รูปแบบการให้บริการอาหารอีสานตามหลักมาตรฐานอาหารสากลของจังหวัดมหาสารคาม

Isan Food Service Pattern of Maha Sarakham Province Based on the International Service Standard

วันทกาญจน์ สีมาโรฤทธิ์[1], สรายุทธ ชัยเลื่องลือ[2], วัฒนา ทนงค์แผง[3]
Wantakan Seemarorit[1], Sarayuth Chaileuangleu[2], Wattana Tanongphaeng[3]

Received: 6 February 2022 **Revised**: 5 May 2022 **Accepted**: 1 June 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพของอาหารอีสานที่เหมาะสมสำหรับการให้บริการตามมาตรฐานสากล และ 2) นำเสนอรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากล โดยเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยแบบสัมภาษณ์เชิงลึก และการปฏิบัติการกับผู้ให้ข้อมูลหลัก กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติ ผู้ผลิตอาหาร กลุ่มแม่บ้านทั่วไป รวมทั้งสิ้น 70 คน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการเชิงคุณภาพ โดยนำข้อมูลที่ได้มาเรียบเรียงผลการศึกษาในรูปแบบเชิงพรรณนาวิเคราะห์ เครื่องมือที่ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตการณ์จากการอบรมเชิงปฏิบัติการ

ผลการวิจัยพบว่า ศักยภาพของอาหารอีสานในจังหวัดมหาสารคามที่เหมาะสมสำหรับการให้บริการตามมาตรฐานสากล 5 อย่างคือ อาหารพื้นถิ่นของตำบลเขวาไร่ อำเภอนาเชือก ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากปลา ได้แก่ ปลาส้ม ปลายอ ปลาคืนรัง และอาหารอีสานของตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหารคือ ลาบเห็ดเผาะ และก้อยไข่มดแดง ส่วนการนำเสนอรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากล โดยให้ลูกค้าบริการตนเอง เป็นการจัดตกแต่งอาหารทุกชนิดอย่างสวยงามไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งพร้อมกับจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน ช้อน ส้อม ถ้วยน้ำจิ้มและภาชนะอื่นๆ และตักอาหารได้ตามความพอใจ ซึ่งเป็นการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์

คำสำคัญ: อาหารอีสาน, รูปแบบการให้บริการ, มาตรฐานอาหารสากล

[1] อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โทร. 081-8733130, อีเมล: kranthawan@yahoo.com
[2] อาจารย์ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โทร. 085-7416939, อีเมล: Bolognaise999@gmail.com
[3] อาจารย์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โทร.089-966-5447, อีเมล: tawattana@hotmail.com
[1] Lecturer from the Faculty of Tourism and Hotel Management, Mahasarakham University, Tel. 081-8733130, Email: kranthawan@yahoo.com
[2] Lecturer from the Faculty of Tourism and Hotel Management, Mahasarakham University, Tel. 085-7416939, Email: Bolognaise999@gmail.com
[3] Lecturer from the Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technolagy Thanyabuir, Tel. 089-966-54470, Email: tawattana@hotmail.com

Abstract

This study attempted to: 1) analyze the appropriate dishes of Isan foods in Maha Sarakham province that could be served based on the international service standard, and 2) suggest a service pattern for Isan food following the international service standard. The study collected data from in-depth interviews and workshops with key informants consisting of 70 participants selected by purposive sampling from local scholars, operational staff, food producers, and female community members. The data was analyzed by a qualitative method and later the results were arranged and presented in a descriptive analysis.

The study found that there were 5 dishes of Isan foods in Maha Sarakham province that could be properly served following the international food service standard including 3 dishes of Kwao Rai in Nachueak District: fish products i.e. Pla Som (pickled fish), Pla Yor, and Pla Kuan Rang. Another 2 dishes of Takhonyang in Kantharawichai District: Lab Hed Po (Puff ball mushroom spicy salad) and Koi Khai Mod Daeng (Red ant's egg Spicy Salad). In terms of the food service pattern, the foods can be consumed with a self-service style in which it is prepared and set up at one corner in the room with the containers and utensils such as dishes, spoon, fork, dipping bowl and other required containers. The customers are allowed to have foods satisfying a portion of their needs and this food service is called "buffet".

