

อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารลังกาสุกะแห่งดินแดนปลายด้ามขวานของประเทศไทย¹

The Cultural Langkasuka Food Identity of The Southernmost of Thailand

รณภพ นพสุวรรณ / RONNAPHOP NOPSUWAN

สาขาวิชานิเทศศาสตร์การตลาด คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

DOCTOR OF COMMUNICATION ARTS IN MARKETING COMMUNICATION, UNIVERSITY OF THE THAI CHAMBER OF COMMERCE

จันทมา เขียวแก้ว / JANTIMA KHEOKAO

คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

SCHOOL OF COMMUNICATION ARTS, UNIVERSITY OF THE THAI CHAMBER OF COMMERCE

สุจิตรา เปลียนรุ่ง / SUJITTRA PLIANRUNG

คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

SCHOOL OF COMMUNICATION ARTS, UNIVERSITY OF THE THAI CHAMBER OF COMMERCE

Received: April 11, 2022

Revised: December 1, 2022

Accepted: December 2, 2022

บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพจากการสังเคราะห์เอกสาร และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 23 คนในพื้นที่จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส เพื่อมุ่งหาอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะและเมนูอาหารลังกาสุกะ ในสามจังหวัดชายแดนใต้ ผลการวิจัยพบว่าอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะเกิดจากองค์ประกอบ 4 ด้านประกอบด้วย (1) การเลือกใช้อาหารทะเลตามฤดูกาลจากวัตถุดิบท้องถิ่น (2) เครื่องปรุงที่มีเอกลักษณ์ ได้แก่ เกลือหวาน เครื่องเทศ มะพร้าว กะทิ น้ำตาลต่าง ๆ (3) อิทธิพลความหลากหลายทางเชื้อชาติ และศาสนา และ (4) การได้รับการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ และส่งมอบไปยังรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้ผลการวิจัยพบว่าเมนูอาหารลังกาสุกะ 34 เมนูส่วนใหญ่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาเดิมของผู้คนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ และรองลงมาได้รับอิทธิพลมาจากชาว (อินโดนีเซีย) อินเดีย อาหรับ โปรตุเกส และจีน

คำสำคัญ: วัฒนธรรมอาหาร, อัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะ, ลังกาสุกะ, สามจังหวัดชายแดนใต้, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Abstract

this paper was a study with a qualitative research method from document synthesis and in-depth interviews with 23 key informants in Pattani, Yala and Narathiwat provinces focus on the food identity of Langkasuka and Langkasuka food menu in the three southern border provinces. The results of the research revealed that Langkasuka food identity was formed from 4 factors consisting of (1) selection of the local

1 บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของดัชนีชี้วัดเรื่อง “กลยุทธ์การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามจังหวัดชายแดนใต้” และเป็นงานวิจัยที่ได้รับทุนอุดหนุนการทำกิจกรรมและสนับสนุนการวิจัยและนวัตกรรมจากสำนักวิจัยแห่งชาติ (วช.)

seasonal seafood (2) unique seasonings such as “Salt sweet” is salt less salty, spices, coconut, coconut milk, and various sugars. (3) the ethnic and religious diversity influences; and (4) The inheritance of wisdom from ancestors and passed on from generation to generation. In addition, the results of the research revealed that most of the 34 Langkasuka menus originated from the cultural mix and traditional wisdom of the people in the three southern border provinces. and followed by influences from Java (Indonesian), Indian, Arabic, Portuguese and Chinese

Keywords: Cultural food identity, Langkasuka food identity, Langkasuka food, three southern border provinces, food tourism

บทนำ

“ล้งกาสุกะ” อาณาจักรโบราณแหล่งดินแดนเอเชียอาคเนย์ ดินแดนแห่งความรุ่งเรืองความสุข ความมั่งคั่ง และเป็นเมืองท่าที่ยิ่งใหญ่และมีความสำคัญมากในอดีตกว่า 1900 ปี และประวัติศาสตร์ความยิ่งใหญ่การค้าขายทางทะเลในอดีต อาณาจักรซึ่งเป็นศูนย์กลางการค้าทางเรือระหว่างโลกตะวันออกและโลกตะวันตก นักเดินทางจากทั่วสารทิศมาเยือนดินแดนแห่งนี้เพื่อแลกเปลี่ยนสินค้า (ล่อแมนและอารีฟิน. 2541) ปัจจุบันสามารถค้นพบหลักฐานทางประวัติศาสตร์บริเวณ บ้านประแว จังหวัดปัตตานี ในปัจจุบัน ผู้คนจากหลายหลายเชื้อชาติ ศาสนา นำความหลากหลายทางวัฒนธรรม ความเชื่อศาสนา การค้าขาย (Teaw,A. and Wyatt, D.K.,1970) และภูมิปัญญาอาหารจากวัฒนธรรมของตนมายังดินแดน แลกเปลี่ยนความรู้ สอดแทรกไปกับวิถีชีวิตของผู้คนที่ท้องถิ่นจนเกิดเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมในแบบของตนเอง

“อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารล้งกาสุกะ” ร่องรอยที่หลงเหลือเพื่อการสืบค้นรากเหง้าแห่งวัฒนธรรมอาหารสำหรับล้งกาสุกะ จากดินแดนอาณาจักรโบราณ คือจุดเริ่มต้นแห่งภูมิปัญญาอาหารของผู้คนแปลกหน้าว่าวัฒนธรรมอาหารจากบ้านเกิดของตน ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ล้งกาสุกะเกิดเป็นความโดดเด่นที่มีลักษณะเฉพาะตัว หลอมรวมอิทธิพลแห่งศาสนา ประเพณี วิถีชีวิต ความหลากหลายทางเชื้อชาติวัฒนธรรม (ครองชัย หัตถา, 2551) เกิดเป็นมรดกภูมิปัญญาแห่งวัฒนธรรมอาหารของผู้คนท้องถิ่น ผสมผสานองค์ความรู้การปรุงรส การถนอมอาหาร การผสมผสานความรู้ระหว่างวัฒนธรรมเพิ่มสีแต่งกลิ่นอาหารด้วยเครื่องเทศจากชวา อินเดีย และอาหรับ เกิดเป็นอาหารสำหรับล้งกาสุกะที่ปรุงแต่งอย่างพิถีพิถัน เพิ่มสุนทรียภาพสู่ประสาทสัมผัสทั้ง 6 ประกอบด้วย รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส

และความอึดอึ้งใจ เมื่อได้ลิ้มลองอาหารล้งกาสุกะ และถ่ายทอดจากสู่ผู้รู้ (นิปาติเมาะ หะยีหามะ และคณะ, 2562)

ปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่โบราณกาล อาหารเป็นทั้งสิ่งที่สามารถบรรเทาความหิวโหยที่เกิดจากความต้องการของร่างกาย อาหารเป็นยาเพื่อรักษาโรคและการบาดเจ็บให้ร่างกาย และอาหารสามารถเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง (ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ, 2555) อาหารยังถือเป็นตัวแทนของวัฒนธรรม ที่มาของทุกเชื้อชาติที่มีความแตกต่างออกไปตามถิ่นที่อยู่อาศัย ภูมิภาค สภาพอากาศและประวัติศาสตร์ความเป็นมาของแต่ละเผ่าพันธุ์ (ศรุดา นิตวีรการ, 2557) อาหารถูกนำมาเป็นสัญลักษณ์เพื่อสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น ลักษณะเฉพาะเชื้อชาติ ศาสนา ภูมิศาสตร์ ที่อยู่อาศัย หรือพืชผลทางการเกษตรเฉพาะถิ่น ล้วนส่งผลโดยตรงต่ออัตลักษณ์อาหารที่มีรส กลิ่น การปรุง การถนอมอาหารในแบบเฉพาะตัว การเตรียมเครื่องปรุง หรือวิธีการรับประทาน ยังสามารถบ่งบอกถึงประเพณี ความเชื่อ วัฒนธรรมทางความคิดที่สืบทอดกันมา จนเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์อาหารประจำท้องถิ่นที่ไม่สามารถแยกออกวิถีชีวิต (พิสิทธ์ ศรีประเสริฐ, 2561)

อัตลักษณ์อาหารถูกนำมากำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ชาติเพื่อสร้างรายได้ให้การท่องเที่ยว สร้างรายได้สู่ชุมชน สร้างรายได้ให้ประเทศ (คณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ, 2560) หากเราเข้าใจความโดดเด่นและสามารถสื่อสารอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร เราก็สามารถนำไปสร้างจุดขายเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว (กองยุทธศาสตร์และแผนงานสำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์, 2560) หากการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย และคลื่นวัฒนธรรมต่างชาติในปัจจุบัน ทำให้อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารล้งกาสุกะต้องปรับตัวหรือไม่ หรือเพียงคงความดั้งเดิมไว้ และรักษาสืบทอดเพื่อเป็นมรดกแห่งความภาคภูมิใจของชาวสามจังหวัดชายแดน

ให้ผู้รับหน้าที่ส่งมอบและสืบสานวัฒนธรรมอาหารจากดินแดนลังกาสุกะต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทและที่มาของเมนูอาหารลังกาสุกะสามจังหวัดชายแดนใต้
2. เพื่อวิเคราะห์และทำความเข้าใจอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะสามจังหวัดชายแดนใต้

แนวคิดที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดอัตลักษณ์อาหาร (Food Identity)

อัตลักษณ์อาหาร เกิดการถ่ายทอดการภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นที่มีลักษณะเฉพาะ ทำให้มีความแตกต่างและโดดเด่นจากที่อื่น หรือมีความคล้ายคลึงกันเพราะการโยกย้ายถิ่นฐานจากเดินทางของผู้คนในอดีต การค้าขายและการค้นหาที่อยู่อาศัยใหม่เพื่อการดำรงชีวิต การเดินทางเหล่านี้มักนำวัฒนธรรมการปรุงอาหารตามแบบวิถีชีวิต ส่วนประสมจากท้องถิ่นเดิม (Zhang, Roberts, Must, Wong, Gilhooly, Kelly, & Saltzman, 2015; Parasecoli, 2014; Dietler, 2006) และขั้นตอนการปรุงตามหลักการหรือตามภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เมื่อเกิดการย้ายถิ่นที่อยู่อาศัยไปยังที่แห่งใหม่ทำให้เกิดการขาดแคลนส่วนผสมบางอย่างหรือไม่เพียงพอในการปรุงอาหาร ต้องปรับเปลี่ยนหรือค้นหาส่วนผสมทดแทนจากท้องถิ่นที่ไปอยู่อาศัยจนเกิดเป็นการผสมผสานการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นใหม่ หรือบางครั้งเป็นการถ่ายทอดแลกเปลี่ยนการใช้วัตถุดิบจากแหล่งเดิมให้กับผู้คนแปลกหน้าที่เดินทางไปถึง ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ ปรับปรุงและพัฒนาเรื่องราวของอาหาร ส่วนผสมสูตรเฉพาะตามภูมิภาคนั้น และความเชื่อเรื่องหลักศาสนา ธรรมชาติ การเคารพตามธรรมเนียมก็จะส่งผลโดยตรงไปยังอาหารหรือส่วนผสมบางอย่างที่ไม่เหมาะสมและต้องไม่ขัดต่อหลักความเชื่อทางศาสนาของชุมชน (ณัฐชา ตะวันนาโชติ; 2563; Sutton; 2011; Lindstrom; 2005; Korsmeyer & Sutton, 2010)

2. แนวคิดวัฒนธรรมอาหาร (Food Culture)

วัฒนธรรมอาหาร ผสมผสานจากประเพณี ความเชื่อ ศาสนา และวิถีชีวิตของชุมชน ลักษณะอาหารเกิดตามภูมิศาสตร์ และการเดินทางโยกย้ายที่อยู่อาศัยหรือการประกอบอาชีพ ทำให้เกิดเป็นอาหารตามวัฒนธรรม

ประกอบไปด้วย 3 ขั้นตอนในกระบวนการเกิดวัฒนธรรมอาหาร ได้แก่ 1) ขั้นตอนการเตรียมอาหาร (Food Preparation) 2) ขั้นตอนการปรุงหรือการผลิตอาหาร (Food Production) และ 3) การบริโภคอาหาร (Food Consumption) สามารถสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิต ประเพณีที่เชื่อมโยงระหว่างสมาชิกในชุมชนกับสิ่งแวดล้อม อากาศ ภูมิประเทศ ส่งผลต่อลักษณะอาหาร วิธีการปรุงอาหาร การรับประทานอาหารแตกต่างกันออกไป (Yaisumlee, Thanyakit, Sakmunwong, & Peatrat, 2019; Grimaldi, Fassino, & Porporato, 2019) รวมไปถึงบรรทัดฐานของสังคม (social norms) แนวทางการถือปฏิบัติทางสังคมเพื่อให้เกิดความเป็นหนึ่งเดียวกัน รวมถึงทุกช่วงเวลาและความสัมพันธ์และความเชื่อมโยงของบุคคลตั้งแต่เกิดจนตาย (Altugan, 2015) การเป็นสมาชิกกลุ่มวัฒนธรรมทำให้รู้สึกถึงความเป็นเจ้าของและการระบุตัวตนของพวกเขา (Amiot, Doucerain, Taylor, & Kachanoff, 2015) วิถีชาวบ้าน (Folkways) การนับถือศาสนา (Altugan, 2015) ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศาสนาและประเพณี อาหาร สมุนไพร ศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วย สถาปัตยกรรม จิตรกรรม ภาษา และวรรณกรรม (Zhang, Chen, Law, & Zhang, 2020; สุดถนอม ต้นเจริญ, 2021; พิมพ์อักษรา หุรูปะกายอักษร, 2015; ศศิกัญจน์ นารถโคษา, 2556) การปรับเปลี่ยนรูปแบบ (Transformation) เป็นการยอมรับและเข้าใจเพื่อรักษาสิ่งที่มีอยู่ให้ดำรงต่อไปเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงจากผู้คนในวัฒนธรรม และกลุ่มคนภายนอกวัฒนธรรม เช่น การโยกย้ายถิ่นที่อยู่อาศัย รวมไปถึงการนำสิ่งใหม่จากต่างวัฒนธรรมที่มีลักษณะที่ดีกว่านำมาผสมผสานกับวัฒนธรรมเดิมของสังคมจนเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่ดีขึ้น (Williams-Gualandi, 2020; Amiot, Doucerain; Taylor, & Kachanoff, 2015; พัชรี กล่อมเมือง; 2019)

