บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นภูเก็ตบาบ๋า เป็นอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชาวบาบ๋า-เพอรานากัน ซึ่งเป็นชุมชนในย่านเมืองเก่าภูเก็ต แต่ปัจจุบันกำลังประสบปัญหาขาดการสืบทอดภูมิปัญญาอาหาร และผู้ประกอบการอาหารขาดความตระหนักในการปรุงอาหารแท้ที่เป็นมรดกวัฒนธรรมอาหาร รวมทั้งขาดการนำเสนอหรือสื่อสารความเปนอาหารท่องถิ่นภูเก็ตที่แทจริง (Authenticity of Phuket Local Food) แก่นักท่องเที่ยว ในงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและสืบค้นความแท้ของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตบาบ๋า โดยนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารมาประยุกต์ร่วมกับการวิจัยทางการท่องเที่ยว (Scientific Research) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และสามารถเผยแพร่ความเป็นอาหารแท้ รวมทั้งอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ การดำเนินงานวิจัยประกอบด้วย การรวบรวมข้อมูลของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตบาบ๋าและคัดเลือกอาหาร จำนวน 40 ชนิด เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้อาหารท้องถิ่นด้านความแท้ของอาหาร ศึกษาสิ่งบ่งชี้ความเป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิด วิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตและสืบค้นประโยชน์เชิงสุขภาพ พร้อมทั้งใช้วิชาการทางการจัดองค์ประกอบทางศิลปะที่มองเห็นได้ (Food design) มาพัฒนาการนำเสนออาหารเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว และสร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นภูเก็ต จำนวน 40 ชนิดถูกคัดเลือกจากแบบสอบถามนักท่องเที่ยวคนไทย และคนท้องถิ่นภูเก็ต ประกอบกับการพิจารณาของผู้วิจัยกับผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นโดยใช้เกณฑ์ของเอกลักษณ์และอัตลักษณ์อาหาร รวมถึงปัจจัยด้านการตลาดและการสร้างสรรค์ อาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่ถูกคัดเลือกเพื่อใช้ในการศึกษา แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ (1) อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์รับรู้จากคนภายนอกหรือนักท่องเที่ยว และมีความเป็นอัตลักษณ์ที่คนท้องถิ่นคุ้นเคย (2) อาหารที่มีความเป็นอัตลักษณ์ที่คนท้องถิ่นคุ้นเคย แต่ไม่ได้รับรู้โดยนักท่องเที่ยว และ (3) อาหารที่มีความน่าสนใจ แต่อาจกำลังจะถูกลืมเลือนและสูญหายได้ ผลจากการศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูล สามารถประเมินอาหารทั้ง 40 ชนิดว่าเป็นอาหารแท้ (Authentic food) ที่ได้รับการบันทึกรายละเอียดโดยคนกลุ่มชาติพันธุ์ และมีสูตรอาหารดั้งเดิม ผลจากการทำงานแบบมีส่วนร่วมกับภาคชุมชนและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น สามารถบ่งชี้ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแต่ละชนิดโดยหลักการพิจารณาในประเด็นที่ศึกษา 4 ประเด็น ได้แก่ (1) วัตถุดิบที่ใช้ (2) สูตรและวิธีการปรุง (3) รูปแบบอาหาร และ (4) ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และด้วยการพิจารณาร่วมกันของคณะผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น สามารถวิเคราะห์และประมวลได้ว่าอาหารท้องถิ่นภูเก็ต จำนวน 19 ชนิด เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่ซ้ำใคร เป็นอาหารที่หารับประทานได้เฉพาะในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น อาทิเช่น หมูฮ้อง หมี่ฮกเกี้ยนผัด โอต้าว ขนมโอเอ๋ว เป็นต้น อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์บางชนิดยังไม่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น ปอเปี๊ยะฮกเกี้ยน เป็นต้น ดังนั้น จึงควรหาแนวทางส่งเสริมการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นแท้ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นในหมู่นักท่องเที่ยว ในงานวิจัยนี้จึงได้จัดทำหนังสือที่รวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่เป็นอาหารแท้ดั้งเดิม บรรจุไว้ในหนังสือพร้อมภาพประกอบอาหาร และแสดงคุณค่าโภชนาการตลอดจนคุณประโยชน์ของวัตถุดิบส่วนผสมที่ถูกเลือกสรรมาใช้ในการปรุงอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ นอกจากวัตถุประสงค์เพื่อให้คนท้องถิ่นเรียนรู้และตระหนักในการฟื้นฟูและอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแล้ว ยังสามารถใช้หนังสือเป็นแหล่งข้อมูลเชิงวิชาการสำหรับเผยแพร่และอ้างอิงแก่นักท่องเที่ยว

ในงานวิจัยนี้ได้พัฒนาการนำเสนออาหารท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว โดยผู้วิจัยดำเนินการแบบมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ จำนวน 10 ราย ในการดำเนินกิจกรรมการออกแบบอาหารและผลงานการออกแบบที่ได้สามารถสร้างคุณค่าของงานในหลายมิติ ภายใต้แนวคิดของงานออกแบบที่ให้

