลวัตและความยั่งยืน” ที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นประกัน เพื่อฟื้นฟูภูมิปัญญาขนมไทยพื้นบ้านของชุมชนไม่ให้เพียงผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว แต่เป็นการสร้างทางภูมิปัญญาเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน คือ 1) การแสวงหาสืบค้น และรื้อฟื้นภูมิปัญญาของชุมชนจากกลุ่มคนผู้สูงอายุในชุมชน 2) การสร้างความรู้จากการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาประยุกต์กับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมท้องถิ่นจนกลายมาองค์ความรู้ถ่ายทอดให้คนรุ่นใหม่ใช้สร้างรายได้ 3) การถ่ายทอดความรู้แบบผสมผสาน โดยจัดให้มีการบรรยาย การสาธิต การทดลองให้ชม การฝึกปฏิบัติจริง การฝึกปฏิบัติตัวต่อตัว 4) ต่อยอดความรู้ให้เกิดการพัฒนาบุคลิกของขนมไทยในการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารหวานสำหรับงานพิธีหรือนำมาเป็นหนึ่งของสินค้าของชุมชนได้อย่างลงตัว 5) การจัดเก็บและการสืบค้นความรู้องค์ความรู้ส่วนใหญ่เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) สู่การรวบรวมความรู้ในรูปแบบชุดความรู้และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เป็นลายลักษณ์อักษร (Explicit Knowledge)

ทั้งนี้กระบวนการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาชนมไทยเป็นกระบวนการสร้างสรรค์การท่องเที่ยวโดยวางอยู่บนพื้นฐานการตระหนักคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมเป็นการปรับประยุกต์วิถีความเป็นชุมชนหล่อร่วมกับภูมิปัญญาเพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ตรง สะท้อนให้เห็นถึงการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชนที่นำมรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านมาประยุกต์เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายรัฐ ก่อการตื่นตัวต่อวัฒนธรรม จนเป็นการฟื้นฟูภูมิปัญญาชนมพื้นบ้านของชุมชน และการประดิษฐ์สร้างทางภูมิปัญญาเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชนเป็นผลจากนโยบาย OTOP นวัตกรรม ของรัฐบาล อย่างไรก็ตามก็ยังไม่อาจจะประกันได้ว่าจะมีความยั่งยืนและผลสำเร็จในระยะยาว ด้วยเพราะปัญหาวัฒนธรรมท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเลือนหายเกิดจากปัจจัยหลายประการได้แก่ การเปลี่ยนแปลงของค่านิยมตามยุคสมัย การเผยแพร่วัฒนธรรมข้ามชาติ และการก้าวล้ำของเทคโนโลยี ปัญหาการสูญเสียบุคคลสำคัญทางวัฒนธรรม การส่งต่อชุดความรู้ยังจำกัดเฉพาะคนในครอบครัว (พิสิฐภัฏ โคตรสุโพธิ์ และคณะ, 2557) อีกทั้งรูปแบบยังเป็นการถ่ายทอดแบบฝึกปฏิบัติโดยไม่ได้มีการจดบันทึกความรู้หรือทักษะเฉพาะบุคคลที่บางครั้งก็ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ นอกจากนี้ชนมไทยเป็นชนมที่ทำสด(พร้อมบริโภคร) ไม่มีบรรจุภัณฑ์ทันสมัย ดังนั้นนโยบาย OTOP นวัตกรรมจึงยังต้องต่อสู้กับ “พลวัตและความยั่งยืน” ที่มีมรดกทางวัฒนธรรมของการทำชนมท้องถิ่นเป็นประกัน

## 6. ข้อเสนอแนะ

1. ควรรวบรวมเป็นชุดองค์ความรู้และนำเสนออย่างเป็นระบบในรูปแบบเป็นพินิจพันธ์และส่งเสริมเป็นอุตสาหกรรมที่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์สำคัญไว้ในบริบทอัตลักษณ์ของการท่องเที่ยวชุมชนได้
2. ควรส่งเสริมคุณค่าชนมไทยไว้ควบคู่กับการณรงค์เกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นให้เป็นรูปธรรม.

## 7. เอกสารอ้างอิง

- กรมการพัฒนาชุมชน. (2561). *คู่มือบริหารโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี*. สืบค้นเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2564, จาก [http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER3/DRAWER051/GENERAL/DATA0000/000000\\_42.PDF](http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER3/DRAWER051/GENERAL/DATA0000/000000_42.PDF).
- กรรณิการ์ ว่าเร็วดี, สุรีย์รัตน์ บำรุงสุข, และสิริวรรณ นันทจันทุล. (2559). ชื่อชนมไทยในมิติแห่งภาพสะท้อนวัฒนธรรม. การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 13 (หน้า 1360-1367), วันที่ 8-9 ธันวาคม 2559. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- ณัฐกานต์ พงษ์สรนันทน์, จุฑามาศ วิศาลสิงห์, และฐานกาญจน์ วงศ์วิศิษฐ์ศิลป์. (2560). แนวทางการสอดประสานวิถีไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ห่วงโซ่อาหารเพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าการท่องเที่ยว. *วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่*, 10(2), 169-812.
- ณิชนน ภมร, และ พัชรี ตันติวิภาวิน. (2020). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารบัณฑิตวิทยาลัยศึกษากลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์. (2561). *การพัฒนาแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี*. วารสารวิชาการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ, 14(1), 1-16.

- พิสิษฐ์ โคตรสุโพธิ์, ธเนศ ศรีวิชัยลำพันธ์, และวีระพงษ์ แสงชูโต. (2557). *การถ่ายทอดศิลปะและวัฒนธรรมภูมิปัญญาล้านนาสู่สังคมโดยผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่น*. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยสังคม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณฑิยา ศุภลักษณ์. (2541). *ตำนานขนมไทย*. กรุงเทพฯ: เอส.ที.พี.เวิลด์ มีเดีย.
- ศาดรา กระจงนอก. (2552). *การจัดการอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย* (วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร, นครปฐม.
- อภิญา ตันทิวังค์. (2556). *บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งหมด*. กรุงเทพฯ: สำนักงาน กิจการโรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก.
- Department of Tourism. (2016). *Tourism Statistics 2016*. Bangkok: Ministry of Tourism and Sports, Thailand.
- Gaztelumendi, I. (2012). *Global trends in food tourism*. Madrid : World Tourism Organization.
- Hall, C. M. (2012). Boosting food and tourism-related regional economic development. In A. Dupeyras (Ed.), *OECD studies on tourism: Food and the tourism experience* (pp. 49-74). Korea: OECD.
- Holm, J., Pedersen, L. M. B. & Sorensen, S. (2013). Experiencing organic farms and food by regional tourism innovation. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil and Plant Science*, 63, 85-93.