3. แนวคิดอัตลักษณ์อาหารเชิงวัฒนธรรม

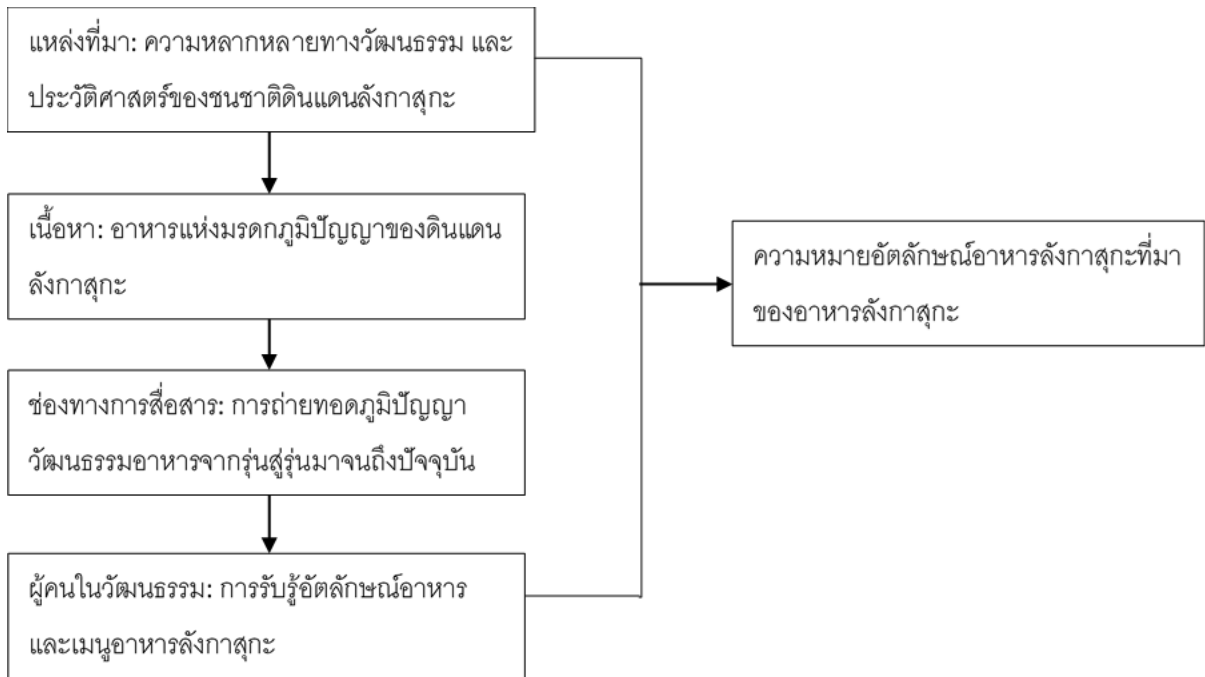
อาหารถูกใช้เป็นเครื่องตอกย้ำอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (Almerico, 2014) การแบ่งปันหรือถ่ายทอดและเรียนรู้ทักษะการจัดเตรียมอาหาร เทคนิค มารยาทในการรับประทานอาหาร (Ishak, Zahari, Talib, & Hanafiah, 2019; Renard, & Thomé, 2016) อาหารดั้งเดิมจะมีการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษที่ได้นำสูตรการทำอาหารติดตัวมาจากประเทศของตนการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารผ่าน

บุคคลเป็นแหล่งความรู้ เป็นแหล่งถ่ายทอดและคงไว้ซึ่งประสาทมัมผัส เช่น รูป รสชาติ กลิ่น เป็นต้น (Sébastia, 2016) การปรุงอาหาร ได้แก่ ภูมิปัญญาการใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร มีการคิดค้นอุปกรณ์โดยบางอย่างได้ดัดแปลงจากบรรพบุรุษ การเลือกใช้วัตถุดิบอย่างเหมาะสมเป็นการเรียนรู้จากบรรพบุรุษที่มีการถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่อง (Renard, & Thomé, 2016; Renard, & Thomé, 2016; Sébastia, 2016) ผู้คนค้นหารากเหง้าวัฒนธรรมผ่านอาหารของตนเอง เพราะอาหารเผยให้ความเชื่อ ที่ของประวัติศาสตร์ แหล่งกำเนิดของวัตถุดิบและภูมิปัญญาของบรรพชน ความทรงจำวัยเด็กด้วยความรู้สึกอบอุ่น และความทรงจำต่อรสชาติอาหารที่คุ้นเคย (Almerico, 2014) ทำให้อาหารมีส่วนสำคัญต่อการก่อกำเนิดเอกลักษณ์ของอาหารประจำชาติพันธุ์ กลายเป็นสัญลักษณ์ของความหมายทางวัฒนธรรมที่ฝังลึกผ่านความเชื่อทางวัฒนธรรม (Ishak,

Zahari, Talib, & Hanafiah, 2019; Morales, & Cordova, 2019; Sébastia, 2016; Parasecoli, 2014) ภูมิหลังอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารของแต่ละภูมิภาคพบว่าผู้หญิงมีแนวโน้มที่จะสืบสานวัฒนธรรมผ่านอาหารและนำเผยแพร่สู่สาธารณะ ตามความคาดหวังในการสืบสานอาหารที่มีความคล้ายคลึงกันกับอาหารดั้งเดิม (Parasecoli, 2014)

การสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารเป็นไปตามหลักการทฤษฎีกระบวนการสื่อสาร SMCR Model หมายถึง กระบวนการสื่อสารจะเกิดจากแหล่งกำเนิดเนื้อหา (Source) หรือผู้ส่งสาร (Sender) นำเนื้อหา (Message) เพื่อการสื่อสารในที่งานวิจัยนี้หมายถึงอาหารล้างสูกะ เข้าสู่กระบวนการนำเนื้อหาส่งไปยังผู้ที่ต้องการรับสาร (Receiver) เช่น ลูกหลาน เป็นการสื่อสารระหว่างบุคคล การจบบันทึกเนื้อหา ถือเป็นช่องทางการสื่อสาร (Channel) (Berlo, 1977)

