บทที่ 2
ทฤษฎี สมมติฐาน และกรอบแนวคิดของการวิจัย

2.1 นิยามของการท่องเที่ยว

มนุษย์ต้องการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้และเสาะแสวงหาสภาพแวดล้อมที่ดี แหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ ทั้งยังเป็นการพักผ่อนหย่อนใจ เนื่องจากความเครียดในการดำรงชีวิตในชีวิตประจำวันยุคปัจจุบัน การท่องเที่ยวจึงมีบทบาทสำคัญในการพักผ่อนและเสริมสร้างความสุข ซึ่งเป็นกิจกรรมนันทนาการรูปแบบหนึ่งที่เกิดขึ้นระหว่างมีเวลาว่างที่มีการเดินทางเข้ามาเกี่ยวข้อง เพื่อเปลี่ยนบรรยากาศและสิ่งแวดล้อม โดยมีแรงกระตุ้นจากความต้องการทางด้านกายภาพ วัฒนธรรม การปฏิสัมพันธ์ และสถานะทางสังคม (Mcintosh, 1984) การท่องเที่ยวจึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยในแง่เศรษฐกิจนั้น การท่องเที่ยวก่อให้เกิดรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศ สร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจนอกจากนี้การส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับท้องถิ่นก่อให้เกิดการกระจายตัวของนักท่องเที่ยวไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่งนำมาสู่การจ้างงานและการสร้างอาชีพทั้งในภาคการท่องเที่ยวโดยตรงและการจ้างงานในภาคอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมากขึ้น เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งในภาพรวมแล้วจะนำไปสู่การสร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ และความมีเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของประเทศในขณะที่ในแง่สังคมนั้นการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวจะทำให้เกิดการพัฒนาสาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในแหล่งท่องเที่ยว ยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นนั้น ๆ ให้ดีขึ้น รวมทั้งช่วยปลูกจิตสำนึกให้ประชาชนมีความรู้สึกรักและหวงแหนทรัพยากรการท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตน อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์ ฟื้นฟู และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีจิตสำนึก นอกจากนี้การเดินทางท่องเที่ยวยังเป็นการเปิดโลกทัศน์ให้แก่นักท่องเที่ยว ได้นำความรู้และประสบการณ์จากการเดินทางมาปรับใช้ในการพัฒนาชีวิตและสังคมให้ดียิ่งขึ้น (มณฑาวดี พูลเกิด, 2552)

2.2 ที่มาของขนมไทย

“ข้าวนม” “เข้าหนม” “ข้าวหนม” ล้วนเป็นคำอันเป็นที่มาของคำว่า “ขนม” ซึ่งมีผู้สันทัดกรณีหลายท่านตั้งข้อสันนิษฐานไว้ เริ่มตั้งแต่คำแรก “ข้าวนม” ที่นักคหกรรมศาสตร์หลายท่านบอกต่อ ๆ กันมาว่าน่าจะมาจากคำคำนี้ เนื่องจากขนมมีอิทธิพลมาจากอินเดียที่ใช้ข้าวกับนมเป็นส่วนผสมสำคัญที่สุดใน การทำขนมแต่ก็ไม่น่าจะเป็นไปได้ เนื่องจากนมไม่มีบทบาทสำคัญในขนมไทยเลย ขนมไทยใช้มะพร้าวหรือกะทิทำต่างหากสำหรับ “เข้าหนม” นั้น พระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นจรัสพรปฏิญาณได้ทรงตั้งข้อสันนิษฐานไว้ว่า “หนม” เพี้ยนมาจาก “เข้าหนม” เนื่องจาก “หนม” นั้นแปลว่าหวาน แต่กลับไม่ปรากฏความหมายของ“ขนม” ในพจนานุกรมไทย มีเพียงบอกไว้ว่าทางเหนือเรียกขนมว่า “ข้าวหนม” แต่ถึงอย่างไรก็ไม่พบความหมายของคำว่า “หนม” ในฐานะคำท้องถิ่นภาคเหนือเมื่ออยู่โดด ๆ ในพจนานุกรมเช่นกัน อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งก็นับว่าน่าสนใจไม่น้อย คำว่า

“ขนม” อาจมาจากคำในภาษาเขมรว่า “หนม” ที่หมายถึงอาหารที่ทำมาจากแป้ง เมื่อลองพิจารณาดูแล้วพบว่าขนมส่วนใหญ่ล้วนทำมาจากแป้งทั้งนั้น โดยมีน้ำตาลและกะทิเป็นส่วนผสม ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า “ขนม” เพี้ยนมาจาก “ขนม” ในภาษาเขมรก็เป็นได้ ไม่ว่าขนมจะมีรากศัพท์มาจากคำใดหรือภาษาใด ขนมก็ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในสังคมไทยด้วยฐานะของขนมไทยอย่างเต็มภาคภูมิ และคนไทยเองก็ได้ชื่อว่าเป็นชนชาติหนึ่งที่ชอบกินขนมเป็นชีวิตจิตใจ หลักฐานเก่าแก่ที่สุดที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างขนมไทยกับคนไทย ก็คือวรรณคดีมรดกสุโขทัยเรื่องไตรภูมิพระร่วง ซึ่งกล่าวถึงขนมต้มที่เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งไว้