Keywords: Isan Food, Service Pattern, International Food Standard

บทนำ

การรับประทานอาหารเป็นเรื่องพื้นฐานโดยทั่วไปของมนุษย์ในทั่วทุกภูมิภาค และโดยธรรมชาติแล้วเครื่องปรุงที่นำมาปรุงอาหารของคนในแต่ละท้องถิ่นส่วนใหญ่มีที่มาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติที่หาได้จากในท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาคเป็นสำคัญ จากนั้นนำมาผ่านกระบวนการผสมผสานจากวัตถุดิบนานาชนิด ทั้งผัก เนื้อ ปลา ฯลฯ รวมทั้งเครื่องปรุงรส จนได้เป็นอาหารที่มีรสชาติถูกใจในหลากหลายประเภท ทั้ง ต้ม แกง ผัด ปิ้งย่าง จากการที่อาหารในแต่ละท้องถิ่นที่มาจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ จึงทำให้ลักษณะประเภทของอาหารในแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันไปของแต่ภูมิภาคได้อย่างชัดเจน (สุจิตต์ วงษ์เทศ, 2551, หน้า 98-121)

อาหารที่มีอยู่ในแต่ละภูมิภาคและมีหลากหลายประเภทนั้นย่อมมีความโดดเด่นและมีคุณค่าอยู่ในอาหารนั้นๆ ด้วย ในมิติทางด้านสังคมวัฒนธรรมในอาหารหนึ่งจาน หรือในหนึ่งสำรับ หรือในหนึ่งมื้อ ได้สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาขนมธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมการกิน อีกทั้งยังเป็นการสร้างสรรค์ การประดับตกแต่งที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความรู้สึกชวนน่ารับประทาน หรือชวนให้ลิ้มลอง อาจกล่าวได้ว่า อาหารนั้นอาจมีความหมายอื่นๆ แฝงอยู่ไว้มากกว่าที่จะเป็นอาหารเพื่อบริโภคในแต่ละมื้อเท่านั้น

จากการที่อาหารในแต่ละภูมิภาค ในแต่ละท้องถิ่นมีความโดดเด่นและลักษณะของอาหารที่แตกต่างกันไปนี้ จึงทำให้ผู้คนทั่วไปสามารถแยกจำแนกว่า อาหารจานใด สำรับใด

เป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เป็นอาหารท้องถิ่นภาคอีสาน เป็นอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ เป็นอาหารท้องถิ่นภาคกลาง โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นของภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงหนือตามการรับรู้ของผู้บริโภคโดยทั่วไป คือเป็นอาหารที่มีรสจัด มีลักษณะเป็นอาหารชูรส มีรสชาติชวนรับประทาน

ลักษณะของวิถีการดำเนินชีวิตของชาวภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือเรียกว่า ชาวอีสานเป็นสังคมแบบพึ่งพาตนเอง แต่ละครอบครัวมีอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำนา ทำสวน ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ ทอผ้า จักสาน หาอาหารจากธรรมชาติทั้งบนบกและในน้ำ ส่วนปัจจัยสี่อันประกอบด้วย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ส่วนใหญ่แล้วได้มาจากธรรมชาติ การทำการเกษตร เพียงพอสำหรับทุกคนในครอบครัว ไม่จำเป็นต้องหาซื้ออาหาร บางส่วนได้จากป่าตามฤดูกาล เช่น เห็ด ผักหวาน หน่อไม้ หวาย ผักกูด ผักหนาม กุ้ง หอย ปู ปลา จากแม่น้ำ หรือเป็ด ไก่ ที่เลี้ยงไว้เพื่อการบริโภคไม่ต้องหาซื้อเช่นกัน

อาหารพื้นบ้านเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่นำเอาองค์ความรู้มาบูรณาการกับทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างหลากหลายในพื้นที่มาเป็นปัจจัยในการหล่อเลี้ยงชีวิต โดยเฉพาะชาวบ้านที่ต้องพึ่งพิงจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและระบบนิเวศในชุมชน เป็นแหล่งดำรงชีพ เกิดการเรียนรู้และถ่ายทอดมายังคนรุ่นหลัง จนเกิดเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้นที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนแต่ละแห่งมาอย่างยาวนาน ซึ่งอาหารพื้นบ้านไทยได้แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภูมิภาคที่รู้จักปรับตัว ในการดำรงชีวิต ตามสภาพทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ผ่านการคิดค้นนำเอาทรัพยากรที่มีคุณค่า มีสรรพคุณทางด้านอาหารและยามาเป็นอาหารพื้นบ้านได้อย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับความเป็นอยู่ในแต่ละภูมิภาค

ยิ่งยง ไพสุขศานติวัฒนา (2556) รายงานการบริโภคผักพื้นบ้านของคนไทยนั้น เป็นอีกวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่นที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมากเป็น 1 ใน 20 ประเทศทั่วโลก ทั้งนี้จากสภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศ ที่อยู่ระหว่างรอยต่อของภูมิอากาศหลายแบบทั้งเขตร้อนชื้น ภูมิอากาศแบบอินเดีย พม่า แบบหิมาลัยและแบบอินโดจีน (วิชาญ เอียดทอง, 2556) รายงานว่า ผักเป็นพืชอาหารที่มนุษยชาติ นำมาบริโภคเพื่อให้ได้สารอาหาร วิตามิน เส้นใย เกลือแร่ ที่มีความจำเป็นสำหรับร่างกาย ตลอดจนใช้เป็นสมุนไพรในการรักษาโรค ซึ่งในปัจจุบันแหล่งกำเนิดของผักที่เรานำมาบริโภคสามารถแบ่งเป็น 2 แหล่ง คือ ผักพื้นบ้านที่มีแหล่งกำเนิดในประเทศกับผักที่มีแหล่งกำเนิดจากต่างประเทศที่ได้รับการพัฒนาปรับปรุงจนเป็นเป็นพืชเศรษฐกิจ จากการศึกษาของ (Alzoreky and Nakahara, 2002) พบว่าผักพื้นบ้านของไทยที่นำมาเป็นอาหารทั้งในรูปผักสดและส่วนประกอบในอาหารต่าง ๆ นั้น จะเป็นแหล่งโภชนาการที่สำคัญที่อุดมไปด้วย คาร์โบไฮเดรต โปรตีน เกลือแร่ วิตามิน และเป็นแหล่งเส้นใยอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย

ประเภทของอาหารของชาวอีสานมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละฤดูกาล คือ 1) ฤดูร้อน มีวัตถุดิบ อาหารเฉพาะฤดูที่มีมาก ได้แก่ ไข่มดแดง ผักหวานป่า ผักชงโค ผักสร้าง หน่อไม้ขี้ไฟ บอน หัวบุก (อีลอก) ผักกูด ผักหนาม ผักหวานบ้าน ก้านบง เป็นต้น 2) ฤดูฝน มีวัตถุดิบอาหารมาก คือ ปลา หน่อไม้ เห็ดเผาะ เห็ดไคร เห็ดละโงก แมลง ตั๊กแตน จิ้งหรีด หนอนในไม้ไผ่ (รถด่วน) แมงกระชอน และพืชผักที่ปลูกผสมผสานกับการทำไร่ เช่น ถั่วเมล็ดแห้ง ฟักทอง แตงร้าน ข้าวสาลี บวบ ฯลฯ 3) ฤดูหนาว มีวัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่เป็นประเภทพืชผักต่าง ๆ ได้แก่ ผักกาด ต้นหอม ผักชี ฯลฯ อาหารพื้นบ้านอีสาน

ส่วนใหญ่ใช้ผักเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร (สัมฤทธิ์ สุภามา และสมโชค คุณสนอง, 2556)

ในการนี้ จึงเห็นว่าควรมีการปรับปรุงสูตรอาหารอีสานให้มีรสชาติที่ผู้บริโภคโดยทั่วไปสามารถรับประทานได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งมีการปรับรูปแบบของอาหารให้มีลักษณะเหมาะกับการนำออกให้บริการและสะดวกกับการบริโภคตามรูปแบบของมาตรฐานสากล

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. วิเคราะห์ศักยภาพของอาหารอีสานที่เหมาะสม สำหรับการให้บริการตามมาตรฐานสากล

2. นำเสนอรูปแบบการให้บริการอาหารตามมาตรฐานสากล

วิธีการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้ ใช้การดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ด้วยแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interview) และการปฏิบัติการ (Action Research) ซึ่งผู้วิจัยกำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ส่วนการปฏิบัติการการพัฒนาสูตรอาหารในห้องปฏิบัติการ มีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 คน เป็นผู้ตรวจสอบสูตรอาหาร

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 กลุ่มประชากรผู้ให้ข้อมูลได้แก่ กลุ่มผู้รู้ กลุ่มผู้ปฏิบัติ และกลุ่มทั่วไป เป็นประชาชนในตำบลท่าขอนยาง อำเภอกันทรวิชัย และตำบลเขวาไร่ และอำเภอนาเชือก จังหวัดมหาสารคาม โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก และเป็นตัวแทนของกลุ่มประชากร

1.2 กลุ่มตัวอย่างของการวิจัยครั้งนี้รวมทั้งสิ้น 70 คน แบ่งออกได้ดังนี้

1) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จำนวน 6 คน ได้แก่ นักวิชาการและเจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัย 4 คน และพนักงานของโรงแรม 2 คน

2) กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual informants) ผู้ผลิตอาหาร จำนวน 10 คน

3) กลุ่มแม่บ้านทั่วไป (General informants) จำนวน 54 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย

2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การสร้างเครื่องมือมีลำดับขั้นตอน คือ ศึกษาเอกสารและงานวิจัย เพื่อกำหนดกรอบแนวความคิดในการวิจัย สร้างเครื่องมือในการวิจัยเบื้องต้น นำเสนอเครื่องมือต่อผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบ และปรับปรุงแก้ไขความถูกต้อง ซึ่งเครื่องมือในการวิจัยมีดังนี้

1) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interview) สำหรับเก็บข้อมูลจากผู้ที่ให้ข้อมูลที่สำคัญ (Key Informants) โดยมีเครื่องมือคือ แนวคำถาม (Guild Line) ในการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารอีสานเพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงสูตรอาหาร

2) การปฏิบัติการ (Action Research) การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาสูตรอาหารอีสานในจังหวัดมหาสารคาม ในห้องปฏิบัติการ โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 คน เป็นผู้ตรวจสอบสูตรที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุง

2.2 การสร้างเครื่องมือสำหรับการวิจัยแบบสัมภาษณ์

1) ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และเอกสารงานวิจัย เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์

2) กำหนดหัวข้อการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์เชิงลึก ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกลุ่มเป้าหมาย

3) สร้างแบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ซึ่งเป็นแบบสัมภาษณ์ที่มีคำถามปลายเปิดและคำถามปลายปิด (Open-end Questions)

4) ปรับปรุงและแก้ไขแบบสัมภาษณ์เพื่อให้ได้เครื่องมือวิจัยที่สมบูรณ์และชัดเจนมากยิ่งขึ้น เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ผู้วิจัยได้จัดเก็บประกอบด้วย ข้อมูลเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลการสัมภาษณ์ ข้อมูลจากการปฏิบัติการ

3.1 ข้อมูลจากเอกสาร

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสูตรอาหาร

3.2 ข้อมูลภาคปฏิบัติ

1) ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง เกี่ยวการพัฒนาสูตรอาหารในจังหวัดมหาสารคาม

2) ข้อมูลจากการปฏิบัติ การบันทึกภาพถ่าย และข้อมูลจากผลการตรวจสอบสูตรอาหารจากผู้เชี่ยวชาญ

4. การดำเนินการจัดทำข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดกระทำข้อมูลและกระทำการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยทั้งจากเอกสารและจากภาคสนาม ดังนี้

4.1 รวบรวมข้อมูลและตรวจสอบความสมบูรณ์เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์

4.2 จำแนกข้อมูลตามความมุ่งหมาย เพื่อความสะดวกไม่ให้เกิดความสับสนในการวิเคราะห์

4.3 สรุปข้อมูลจากการเก็บรวบรวมตามแบบสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ การปฏิบัติการ

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัย ตลอดจนข้อมูลที่ได้จากเก็บข้อมูลภาคสนามตามแบบการสัมภาษณ์ การปฏิบัติการ นำข้อมูลที่ตรวจสอบและจัดระบบข้อมูลเป็นหมวดหมู่ทั้งหมดแล้วทำการวิเคราะห์ ตามวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ และการนำเสนอผลการวิเคราะห์นำมูลในรูปแบบการเขียนบรรยายหรือเชิงพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

ผลการศึกษา

1. วิเคราะห์ศักยภาพของอาหารอีสานที่เหมาะสม สำหรับการให้บริการตามมาตรฐานสากล มี 5 รายการดังนี้

1.1 ปลาส้ม นำเนื้อปลาหรือตัวปลามาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวนึ่งหรือน้ำซาวข้าวเกลือ โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน 10-20 นาที นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุกก่อนปิดฝาให้สนิท หรือ บรรจุใส่ถุงพลาสติกสำหรับปลาส้มสับ นิยมปั้นเป็นก้อน ก่อนนำมาห่อด้วยใบตอง หรือ ใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลมรีดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง นำภาชนะหมักปลาส้มตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน 3-4 วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาส้มได้เร็ว ประมาณ 2-3 วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง 5-7 วัน การเก็บรักษาปลาส้ม ปลาส้มที่หมักจนได้รสเปรี้ยวเหมาะแก่การรับประทานแล้ว หากเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องหรือวางไว้ในตู้กับข้าวจะเก็บได้นาน 1-3 วัน ขึ้นอยู่กับความร้อนของอากาศ หลังจากนั้น จะเปรี้ยวมาก ไม่เหมาะรับประทาน แต่หากเก็บไว้ในตู้เย็นประมาณ 8-10 ºC จะเก็บได้นาน 3-4 สัปดาห์ หากเก็บในช่องแช่แข็ง

จะเก็บได้นานประมาณ 3 เดือน โดยปลาที่นิยมใช้ทำปลาส้ม ได้แก่ ปลาตะเพียน (นิยมมากที่สุด) และปลานวลจันทร์ ปลายี่สก ปลาเทโพ ปลาสร้อย ปลากราย ปลาจีน ฯลฯ