กรอบแนวคิดการวิจัย ตามหลักกระบวนการการสื่อสาร SMCR Model (Berlo, 1977)



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย ตามหลักกระบวนการการสื่อสาร SMCR Model Berlo, ที่มา: D. K. (1977). Communication as process: Review and commentary. Annals of the International Communication Association, 1(1), 11-27. DOI: 10.1080/23808985.1977.11923667

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพการสังเคราะห์แนวคิดทฤษฎีที่และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นกรอบการศึกษาอัตลักษณ์อาหาร และใช้เป็นแนวคำถามเชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างเพื่อสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 23 คน เริ่มต้นการกลุ่มตัวอย่างสุ่มแบบเจาะจง จำนวน 5 คน ซึ่งเป็นผู้บริหารจากหน่วยงานภาครัฐที่กำกับดูแลเรื่องการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมในพื้นที่จังหวัดปัตตานี จากนั้นอาศัยการแนะนำจากผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 5 คน นำไปสู่การหาผู้ให้ข้อมูลหลักคนอื่น ๆ แบบก้อนหิมะ (Snowball sampling) เป็นผู้ให้ข้อมูลหลักคนต่อไปในการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 18 คน ประกอบด้วย ผู้ที่มีตำแหน่งระดับนายกสมาคมท่องเที่ยว นายกสมาคมอุตสาหกรรมอาหาร นายกสมาคมโรงแรม ประชาชนชาวบ้านที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นและเป็นที่ยอมรับในสามจังหวัดชายแดนใต้ เจ้าของร้านอาหาร ผู้บริหารโรงแรมที่สนับสนุนการบริการอาหารท้องถิ่นในโรงแรม และเซฟอาหารที่ได้รับรางวัลระดับประเทศ เป็นผู้ให้ข้อมูลและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารลังกาสุกะ คำถามการสัมภาษณ์มีแก้ไขตามข้อเสนอแนะจากนักวิชาการระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์ และรองศาสตราจารย์ และเป็นผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 5 คน โดยการเลือกแบบเจาะจงตามคุณสมบัติที่กำหนด ประกอบด้วย นักวิชาการด้านวัฒนธรรมศึกษา 1 คน นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาร 2 คน นักวิชาการด้านการสื่อสารการตลาดและการวางแผนการตลาด 2 คน ตามกระบวนการทดสอบความตรงตามคุณภาพด้านเนื้อหา (Content Validity) การตรวจเครื่องมือแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (in-depth Interview) ถูกต้องด้านทฤษฎีและวัตถุประสงค์ ผลการวิเคราะห์ดัชนีความสอดคล้อง (Item-Objective Congruence : IOC) ระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ของงานวิจัยครั้งนี้ มีค่าระหว่าง 0.60 – 1.00 ผ่านตามเกณฑ์การประเมิน และการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จาก การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบสามเส้า (Triangulation) โดยการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) เพื่อยืนยันข้อมูลที่ได้ระหว่าง การสัมภาษณ์ได้เนื้อหาข้อมูลสำคัญในประเด็นเดียวกันจากผู้ให้ข้อมูลหลัก ระหว่างผู้วิจัย ผู้ช่วยวิจัย และอาจารย์ที่ปรึกษา

การเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยเริ่มต้นหมายผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อเตรียมการสัมภาษณ์ และอธิบายให้ผู้ให้ข้อมูลหลักทุกคนเข้าใจถึงเนื้อหาวัตถุประสงค์การวิจัย วิธีการวิเคราะห์ที่เนื้อหาจากการสัมภาษณ์ การเก็บรักษาข้อมูล และการขอบันทึกข้อมูลเชิงเอกสารในรูปการบันทึกเสียง และภาพเป็นไปตามหลักการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (Institutional Review Board: IRB) หมายเลขอ้างอิงรหัสโครงการ S06047/2564 ที่ได้รับการอนุมัติหมายเลขหนังสือรับรอง UTCC/Exemp 067/2564 (ภาคผนวก ข) วันที่ 27 กันยายน 2564 จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย โดยมีลำดับการวิจัย และเครื่องมือการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

เครื่องมือที่ 1. แบบบันทึกข้อมูล (Coding Form) จากการสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือใช้บันทึกคำสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง เพื่อใช้กับผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) นำมาวิเคราะห์ความหมาย การตีความจากกรอบประกอบด้วย (1) ส่วนที่ 1 คุณลักษณะ ความรู้ความสามารถ ไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง ความรับผิดชอบหน้าที่การทำงาน ความเชี่ยวชาญ (2) ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อที่มา ลักษณะ ความโดดเด่น อาหารลังกาสุกะ ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ เพื่อให้เป็นแนวคำถามในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยมีประเด็นคำถามนำตามกรอบการวิจัย (ภาพที่ 1) แนวคำถาม การศึกษาสภาพอัตลักษณ์อาหารลังกาสุกะในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ ดังนี้

1. ท่านคิดว่าอาหารลังกาสุกะมีเอกลักษณ์อย่างไร
2. ท่านคิดว่าอาหารลังกาสุกะมีจุดเด่นที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นอย่างไร
3. ปัจจัยที่เกิดเอกลักษณ์อาหารลังกาสุกะประกอบด้วยอะไรบ้าง
4. เมื่อพูดถึงอาหารลังกาสุกะที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน มีอะไรบ้าง เพราะเหตุใด

จากผลการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยนำไปถอดเทปแบบคำต่อคำ และหาความเชื่อมโยงกับกรอบแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องสังเคราะห์ไว้เพื่อเป็นแนวทางการจัดกลุ่ม การตีความ ทำให้ได้กรอบองค์ประกอบอัตลักษณ์อาหารเชิงวัฒนธรรมลังกาสุกะ (ภาพที่ 2)