ขนมไทยเริ่มแพร่หลายมากขึ้นในสมัยอยุธยา ดังปรากฏข้อความในจดหมายเหตุหลายฉบับ บางฉบับกล่าวถึง “ย่านป่าขนม” หรือตลาดขนม บางฉบับกล่าวถึง “บ้านหม้อ” ที่มีการปั้นหม้อ และรวมไปถึงกระทะ ขนมเบื้อง เตาและรังขนมครก แสดงให้เห็นว่าขนมครกและขนมเบื้องนั้น คงจะแพร่หลายมากจนถึงขนาดมีการปั้นเตาและกระทะขาย บางฉบับกล่าวถึงขนมชะมด ขนมกงเกวียน หรือขนมกง ขนมครก ขนมเบื้อง ขนมลอดช่อง จนถึงสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช อันถือได้ว่าเป็นยุคทองของการทำขนมไทย ดังที่จดหมายเหตุฝรั่งโบราณได้มีการบันทึกไว้ว่า การทำขนมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชนั้นเจริญรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อชาวโปรตุเกสอย่างท่านผู้หญิงวิชาเยนทร์หรือ บรรดาศักดิ์ว่า ท้าวทองกีบม้า ผู้เป็นต้นเครื่องขนมหรือของหวานในวัง ได้สอนให้สาวชาววังทำของหวานต่าง ๆ โดยเฉพาะได้นำไข่ขาวและไข่แดงมาเป็นส่วนผสมสำคัญอย่างที่ทางโปรตุเกสทำกัน ขนมที่ท่านท้าวทองกีบม้าทำขึ้นและยังเป็นที่นิยมจนถึงปัจจุบันก็ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง และรวมไปถึง ขนมทองโปร่ง ขนมทองพลุ ขนมสำปันนี ขนมไข่เต่า ฯลฯ ล่วงจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ จดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ผู้ทรงเป็นพระเจ้าน้องยาเธอในสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช กล่าวไว้ว่าในงานสมโภชพระแก้วมรกตและฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ได้มีเครื่องตั้งสำรับหวานสำหรับพระสงฆ์ 2,000 รูป ประกอบด้วย ขนมไส้ไก่ ขนมฝอย ข้าวเหนียวแก้ว ขนมผิง กล้วยฉาบ ล่าเตียง หรุ่ม สังขยา ฝอยทอง และขนมตะไล

ในภาพย์ห่อโคลงเห่เรือชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้กล่าวชมเครื่องหวานหรือขนมไทยหลายชนิดด้วยกัน อาทิ ข้าวเหนียวสังขยา ขนมลำเจียก ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ขนมผิง ขนมรังไร ขนมช่อม่วง ขนมบัวลอย ฯลฯ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ การทำขนมไทยก็เป็นหนึ่งในตำราอาหารไทยนั้น จึงนับได้ว่าการทำขนมไทยและวัฒนธรรมขนมไทย เริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างมีระบบระเบียบในสมัยรัชกาลที่ 5 นี้เอง แม่ครัวหัวป่าเป็นตำราอาหารไทยเล่มแรก ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในตำราอาหารไทยเล่มนี้ปรากฏรายการสำรับของหวานเลี้ยงพระอันประกอบด้วย ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ข้าวเหนียวแก้ว ขนมลืมกลืน วุ้นผลมะปราง ฯลฯ แสดงให้เห็นว่าขนมไทยนี้คนไทยนิยมใช้ในงานบุญ ซึ่งก็เป็นแบบแผนต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา

2.3 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

จากนโยบายรัฐบาลของคณะรัฐมนตรี นายอภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ มีการกำหนดนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่ชัดเจนมากขึ้น และได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยได้ระบุไว้ในคำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรีต่อรัฐสภาในวันที่ 29 ธันวาคม 2551 ในหัวข้อ 4.2.3.1 ว่า "ขยายฐานบริการในโครงสร้างการการผลิตของประเทศ และเชื่อมโยงธุรกิจภาคบริการ อุตสาหกรรม และเกษตรเข้าด้วยกันให้เป็นกลุ่มสินค้า เช่น ธุรกิจสุขภาพ อาหารและการท่องเที่ยว รวมทั้งสินค้าบริการที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทยที่เชื่อมโยงกับเทคโนโลยีสมัยใหม่" ซึ่งการกำหนดนโยบายดังกล่าวส่งผลให้มีการใช้ศักยภาพและการพัฒนาต่อยอดของ อุตสาหกรรมและบริการสร้างสรรค์ไทยได้มีการริเริ่มและต่อยอดจากการดำเนินงานที่มีอยู่บ้างแล้วให้เป็นไปอย่างมีทิศทางและจริงจังมากขึ้น