1.2 ปลายอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและส่วนผสมเช่นเดียวกันกับหมูยอ ทำมาจากปลาที่มีเนื้อขาว และมีความเหนียวพอสมควรชนิดของปลาที่นิยมนำมาแปรรูป คือ ปลานวลจันทร์ ปลายี่สก ปลากราย ปลานิล หรือจะใช้ปลาทะเล เช่น ปลาอินทรีย์ ปลาทรายแดง ขั้นตอนการเตรียม นำปลาสดแล่เอาแต่เนื้อ ล้างน้ำให้สะอาด ปลาสด 13 กิโลกรัม แล่แล้วจะได้เนื้อปลาประมาณ 10 กิโลกรัม นำเนื้อปลาที่แล่แล้วมาบดหรือสับเนื้อปลาจนละเอียด นวดปลาที่บดละเอียดแล้วกับเกลือ โดยค่อยๆ เติมเกลือทีละน้อยนานประมาณ 10-15 นาที เมื่อเนื้อปลาเหนียวดีแล้ว เติมแป้งมัน พริกไทย ไข่ไก่ น้ำตาลทราย คลุกเคล้ากันให้ทั่ว แล้วใช้มือนวดไปเรื่อยๆ จนเนื้อปลากับเครื่องปรุงผสมกันได้ที่แล้ว เติมมันหมูลงผสมให้เข้ากันอีกครั้งหนึ่ง นวดต่อไปจนเนื้อปลาเริ่มมีสีนวลและมีความเหนียว นำใบตองสดตัดตามขนาดที่ต้องการนำมาห่อเนื้อปลา ห่อแบบหมูยอ มัดให้แน่นด้วยตอกไม้ไผ่ หรือยางรัดที่สำคัญใบตองที่ใช้ห่อต้องไม่ให้หนาจนเกินไป จะทำให้เนื้อปลาสุกไม่ทั่วถึง นำเนื้อปลาที่ห่อเสร็จแล้วใส่ลังถึง นำไปนึ่งด้วยเตาถ่านหรือเตาแก๊สตามความสะดวก ตั้งน้ำให้เดือด ใช้เวลานึ่งประมาณ 15-20 นาที สุกแล้วนำไปจำหน่ายได้ทันที

1.3 ปลาคืนรัง โขลกเนื้อปลากรายให้เหนียวหรือผสมด้วยมือในอ่างโดยทำให้เนื้อปลาเหนียวด้วยความเย็นจากน้ำแข็ง ใส่น้ำพริกแกงเผ็ดโขลกต่อให้เข้ากัน ใส่ไข่เป็ดและน้ำตาลทราย ตักขึ้นใส่อ่างผสม ใส่ถั่วพูและใบมะกรูดเคล้าให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนกลมแล้วกดให้แบน กว้างประมาณ 4-5 เซนติเมตร หนา 1 เซนติเมตร ทอดในน้ำมันพืชร้อนไฟอ่อนจนกระทั่งเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จาน โรยใบกะเพราทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม วิธีทำน้ำอาจาด ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู น้ำเปล่า และเกลือป่นเข้าด้วยกัน ยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดใส่พริกชี้ฟ้าและกระเทียมโขลกหยาบ ยกลงพักไว้ให้เย็น ตักใส่ถ้วยน้ำจิ้ม ใส่แตงกวา ถั่วลิสง และผักชี

1.4 ลาบเห็ดเผาะ ล้างเห็ดให้สะอาดและต้มให้สุก หั่นผ่าครึ่งเทใส่หม้อและปรุงรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น พริกป่น ข้าวคั่ว น้ำมะนาว หอมหัวแดง สะระแหน่ ต้นหอม ตะไคร้ หอมหัวแดง ผสมให้เข้ากันชิมรส (รสชาติที่ได้ควรออกรสเผ็ดจัดจ้านและกลมกล่อม) วิธีรับประทาน รับประทานกับข้าวเหนียวร้อนๆ และผักเขียวพื้นบ้านเช่น สะระแหน่ ผักชีลาว ผักกระถิน ผักอีฮีน ผักขะแยง

1.5 ก้อยไข่มดแดง มีส่วนผสมประกอบด้วย มีไข่มดแดง 1/2 กิโลกรัม หอมแดง 8 หัว พริกแดงจินดาซอย 8 เม็ด พริกป่น 2 ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ น้ำปลาร้า 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ใบสะระแหน่ 10 ใบ ผักชีฝรั่ง 6 ใบต้นหอม 5 ต้นผักชี 2 ต้นนำหอมแดง ผักชีฝรั่ง ต้นหอม และผักชี มาซอยรวมกันแล้วพักทิ้งไว้เตรียมตัวเอาไว้ทำก้อย จากนั้นนำไข่มดแดงที่ล้างสะอาดแล้ว ใส่ลงไปในชามผสม ใส่พริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลา น้ำปลาร้า และบีบมะนาวลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันหลังจากนั้นให้เราใส่พริกแดงจินดาซอย หอมแดง ผักชีฝรั่ง ต้นหอม ผักชีซอย และใส่ใบสะระแหน่ ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันอีกรอบชิมรสชาติ และปรุงรสชาติตามที่เราต้องการ

2. นำเสนอรูปแบบการให้บริการอาหารตามมาตรฐานสากล

การบริการอาหารโดยให้ลูกค้าบริการตนเอง (Self Service) หมายถึง การบริการอาหารโดยจัดอาหารทุกชนิดอย่างสวยงาม ไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของสถานที่แห่งนั้น พร้อม

กับจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน, ช้อน, ส้อม, ถ้วยน้ำจิ้ม เมื่อถึงเวลารับประทานอาหาร ลูกค้าจะเป็นผู้มาหยิบเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร และตักอาหารตามความพอใจของตนเองส่วนพนักงานบริการจะเป็นผู้เสิร์ฟเครื่องดื่ม เก็บจานที่สกปรกออกจากโต๊ะลูกค้า ซึ่งการบริการแบบนี้ส่วนมากจะใช้ในงานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งจะรู้จักและเรียกกันโดยทั่วไปว่าการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ (Buffet) ในการบริการอาหารตามที่กล่าวมาจะเป็นการบริการตามแบบตะวันตก แต่ในปัจจุบัน นอกจากจะมีการบริการแบบตะวันตกตามภัตตาคารหรือโรงแรมชั้นหนึ่งแล้ว ยังมีการให้บริการอีกรูปแบบหนึ่งที่นิยมมากตามงานเลี้ยง ตามภัตตาคารหรือโรงแรมคือการบริการแบบโต๊ะจีน (Chinese style) ทั้งนี้ การนำอาหารที่ผ่านการพัฒนาปรับปรุงมาจัดทำรายการอาหารสำหรับให้บริการอาหารตามรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากล สามารถจัดตามรูปแบบการให้บริการ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

ภาพประกอบ 1 การจัดวางรูปแบบลาบ เห็ดเผาะ
ที่มา: วันทกาญจน์ สีมาโรฤทธิ์ (2 มิถุนายน 2562)

ภาพประกอบ 2 การจัดวางรูปแบบก้อย ไข่มดแดง
ที่มา: วันทกาญจน์ สีมาโรฤทธิ์ (2 มิถุนายน 2562)

ภาพประกอบ 3 การจัดรูปแบบอาหารตามมาตรฐานสากล
ที่มา: วันทกาญจน์ สีมาโรฤทธิ์ (2 มิถุนายน 2562)

สรุปอภิปรายผล

ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดมหาสารคาม ภาครัฐได้มีการสนับสนุนสิ่งใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นในหลายๆ ด้าน ซึ่งสิ่งหนึ่งที่ประสบความสำเร็จคือ สินค้าหรือผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทย และหนึ่งในนั้นคือ สินค้าหรือผลิตภัณฑ์จากอาหาร เนื่องจากเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ อาหารนอกจากสนองความต้องการทางกายของมนุษย์แล้ว อาหารยังสนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม ดังนั้น ในการบริโภคอาหารผู้จัดอาหารจึงต้องใช้ศิลปะใน

การสร้างสรรค์ตกแต่งอาหาร เพื่อให้อาหารเป็นเครื่องจรรโลงใจ อาหารจึงควรมีการดัดแปลงและวิวัฒนาการอยู่เสมอ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและวิธีการดำเนินชีวิตของแต่ละกลุ่ม รวมทั้งเพื่อให้เหมาะสมกับความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยีในการประกอบอาหารต่างๆ

โดยทั่วไปแล้วชาวไทยมีรสนิยมในการบริโภคอาหารที่มีรสจัด ดังนั้น อาหารไทยส่วนใหญ่จึงมีเครื่องปรุงที่หลากหลาย เพื่อเพิ่มรสชาติอาหาร นอกจากนั้น ยังมีกรรมวิธีเคล็ดลับในการปรุงอาหารให้อร่อย จึงอาศัยการเรียนรู้ประสบการณ์จากการปฏิบัติจริง ได้แก่ ปลาส้ม ปลายอ ปลาคืนรัง ลาบเห็ดเผาะ เอาะปูนา ก้อยไข่มดแดง จากการศึกษาของ อรอนงค์ ทองมี (2558) พบว่า อาหารล้านนาหรืออาหารพื้นเมืองภาคเหนือตอนบนของไทย จัดได้ว่าเป็นทุนทางวัฒนธรรมท้องถิ่นซึ่งมีการสะสมองค์ความรู้ และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องจากอดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารการกินของคนเมืองโดยทั่วไปมักเป็นไปตามธรรมชาติ มีส่วนปรุงแต่งน้อย อาหารที่ทำรับประทานส่วนใหญ่มักเป็นไปตามฤดูกาลซึ่งหาได้ง่าย อาหารพื้นเมืองของคน ในชุมชนอำเภอบ้านลาด มีความชำนาญ ในการประกอบอาหารพื้นเมืองมาทุกรุ่นทุกสมัย สืบทอดมาเป็นภูมิปัญญาของชุมชน และมีวิธีการประกอบอาหารที่ง่าย โดยใช้พืชผักใน ท้องถิ่นที่หาได้ทั่วไปตามฤดูกาลประกอบอาหาร อาหารพื้นเมืองที่พบเป็นส่วนใหญ่คือ อาหารคาวและอาหารหวาน ประกอบด้วย แกงหัวตาล น้ำพริก ผักต้ม แกงส้ม หน่อไม้ดอง ส่วนอาหารหวาน ขนมตาล ขนมข้าวต้ม น้ำตาลสด