เครื่องมือที่ 2 ตารางสังเคราะห์เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเมนูอาหารล้างกาสุกะ เพื่อสืบค้นที่มาของอาหารจากความชนชาติที่เกี่ยวข้องกับอาณาจักรล้างกาสุกะ ประกอบด้วย 1) ชื่อเมนูอาหารล้างกาสุกะ หมายถึงชื่ออาหารที่เรียกในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ 2) ลักษณะอาหาร หมายถึง หน้าตาอาหารที่สามารถอธิบายได้ 3) เนื้อสัตว์ หมายถึง การใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบปรุงอาหาร 4) ส่วนผสม / เครื่องปรุง หมายถึง ส่วนประกอบ วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่ใช้เพื่อปรุงอาหาร 5) การปรุง หมายถึง กรรมวิธีการปรุง ขั้นตอนการปรุง 6) การรับอิทธิพลอาหาร หมายถึง อาหารล้างกาสุกะได้รับอิทธิพลอาหารจากชนชาติใด หรือใกล้เคียงชนชาติใด และ 8) ชื่ออาหารจากต่างชาติ หมายถึง เมนูอาหารล้างกาสุกะ มีชื่อเรียกอาหารอย่างไรในประเทศอื่น ๆ ผู้วิจัยใช้การแจงนับจากการถอดเทปการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 23 คน จากเครื่องมือที่ 1 ที่มีการกล่าวถึงเมนูอาหารล้างกาสุกะ กรรมวิธีการปรุง ขั้นตอน วัตถุดิบที่นิยมใช้ ประกอบกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องด้านอาหารสามจังหวัดชายแดนใต้ อาหารล้างกาสุกะที่เผยแพร่เป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยอาศัยหลักกระบวนการสื่อสาร SMCR Model (Berlo, 1977) พบว่า แหล่งที่มา (Source: S) ของอัตลักษณ์อาหารล้างกาสุกะเป็นความโดดเด่นของอาหารในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ เกิดจากประวัติศาสตร์ของอาณาจักรล้างกาสุกะที่มีความเป็นมายาวนานกว่า 1,900 ปี ส่งอิทธิพลทางวัฒนธรรม ประเพณี ความหลากหลายทางเชื้อชาติ ความเชื่อและการเข้ามาของศาสนาอิสลาม สิ่งเหล่านี้มาจากการเดินทางของชาติต่าง ๆ ที่มายังดินแดนท่าเทียบเรือโบราณ การโยกย้ายที่อยู่อาศัยของผู้ที่มาเยือนในอดีต ดินแดนล้างกาสุกะ ซึ่งเป็นศูนย์กลางการเดินทาง การค้าขาย ทำให้ผู้คนจากต่างเชื้อชาติหมุนเวียนเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ได้แก่ จีน อินเดีย ชาว (อินโดนีเซีย) ญี่ปุ่น เปอร์เซีย อาหรับ โปรตุเกส เป็นผู้มอบมรดกภูมิปัญญาอาหารวัฒนธรรมผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดมารุ่นสู่รุ่น และความเชื่อตามหลักศาสนาซึ่งประชาชนร้อยละ 80 เป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม ทำให้อาหารต้องใช้หลักฮาลาลเพื่อการปรุงอาหาร ศาสนาอิสลามเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตมาอย่างยาวนาน นอกจากนี้พิธีกรรม วิถีชีวิต การ

ประกอบอาชีพ อาหารตามพิธีกรรมความเชื่อศาสนาพุทธ ซึ่งแต่เดิมดินแดนล้างกาสุกะเป็นผู้นับถือศาสนาพุทธ พราหมณ์-ฮินดู ทำให้พิธีกรรมยังคงเป็นส่วนหนึ่งเกิดเป็นการผสมผสานให้อาหารล้างกาสุกะมีอัตลักษณ์ของตนเอง มาจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับการศึกษาของ Sibal, V. (2018)

“...ถ้าเราจะมองเรื่องวัฒนธรรม (อาหาร) ที่เป็นหลักฐานก็จะเป็นเรื่อง ที่ผสมผสานวัฒนธรรมไทยมุสลิมไทยพุทธ ไทยจีนที่ผสมผสานกันแค่ให้หลักอาหารฮาลาลก็กินได้ทุกคนที่มันไม่ควรแยก...”

(ผู้ให้ข้อมูลหลักคนที่ 1)

ผู้คนแปลกหน้าที่เข้ามาในวัฒนธรรมจะนำวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเองมาถ่ายทอด และผสมผสานกับภูมิปัญญาของในท้องถิ่น เนื้อหา (Message: M) หรืออัตลักษณ์อาหารล้างกาสุกะเกิดจากองค์ประกอบ (1) การเลือกใช้อาหารทะเลตามฤดูกาลเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นในการปรุงอาหาร (2) เครื่องปรุงที่มีเอกลักษณ์ ได้แก่ เกลือหวาน เครื่องเทศ มะพร้าว กะทิ น้ำตาลต่าง ๆ นำมาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหาร ซึ่งเป็นสอดคล้องกับผลการวิจัยของ นูรอา สะมะแอ, & นันทนา วงษ์ไทย. (2560) (3) ความหลากหลายของอาหารในพิธีกรรมที่แตกต่างกันไปตามหลักศาสนา และสังคมพหุวัฒนธรรม โดยต้องอาศัยช่องทางการสื่อสาร (Channel: C) ด้วยสื่อบุคคลเพื่อเป็นช่องทางการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาอาหาร และ (4) ผู้รับมอบมรดกภูมิปัญญาอาหาร (Receiver: R) คือประชาชนในท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนใต้ได้รับการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษและส่งมอบไปยังรุ่นสู่รุ่น เช่น ความรู้ในการปรุงอาหาร กรรมวิธีการปรุงอาหาร สูตรเคล็ดลับการเลือกวัตถุดิบ เป็นต้น ส่งผลให้อาหารล้างกาสุกะ เกิดเป็นอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว อาหารล้างกาสุกะ ประกอบด้วยเครื่องเทศที่ได้รับอิทธิพลมาจากชาว อินเดีย และอาหรับ การใช้กะทิเพิ่มรสชาตของเครื่องเทศ มีรสชาตหวานมัน ลักษณะความชื้น สีอาหารมีความเข้มจากกรรมวิธีการปรุงที่ใช้เวลานานเพื่อป้องกันการบูดเน่าจากสภาพอากาศของสามจังหวัดชายแดนใต้ นอกจากนี้ อาหารล้างกาสุกะเกิดจากปรุงที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมจากหลายเชื้อชาติ เช่น อินเดีย ชาว (อินโดนีเซีย) เปอร์เซียหรือกลุ่มอาหรับ และการให้ความร้อนผ่านอบด้วยภาชนะทองเหลืองจากโปรตุเกส เป็นต้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ Belma, & Alvarez,

(2019) เช่น ข้าวนาสีดาแหม อาหารที่นิยมรับประทานในมือ
เข้าให้พลังงานจากข้าวเหนียวผสมข้าวเจ้าหุงด้วยกะทิ ปรง
ด้วยเครื่องเทศ เนื้อปลาทะเล เนื้อไก่ เนื้อวัว หรือเนื้อพะ
ข้าวนาสีดาบูหรือข้าวยาปรงรสด้วยบูดูที่รสชาติหวานเค็ม
ผสมกัน ผสมด้วยผักแห้งผอมตามฤดูกาลหลากหลายชนิดมี
สรรพคุณสร้างประโยชน์ให้ร่างกาย และได้รับโปรตีนจาก
ปลาบ่น เป็นต้น ในด้านของวัฒนธรรมการนำเสนอถึงอาหาร
ท้องถิ่นสามารถสะท้อนความเป็นของชนชาติ ประวัติศาสตร์
เกิดเป็นอาหารที่แสดงลักษณะของตนเอง และข้อค้นพบของ
ซินีเพ็ญ มะลิสสุวรรณ และมีนา ระเด่นอาหมัด (2564) การ
เลือก ใช้วัตถุดิบขนบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่
เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิค วิธีการปรุงอาหาร และการ

ประยุกต์ ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูใหม่
ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์พื้นบ้าน และ
ผู้คนในท้องถิ่นมีส่วนร่วม

...(อาหาร)เป็นการผสมผสานกันหลายวัฒนธรรม
ด้วยกันอะนะอะ มันทันก็มีกรรมผสมผสานมา อาหารก็
มาจากทางอะไร ทางแถวตะวันออกกลางบ้าง อย่าง
ที่บอกก็คือมีการนำเข้ามา นำอาหารที่มาจากบูต นัก
เดินทาง อย่างปูตูฮาลิบอ เนี่ย เป็นเครื่องเทศเนี่ย ลูก
ชัต ในบ้านเราอะไม่มี ตัวฮาลิบอมันต้องมาจาก
อินโดนีเซีย ...”