จากนโยบายดังกล่าวจะเห็นได้ว่า "การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์" ได้มีการดำเนินการอย่างมีรูปธรรมมากขึ้น โดยส่งเสริมให้มีการเดินทางท่องเที่ยวที่นำไปสู่ประสบการณ์ที่แท้จริงและมีการเชื่อมโยงด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในงานศิลปะ มรดก หรือคุณลักษณะพิเศษของสถานที่ และยังทำให้เกิดการเชื่อมสัมพันธ์กับผู้คนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ซึ่งเป็นผู้สร้างสรรค์วัฒนธรรมที่ยังมีชีวิตนั้นขึ้นมา เช่น รูปแบบและการนำเสนอวิถีชีวิต ประสบการณ์ทางอาหารและการกินผ่านการท่องเที่ยวที่ตลาดสามชุก (ดังรูปที่ 1) เป็นต้น จากกรณีศึกษานี้ทำให้ในปัจจุบันได้มีการสร้างทางเลือกให้กับหมู่นักท่องเที่ยวที่สามารถเลือกรูปแบบของการท่องเที่ยวที่ตนชอบและปรารถนาได้ เช่น เที่ยวไป... กินไป... เรียนรู้ไป ปัจจุบันนี้การท่องเที่ยวมีหลากหลายรูปแบบ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น และท้ายสุดคือ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ภาพที่ 2 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ณ. ตลาดสามชุก

จากการค้นคว้าผลงานวิจัยหลายชิ้นงาน ทำให้คณะวิจัยทราบและเข้าใจถึงประวัติศาสตร์วิวัฒนาการหรือความเป็นมา ตลอดจนความสำคัญของขนมไทยต่อการดำรงชีพและวิถีความเป็นอยู่

ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยที่ถูกสื่อผ่านทางอาหารการกินทั้งอาหารคาวและหวานของชนชาวไทย นอกจากการที่ใช้เป็นทุนทางสังคมสำหรับการสื่อสารระหว่างกันของคนในชาติ หากแต่ปัจจุบันยังสามารถนำมาเป็นกลยุทธ์ในภาคธุรกิจบริการและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยอาศัยเป็นทูตสำหรับประชาสัมพันธ์ถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยให้ทั้งคนในชาติตลอดจนชาวต่างชาติเกิดความตระหนัก เข้าใจในความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี

2.4 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ขนมไทย นับว่าเป็นสินค้าอาหารที่บรรจุภูมิปัญญาพื้นบ้าน และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นได้อย่างลงตัวที่พร้อมจะสื่อสารข้อมูลเชิงพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่นในแง่ต่างๆ ไปยังผู้บริโภคให้รับทราบ การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับขนมไทยท้องถิ่นในหลากมิติและบริบทต่างๆ นับว่าเป็นแนวทางหนึ่งของการทำงานวิจัยที่ไม่เพียงแต่มีคุณค่าทางวิชาการ หากยังส่งผลประโยชน์แก่กลุ่มคนและอุตสาหกรรมหลากหลายกลุ่มที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการได้ในวงกว้าง ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการทำขนมรายย่อย ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร ภาคบริการและการท่องเที่ยว รวมถึงนำไปเป็นข้อมูลสนับสนุนสำหรับการวางแผนยุทธศาสตร์และนโยบายสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆได้เป็นอย่างดี ดังนั้นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและขนมไทยท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ แล้วจึงนำมาวิเคราะห์เพื่อหาอัตลักษณ์ รูปแบบเฉพาะตัวเอกลักษณ์การผสมและปรุงของขนมไทยท้องถิ่นแต่ละชนิด หลังจากนั้นจึงทำการสังเคราะห์ให้ได้ข้อมูลทุติยภูมิเชิงลึกเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอย่างสร้างสรรค์ในอนาคต นับว่ากระบวนการดังกล่าวจึงมีความสำคัญและมีประโยชน์อย่างยิ่งเพื่อสร้างและพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรมและอย่างยั่งยืน

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร นั้นนับว่าเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์ที่สามารถสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ระหว่างการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพราะสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างสิ่งที่เป็นนามธรรมที่แฝงตัวอยู่ในอาหารหรือขนมไทยกับสิ่งที่เป็นรูปธรรม คือตัวนักท่องเที่ยวเอง หากนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นแฝงใส่อยู่ มาผสมผสานกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงและถ่ายเทข้อมูลความรู้เชิงพื้นที่ไปยังกลุ่มต่างๆที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการต่างๆ และเกิดการเข้าใจในวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น

ดังนั้นในงานวิจัยนี้ คณะวิจัยมีความพยายามที่จะสร้างและพัฒนาระบบฐานข้อมูลขนมไทยแบบองค์รวม (อาหาร + เกษตรเชิงอนุรักษ์ + ภูมิปัญญาชาวบ้าน) ที่ผสมผสานรูปแบบของข้อมูลในลักษณะต่างๆ ที่ได้จากการจัดเก็บเพื่อใช้ในการบูรณาการจัดการท่องเที่ยวแบบผสมที่ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวพร้อมกันทั้ง 3 ทาง คือ 1. การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3. การท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น และคณะวิจัยยังมีความสนใจในการ

พัฒนาสินค้าขนมไทยท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่น แต่สื่อถึงความทันสมัย เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก โดยอาศัยฐานความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นเครื่องมือในการพัฒนาตัวสินค้านั้นๆ ร่วมกับกลุ่มคนในท้องถิ่น