ส่วนการศึกษาของ นันทิรา ธีระนันทกุล (2557) พบว่า อาหารพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา แบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ อาหารคาว ซึ่งเป็นอาหารหลักใช้รับประทานกับข้าวสวยประมาณ 2-3 มื้อ กรรมวิธีในการประกอบอาหารคาวมีหลายวิธี เช่น การต้ม การแกง และการทอด ส่วนอาหารหวาน เป็นอาหารที่ใช้รับประทานเป็นอาหารว่างหรืออาหารระหว่างมื้อ ส่วนประกอบที่นิยมใช้ปรุงเป็นอาหารหวานได้แก่ ข้าวจ้าว ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย น้ำตาลโตนด และมะพร้าว ส่วนกรรมวิธีในการปรุงอาหารได้แก่ การนึ่ง การต้ม การทอด และการหมัก เครื่องเคียงเป็นอาหารที่ใช้รับประทานคู่กับอาหารคาว เช่น ยำต่างๆ ประเภทน้ำซุปหรือน้ำพริก (ศจิมาศ สุวรรณขำ, 2544)

ในส่วนของการให้บริการอาหารตามรูปแบบการให้บริการอาหารมาตรฐานสากลการบริการอาหาร โดยให้ลูกค้าบริการตนเอง เป็นการบริการอาหารโดยจัดอาหารทุกชนิดอย่างสวยงามไว้ที่บริเวณมุมใดมุมหนึ่งของสถานที่รับประทานอาหาร พร้อมกับจัดเตรียมภาชนะและอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร เช่น จาน, ช้อน, ส้อม, ถ้วยน้ำจิ้ม เมื่อถึงเวลารับประทานอาหารลูกค้าจะเป็นผู้มาหยิบจับ เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร และตักอาหารตามความพอใจของตนเอง ส่วนพนักงานบริการจะเป็นผู้เสิร์ฟเครื่องดื่ม เก็บจานที่ใช้แล้วออกจากโต๊ะลูกค้า ซึ่งการบริการแบบนี้ส่วนใหญ่จะใช้ในงานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งเราจะรู้จักและเรียกกันโดยทั่วไปว่าการบริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ (ปฤณัต นัจนฤตย, 2560)

ในส่วนของหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดี ควรคำนึกถึงองค์ประกอบด้านศิลปะและ การออกแบบสร้างสรรค์ ลักษณะของอาหารที่รับประทานได้ในหนึ่งหรือสองคำ โดยส่วนใหญ่จะใช้มือหยิบรับประทาน และมีการตกแต่งที่สวยงามรูปร่าง รูปทรงหรือลักษณะของรูปลักษณ์อาหารที่พอดีคำ พบว่า รูปลักษณ์ของอาหารแบบพอดีคำมี 7 รูปแบบ คือ การสอดไส้ (Stuffing) การ

ห่อ (Wrapping) การม้วน (Rolling) การเสียบไม้ (Skewering) การมีฐานรอง (Plate Basing) การแบ่งเป็นรูปทรงเล็ก ๆ (Splitting) และ การปั้นหรือพิมพ์เป็นรูปทรงต่าง ๆ (Modeling) หลักการทางองค์ประกอบศิลปะ ที่ปรากฏในรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ ปรากฏลักษณะต่าง ๆ ตามทัศนศิลป์ คือ สี ปรากฏสีตัดกัน หรือสีกลมกลืน และสีเด่นเพียงสีเดียว รูปร่างรูปทรงจะขึ้นอยู่กับกรรมวิธีสร้างรูปลักษณ์ทั้ง 7 อย่าง เส้น ปรากฏในการโรยเส้นในส่วนหน้า การรองในส่วนฐาน และ การตกแต่งจานด้วย เส้นของซอส พื้นผิว คือ พื้นผิวตัดกัน ค่าน้ำหนักอ่อนแก่ของสี มีทั้งค่าน้ำหนักแบบตัดกัน และ น้ำหนักที่กลมกลืน กัน บริเวณว่าง บริเวณว่างแบบช่องไฟแบบเท่ากัน และบริเวณว่างที่เกิดจากการจัดวางแบบรัศมีและ จุด จะปรากฏในการตกแต่งโดยการโรยหน้าจากวัตถุดิบต่าง ๆ ที่มีขนาดเล็ก (Marya, 2015) ที่ว่าพื้นฐานสำคัญในการออกแบบที่เป็นรวมถึงการจัดวางอุปกรณ์ในโต๊ะอาหารจะช่วยให้เกิดสไตล์รูปลักษณ์ต่าง ๆ ในอาหารที่แสดงถึงรสนิยมในเชิงสุนทรียะ ซึ่งพบว่า มีคะแนนในการสร้างสรรค์อยู่ในระดับสูง สอดคล้องกับแนวคิดนักออกแบบรูปลักษณ์อาหารที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี การออกแบบรูปแบบนี้เป็นการสร้างสรรค์ใน 2 ระดับ คือ ระดับการสังเคราะห์ใหม่ และการดัดแปลงใหม่ ตามแนวคิดของ นวลน้อย บุญวงษ์ (2542, หน้า 165 -166) ซึ่งทั้งสองระดับการสร้างสรรค์นี้ ต้องอาศัยแนวคิดพื้นฐานในการออกแบบดัดแปลงให้มีความเหมาะสม ดังนั้น หลักการด้านทัศนศิลป์ และหลักการทางศิลปะจึงเป็นส่วนสำคัญในการสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ เพราะสิ่งสำคัญของการออกแบบ คือ การกำหนดหน้าที่ (Function) ให้เกิดความสวยงามได้อย่างเหมาะสม ซึ่งในที่นี้ คือ การออกแบบตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานนอกเหนือไปจากรสชาติที่ดีชวนแก่การรับประทาน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของจังหวัดมหาสารคามมีเอกลักษณ์ของตนเองทั้งด้านวัฒนธรรม ดังนั้น อาหารของท้องถิ่น ถือเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น ซึ่งมีการสะสมความรู้ภูมิปัญญา และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง ควรส่งเสริมและอนุรักษ์ไว้ให้เป็นอาหารท้องถิ่น