(ผู้ให้ข้อมูลหลักคนที่ 2)

ภาพประกอบที่ 2 ภาพแสดงองค์ประกอบอัตลักษณ์อาหารเชิงวัฒนธรรมลึงกาสุกะ



ภาพที่ 2 ภาพแสดงองค์ประกอบอัตลักษณ์อาหารเชิงวัฒนธรรมลึงกาสุกะ
ที่มา Nopsuwan et al., (2022)

ด้านเมนูอาหารถึงรสและที่มาของอาหารสามจังหวัดชายแดนใต้ พบว่ามี 34 เมนู จากบทสัมภาษณ์ของผู้ให้ข้อมูล และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สามารถแบ่งได้ ดังนี้

1. อาหารของว่างหรืออาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizers) จำนวน 4 เมนู ได้แก่ 1) ซาเต / สะเต๊ะ 2) รอยะยะ 3) มะตะบะ 4) ปอลอ กรือโป๊ะ



ภาพที่ 3 มะตะบะ (ซ้าย), กรือโป๊ะ (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

2. อาหารจานหลัก (Minicourse) จำนวน 14 เมนู ได้แก่ 1) นาซิดาแม 2) นาสีลือเมาะ อาแย 3) นาสีกาบู 4) ซอเลาะ ลาดอ 5) ซูลากูนิงลาดอ 6) ซอเลาะอีแก 7) ซอและปูเต๊ะ 8) อาแยซอและ 9) กือเปาะ ซอและ 10) อีแกซอและ 11) ซูลาบือซา 12) ซูลาอาแย 13) ซูเต๊ะตานิง 14) ราแซ / ละแซ / ละซอ



ภาพที่ 4 นาสีกาบู (ซ้าย), อาแยซอและ (กลาง), ซอเลาะลาดอ (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

3. เครื่องจิ้ม ผักแนม (Chili sauce and vegetables) จำนวน 3 เมนู ได้แก่ 1) ซามา 2) อาจา / อาจาด 3) บูดูมาซาเซ



ภาพที่ 5 บูดูมาซาเซ
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

4. ของหวาน (Dessert) จำนวน 10 เมนู ได้แก่ 1) ตูเป้ ชูตง 2) โรตีสายแย้ 3) นาสิกายอ / ปูโละกอยอ 4) ลอปะตีแก 5) ลาดู / ขนมลาคู / ขนมคู 6) อาเก๊ะ / อาเก๊ะ / อาเก๊ะ 7) อาซุรอก 8) ตูเป้ดาฮองปากัส / ข้าวต้มใบกะพ้อ / ข้าวต้มพวง 9) เวาะฮูลู / ขนมหั้แบบโบราณ 10) ปูตุฮาลีบอ



ภาพที่ 6 ตูเป้ชูตง (ซ้าย), ปูตุฮาลีบอ (กลาง), อาเก๊ะ / อาเก๊ะ / อาเก๊ะ (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

5. เครื่องดื่ม (Beverages) จำนวน 3 เมนู ได้แก่ 1) โกป้ออ 2) แตอ 3) แตตาเราะ



ภาพที่ 7 โกป้ออ (ซ้าย), แตตาเราะ (ขวา)
ที่มา: ภาพถ่ายโดยผู้วิจัย เมื่อวันที่ 29 มกราคม 2565

จากเมนูดังกล่าว พบว่า มี 5 เมนูปรากฏในงานวิจัยของ นูรอา สะมะแอ, & นันทนา วงษ์ไทย (2560) ได้แก่ (1) นาซิดาแม (2) ตูเป้ชูตง (3) ไก่กอและ (4) ขนมาเกาะ (5) ปูตุฮาลีบอ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่ตรงกันกับผลการวิจัยนี้ และยังพบเมนูอาหารล้างากาสูกะอีก จำนวน 29 เมนู ส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจากชนชาติชวา (อินโดนีเซีย) จำนวน 11 เมนู ชนชาติอินเดีย 6 เมนู ชนชาติโปรตุเกส 3 เมนู ชนชาติเปอร์เซียหรืออาหรับ 2 เมนู ชนชาติจีน 1 เมนู และเกิดจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นล้างากาสูกะ 11 เมนู

การอภิปรายผล

อาณาจักรล้างากาสูกะ ดินแดนที่มีความรุ่งเรืองเมื่ออดีตกว่า 1900 ปี เป็นเมืองท่าเทียบเรือขนาดใหญ่ในแหลมมาลายู ของภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ครอบคลุมพื้นที่ของหลาย

ประเทศในอดีต เช่น รัฐปาตานี หรือสามจังหวัดชายแดนใต้ ปัจจุบัน บางส่วนของเคดาห์ หรือมาเลเซีย เป็นต้น ทำให้ดินแดนแห่งความรุ่งเรืองมากมายไปด้วยผู้คนจากหลากหลายเชื้อชาติทั้งยุโรป เช่น โปรตุเกส หรือตะวันออกกลาง เช่น อาหรับ เปอร์เซีย ฝากเอเชีย เช่น อินเดีย จีน และเพื่อนบ้าน เช่น ชวา หรืออินโดนีเซียในปัจจุบัน เป็นต้น อิทธิพลจากผู้คนแปลกหน้าต่างเชื้อชาติ ส่งผลต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรม ศาสนา ตลอดจนอัตลักษณ์อาหารของผู้คนในสามจังหวัดชายชายแดนใต้ที่หล่อหลอมกลายเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารมาจนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารล้างากาสูกะเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ของอาณาจักรล้างากาสูกะที่ได้รับอิทธิพลจากชนชาติต่าง ๆ ได้แก่ อินเดีย ชวา เปอร์เซีย