ความสำคัญกับการสะท้อนอัตลักษณ์ของเมืองภูเก็ต และที่สำคัญผู้ประกอบการอาหารได้เรียนรู้กระบวนการทำงานเพื่อการออกแบบสร้างสรรค์ ประกอบด้วย (1) ผู้ประกอบการประเภทร้านอาหาร ได้แก่ ร้านหมี่ต้นโพธิ์ ร้านหมี่น้ำสมจิตต์ ร้านขนมเค่งติ้น (2) ผู้ประกอบการอาหารที่เน้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับเป็นของฝาก ได้แก่ ร้านอาโป้งบางเหนียว ร้านอาโป้งแม่สุณี (3) ผู้ประกอบการประเภทร้านค้าริมถนนหรือรถเข็นขายอาหาร (Street Food Vendors) ได้แก่ ร้านข้าวยำพาโหม และร้านน้ำพริกหยำ บริเวณตลาดสะพานหิน และร้านโอต้าว ตลาดเกษตร รวมกับผู้ประกอบการ 2 ราย จากการประสานงานกับเทศบาลนครภูเก็ต ได้แก่ 1) ถั่วเหลืองเจ้าฟ้า และ 2) เมธี เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผลงานออกแบบช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของร้านอาหารท้องถิ่นภูเก็ต เช่น ผลงานแผ่นข้อมูลแบบตั้งโต๊ะ บอกเล่าเรื่องราวของร้านหมี่ต้นโพธิ์ เมนูอาหารภาษาไทย อังกฤษ และจีนที่แทรกเรื่องราวของร้านหมี่สมจิตต์ เป็นต้น การนำเสนออาหารท้องถิ่นภูเก็ตแท้ผ่านผลงานดังกล่าวช่วยสร้างประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และเป็นแนวทางหนึ่งในการสนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต

Abstract

Phuket local food “Baba” is a Phuket local cuisine that represents the identity of the Baba – Peranakan, a community in Phuket Old Town. But nowadays, they are experiencing the lack of inheritance of food wisdom and food entrepreneurs lack the awareness of authentic cooking that is a culinary heritage, including lack of presentation or communication of authenticity of Phuket local food to tourists. This research aims to study and investigate the authenticity of Baba local food by bringing food science knowledge into application with scientific research to obtain accurate, reliable information and disseminate authenticity. As well as the identity and uniqueness of the local cuisines in order to gain more and more popularity among both Thai and foreign tourists. The research consisted of gathering 40 varieties of local food to synthesize local knowledge of authentic food. To study the identity and uniqueness of each type of food as well as analyze the nutritional value of local food. Along with the use of food design to develop food to attract the attention of tourists and create a local food experience.

The 40 Phuket local cuisines were selected from Thai tourists and Phuket local people survey and focusing group of researchers and Phuket local food experts, based on the criteria of identity and uniqueness including marketing and creative factors. The selected Phuket local cuisines were divided into 3 categories. 1) Food that was unique, recognized by tourists and familiarized with local people (2) Authentic food that was familiar to local people, nevertheless not recognized by tourists (3) Food that was interesting but it may be forgotten. All 40 types of food can be assessed as authentic food that has been documented by ethnic group. The results of working with the community and local food experts enable the identification of the identity of each Phuket local food, based on four issues: (1) raw materials (2) recipes and cooking methods (3) food patterns and (4) culture. Together with the joint consideration of researchers and local food experts, it can be analyzed and processed that 19 Phuket local cuisines are unique. They are food that can be eaten only in Phuket, such as Muhong, Hokkien fried noodle, Otau, O-aew etc.

Also, some of the unique foods that are not known to tourists, such as Hokkien spring rolls should be introduced. Therefore, ways should be found to promote local genuine food to gain more popularity among tourists. In this research, a cook book that compiled local recipes of Phuket local authentic cuisines with illustrated food was prepared. The book also showed nutritional values as well as the benefits of ingredients that were selected for local cooking from the ancestral wisdom. In addition to the purpose of promoting local people to learn and realize the restoration and conservation of Phuket local cuisine culture, the book can also be used as a published academic resource for referring to tourists.

In this research, the development of Phuket local food presentation to attract the attention of tourists was shown. 10 Food entrepreneurs have participated in food design

activities whose design works could create values in many dimensions under the concept of design focusing on reflecting the identity of the city of Phuket. And most importantly, food entrepreneurs have learned the workflows for creative design. 10 Food entrepreneurs, consisting of: (1) restaurant operators: TonPho Mhee, Somjit Mhee and Kengtin dessert shop, (2) Food entrepreneurs who focus on the development of packaging for souvenirs: Apong Bangniew and Apong Mae Sunee, (3) Street Food Vendors: Kaoyam Pahom, Namprick Yhum (Sapanhin Bridge) and Otau (Agricultural market), including two operators cooperated with the municipality of Phuket, namely: 1) Soybean Chao Fa and 2) Maetee Cashew nut. The Design works created a good image of local Phuket restaurants such as works of storytelling data sheets: TonPho Mhee and Thai, English and Chinese food menus with story of Somjit Mhee. The presentation of authentic Phuket local food through food design will improve consumption of local food experience by tourists. It was one of the ways to support gastronomic creative city of Phuket.