2. ข้อเสนอแนะสำหรับสถาบันการศึกษา

สถาบันการศึกษาควรให้ความช่วยเหลือการศึกษาวิจัยและพัฒนาผู้ประกอบอาหารพื้นบ้านของจังหวัดมหาสารคาม เพื่อให้มีการประยุกต์ การดัดแปลงให้ทันสถานการณ์และเป็นปัจจุบัน ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในโลกสมัยใหม่

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยที่กำหนดถึงวิธีการจัดวางหรือนำเสนออาหารในงานเลี้ยงในลักษณะต่าง ๆ นอกจากนี้ ผู้เชี่ยวชาญยังให้ความสำคัญเรื่องของภาชนะใส่อาหารที่ต้องมีความสัมพันธ์กับอาหาร ดังนั้น ภาชนะใส่ อาหารจึงเป็นหัวข้อหนึ่งที่ควรทำการวิจัยถึงแนวคิดในการออกแบบที่เป็นตัวกำหนดรูปลักษณ์ของอาหารที่ดูดีมีสาระและเรื่องราวที่เกี่ยวกับที่มาของอาหารในแต่ละส่วน

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณคณะการท่องเที่ยวและการการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ที่ได้สนับสนุนงบประมาณในการทำวิจัยในครั้งนี้ และขอบคุณผู้ที่ให้ความร่วมมือในการเข้าร่วมโครงการวิจัยและได้ช่วยเหลือให้งานวิจัยนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี ผู้วิจัยซาบซึ้งในความกรุณา และให้ความอนุเคราะห์เป็น อย่างดี ขอขอบพระคุณไว้ในโอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

ยิ่งยง ไพสุขศานติวัฒนา. (2556). *ผักพื้นบ้าน: ภูมิปัญญา และมรดกที่คนไทยหลงลืม*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นวลน้อย บุญวงษ์. (2542). *หลักการออกแบบ*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นันทิรา ธีระนันทกุล. (2557). รูปแบบการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองของชุมชน โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี. *วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร, 9*(2).

ปฤณัต นัจนฤตย์. (2560). การพัฒนาหลักการออกแบบรูปลักษณ์อาหารแบบพอดีคำ บนฐานหลักการทางศิลปะ และทัศนศิลปธาตุ. *วารสารมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ, 10*(2).

วิชาญ เอียดทอง. (2556). ความหลากชนิดและวัฒนธรรมการบริโภคผักพื้นบ้านกลุ่มรับประทานส่วนดอกในประเทศไทย. *การสัมมนาวิชาการและอุทยานผักพื้นบ้านในวิถีไทย*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศจิมาศ สุวรรณขำ. (2544). *ศึกษาอาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมที่ต่อเนื่องในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา* [ศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยทักษิณ].

สัมฤทธิ์ สุภามา และสมโชค คุณสนอง. (2556). *วัฒนธรรมอาหารไทย: ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.* สำนักงานกิจการโรงแรมองค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปภัมภ์.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2551). *ข้าวปลา อาหารไทย ทำไม มาจากไหน.* มูลนิธิซีเมนต์ไทย.

อรอนงค์ ทองมี. (2558). วัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการ วิจัยและงานสร้างสรรค์, 2*(1), 25-33.

Alzoreky N., Nakahara K. (2002). *Antibacterial activity of axtracts from some edible plants commonly consumed in Asia*. *Int. J. Food Micro-biol, 80*.

Marya, A. (2015*). Essays on aesthetics of food* [Thesis Master of Science in Design and Merchdising, West Virginia University].