โปรตุเกส จีน เป็นต้น จากการเป็นเมืองท่าการค้าขายทางทะเลที่สำคัญในอดีตส่งมอบวัฒนธรรม ความรู้ ภูมิปัญญา มาผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น การเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ของวัฒนธรรมอาหารลังกาสูกะ รวมไปถึงอิทธิพลทางศาสนาอิสลามที่เข้ามาบดบังตามความศรัทธาของผู้นำดินแดนส่งอิทธิพลให้ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลามจนมาถึงทุกวันนี้ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ เกิดเป็นอาหารเฉพาะศาสนา อาหารตามพิธีกรรม และความเชื่อ ทำให้อาหารลังกาสูกะเป็นอาหารที่ต้องเลือกใช้เนื้อสัตว์จากอาหารทะเล เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ และใส่ส่วนใหญ่มัมนิยมรับประทานหมูตามหลักฮาลาลของศาสนาอิสลามเพื่อการให้เกียรติของลักษณะสังคมวัฒนธรรม การเลือกใช้และวัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาลในการปรุงอาหาร เครื่องปรุงรสที่มีเอกลักษณ์ได้แก่ เกลือหวาน เครื่องปรุงรสที่มีเอกลักษณ์ของอาหารลังกาสูกะ เป็นเกลือที่ทำในพื้นที่จังหวัดปัตตานีเนื่องจากมีพื้นที่อยู่ใกล้ทะเล แต่มีแม่น้ำปัตตานีไหลผ่านทำให้น้ำทะเลที่ท่าทำนานเกลือมีความกร่อย รสไม่เค็มจัดเหมือนเกลือทะเลทั่วไปเป็นที่มาของ “เกลือหวาน” หรือเกลือที่มีรสเค็มน้อยกว่าเกลือจากท้องถิ่นอื่น ๆ เกลือหวานยังนำไปเป็นส่วนประกอบสำคัญของการนึ่งข้าว เครื่องปรุงรสที่ได้จากการหมักปลาทะเลกับเกลือ เป็นเอกลักษณ์การถนอมอาหารและเครื่องปรุงรสเฉพาะของสามจังหวัดชายแดนใต้ เครื่องเทศที่รับอิทธิพลจากชวา และอินเดีย การใช้มะพร้าว กะทิ น้ำตาลปีบ หรือน้ำตาลจากมะพร้าวที่เคี้ยวจนสุกหอมนำมาเก็บไว้ในปีบ น้ำตาลแว่นเป็นน้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นลักษณะกลมแบน เป็นต้น เป็นส่วนประกอบสำคัญในการปรุงอาหาร อย่างไรก็ตาม การถ่ายทอดและรักษามรดกภูมิปัญญาเป็นสิ่งสำคัญในการส่งเสริมให้อัตลักษณ์อาหารลังกาสูกะคงอยู่สืบมาจนถึงปัจจุบัน

เอกสารอ้างอิง

- กองยุทธศาสตร์และแผนงานสำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. (2560). **แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (5) ประเด็น การท่องเที่ยว (พ.ศ. 2561-2580)**. <http://nscr.nesdb.go.th/wp-content/uploads/2019/04/05-%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%97%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%87%E0%B9%80%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2%E0%B8%A7.pdf>
- คณะกรรมการยุทธศาสตร์ชาติ. (2560). **ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561-2580 (ฉบับประกาศราชกิจจานุเบกษา)**. <http://planning.dld.go.th/th/index.php/th/plan-menu/746-2561-2580>

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลการวิจัยไปใช้

1. การสำรวจความคิดของประชาชนชาวไทยหรือนักท่องเที่ยวในกลุ่มประเทศมุสลิมเห็นต่อเมนูอาหารท้องถิ่นลังกาสูกะ เพื่อกำหนดแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือกลุ่มอาหารฮาลาลต่อไป
2. อัตลักษณ์อาหารลังกาสูกะสามารถนำไปสร้างกลยุทธ์ประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้พื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ผ่านการสื่อสารการตลาดการท่องเที่ยว และการจัดเทศกาลอาหาร
3. หน่วยงานที่ทำหน้าที่กำกับดูแลวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนใต้สามารถส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่เกิดความภาคภูมิใจต่อวัฒนธรรมอาหารลังกาสูกะที่มีความเป็นมาอย่างยาวนาน

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. การนำผลการศึกษาอัตลักษณ์อาหารลังกาสูกะไปทดสอบความคิดเห็นของประชาชนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ มีความคิดเห็นสอดคล้องหรือแตกต่าง เพื่อประโยชน์ด้านการวางแผนการพัฒนาเพื่อการอนุรักษ์วัฒนธรรม
2. การศึกษาอาหารลังกาสูกะแบบเจาะลึกรายจังหวัด ได้แก่ จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา และจังหวัดนราธิวาส และอาหารตามหลักแต่ละศาสนาในพื้นที่ อาจจะทำให้สามารถเข้าใจลักษณะความแตกต่าง ความเหมือน การใช้วัตถุดิบ การปรุงอาหารในพิธีกรรม มรดกภูมิปัญญา และยังสามารถรักษาอาหารท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนใต้ต่อไป
3. การศึกษาอุปสงค์ และอุปทาน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและความสามารถในการผลิตเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากนักท่องเที่ยวที่สนใจรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นักท่องเที่ยวกลุ่มอาหารมุสลิมในประเทศเพื่อนบ้าน

- ครองชัย หัตถา. (2551). **ประวัติศาสตร์จังหวัดปัตตานี: สมัยอาณาจักรโบราณถึงการปกครอง 7 หัวเมือง** สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ประเทศไทย
- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ, มีนา ระเด่นอาหมัด. (2564). **การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย**. Panyapiwat Journal, 13(2), 177-189. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/pimjournal/article/view/251134>.
- ณัฐชา ตะวันนาโชติ (2563/6/สิงหาคม). **Making sense: รับรู้และรู้สึก**. <https://web.tcdc.or.th/th/Articles/Detail/Making-Sense>.
- ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555). **วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นภาคใต้**. วารสารวิจัยและวิชาการมทรพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 8(1). 94-107. <https://ph02.tci-thaijo.org/index.php/RMUTP/article/view/18932/16696>.
- นิปาติเมาะ หะยีหามะ และคณะ. (2562) **การจัดการทางวัฒนธรรมการอนุรักษ์ สืบสานอาหารพื้นบ้านตำบลประจัน. ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาสุขภาพชุมชนท้องถิ่นสามจังหวัดชายแดนใต้**. ทุนสนับสนุนจากสำนักงานสุขภาพชุมชน (สำนัก 3) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- นุรอา สะมะแอ, & นันทนา วงษ์ไทย. (2560) **การศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปา ตานีเชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.9(2), 140-164. <http://wb.yru.ac.th/handle/yru/788>
- พัชรี กล่อมเมือง. (2019). **“คนชายขอบ: ชาวไทยเชื้อสายมลายูในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้.”** Academic Journal Bangkokthonburi University 8, no. 2 1-10.
- พิมพ์อักษรา หรุประกายอักษร. (2015). **การดำรงอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ภายใต้กระบวนการเรียนการสอนในศูนย์คาทอลิกนักบุญอันนาเพื่อเด็กอพยพย้ายถิ่นอำเภอเมืองจังหวัดสมุทรสาคร**. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัย ศิลปากร. http://www.sure.su.ac.th/xmlui/bitstream/handle/123456789/15088/BA_Pimauksara_Rooprakaiauksorn.pdf?sequence=1
- พิสิทธิ์ ศรีประเสริฐ. (2561). **อาหารไทย: การนำเสนออัตลักษณ์อุดมการณ์ความเป็นไทยและวาทกรรมเชิงอำนาจ**. วารสารการสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่., 6(1). <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/masscomm/article/view/131018>.
- ล่อแมนและอารีฟิน. (2541). **ลังกาสุกะ จังหวัดปัตตานีดารุสลาม ศูนย์วัฒนธรรมชายแดนภาคใต้**. สำนักพิมพ์เจริญผล. จังหวัดยะลา
- ศรุดา นิตวีรการ (2557) **อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. Academic Journal Phranakhon Rajabhat University, 5(1), 171-179. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/AJPU/article/view/42173>
- ศศิภาณูจน์ นารถโคษา (2556). **โครงการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตกแต่งสวนที่สะท้อนอัตลักษณ์ไทย**. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต]. มหาวิทยาลัยศิลปากร. <http://www.sure.su.ac.th/xmlui/bitstream/handle/123456789/13567/fulltext.pdf?sequence=2>
- สุดถนอม ตันเจริญ. (2021). **อัตลักษณ์กลุ่มชาติพันธุ์อำเภอทุ่งจังหวัดสุพรรณบุรี**. Journal of Human Sciences, 22(2), 233-252. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/JHUMANS/article/view/244015>
- Almerico, G. M. (2014). **Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity**. Journal of International Business and Cultural Studies, 8, 1. <https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.645.8411&rep=rep1&type=pdf>.
- Altugan, A. S. (2015). **The relationship between cultural identity and learning**. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 186, 1159-1162. doi: 10.1016/j.sbspro.2015.04.161

- Amiot, C. E., Doucerain, M. M., Zhou, B., & Ryder, A. G. (2018). **Cultural identity dynamics: Capturing changes in cultural identities over time and their intraindividual organization.** *European Journal of Social Psychology*, 48(5), 629-644.
- Belma, S. U. N. A., & Alvarez, M. D. (2019). **Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents.** *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187. DOI: 10.30519/ahtr.571666
- Berlo, D. K. (1977). **Communication as process: Review and commentary.** *Annals of the International Communication Association*, 1(1), 11-27. DOI: 10.1080/23808985.1977.11923667
- Dietler, M. (2007). 11. Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism. *The archaeology of food and identity*. 1218. 218-242. <https://www.academia.edu/download/31271537/Dietler.ArchFood07.pdf>.
- Grimaldi, P., Fassino, G., & Porporato, D. (2019). **Culture, heritage, identity and food. A methodological approach.** the European Union European Regional Department Fund. <https://foodpathsnetwork.slowfood.com/wp-content/uploads/2019/12/Culture-Heritage-Identity-and-Food-A-Methodological-Approach.pdf>
- Ishak, N., Zahari, M. S. M., Talib, S. A., & Hanafiah, H. M. (2019). **The influence of biculturalism/integration attributes on ethnic food identity formation.** *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-13. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0024-4>
- Korsmeyer, C., & Sutton, D. (2011). **The sensory experience of food.** *Food, Culture & Society*, 14(4), 461-475. DOI: 10.2752/175174411X13046092851316
- Lindstrom, M. (2005). **Broad sensory branding.** *Journal of Product & Brand Management*.
- Nopsuwan, N., Kheokao, J., Phovijit, P., PornsuksawatLangkasuka, S. (2022). **Food tourism: A systematic review for food and cultural identity framework reconstruction.** In Papasolomou, I., & Melanthiou, Y., (Eds.), *Digital technologies in light of covid-19. CMC2022 26th Corporate and marketing communications conference.* (pp.100-110). <https://www.unic.ac.cy/cm2022/wp-content/uploads/sites/33/2022/05/Book-of-Proceedings-CMC2022.pdf>
- Morales, O., & Cordova, C. (2019). **Gastronomy as a national identity element: the Peruvian case.** In *Diversity within Diversity Management* (Vol. 21, pp. 157-174). Emerald Publishing Limited.Pak, 2021. Doi:10.1108/S1877-636120190000021009
- Parasecoli, F. (2014). **Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities.** *social research*, 81(2), 415-439. Retrieved from <https://www.jstor.org/stable/26549625>
- Renard, M. C., & Thomé, H. (2016). **Cultural heritage and food identity: The pre-Hispanic salt of Zapotitlán Salinas, Mexico.** *Culture & History Digital Journal*, 5(1). <http://dx.doi.org/10.3989/chdj.2016.004>
- Sebastia, B. (2016). **Eating traditional food: politics, identity and practices.** In *Eating Traditional Food* (pp. 15-33). Routledge. https://www.ifpindia.org/media/documents/2020_05_07_eating_traditional_food_WcDzzUZ.pdf
- Sibal, V. (2018). **Food: identity of culture and religion.** *Scholarly Research Journal for Interdisciplinary Studies*, 6(46), 10908-10915.

- Sutton, D. E. (2010). **Food and the Senses**. Annual review of anthropology, 39, 209-223. Retrieved from https://www.academia.edu/1479651/Food_and_the_Senses
- Taylor, D. M., & Kachanoff, F. J. (2015). **Managing cultural diversity without a clearly defined cultural identity: The ultimate challenge**. Peace and Conflict: Journal of Peace Psychology, 21(4), 546. <http://dx.doi.org/10.1037/pac0000131>
- Teeaw, A. and Wyatt, D.K. (1970). **Hikayat Pattani: the story of Pattani**. Spring Science Business Media Dordrecht.
- Williams-Gualandi, D. (2020). **The cultural group in intercultural understanding: implications for teaching from a social identity theory perspective**. Journal of Research in International Education, 19(3), 233-250. <https://doi.org/10.1177/1475240920978712>
- Yaisumlee, T., Thanyakit, S., Sakmunwong, C., & Peatrat, N. (2019). “แกงฮังเล” วัฒนธรรม และความเชื่อ. Valaya Alongkorn Review, 9(2), 172-186. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/var/article/view/213511>.
- Zhang, F. F., Roberts, S. B., Must, A., Wong, W. W., Gilhooly, C. H., Kelly, M. J., & Saltzman, E. (2015). **Assessing dietary intake in childhood cancer survivors: food frequency questionnaire versus 24-hour diet recalls**. Journal of pediatric gastroenterology and nutrition, 61(4), 499. Doi: 10.1097/MPG.0000000000000826
- Zhang, G., Chen, X., Law, R., & Zhang, M. (2020). **Sustainability of heritage tourism: A structural perspective from cultural identity and consumption intention**. Sustainability, 12(21), 9199. doi:10.3390/su12219199