บพข.
หน่วยบริหารและจัดการทุน
ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

Gastronomy Village Tourism
การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยชุมชน

เอกสารประกอบการอบรม

หลักสูตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาบุคลากร ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย

ภายใต้โครงการวิจัย
โครงการ “การพัฒนาทุนมนุษย์ (Gastronomy Tourism Manpower) เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)”

โดย...มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
และหน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถ
ในการแข่งขันของประเทศ (บพข.)

Gastronomy Village Tourism

คำนำ

เอกสารประกอบการอบรม หลักสูตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทย จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม, อาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยอง-จันทบุรี-ตราด, ปัญหาและภัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว, ภาษาอังกฤษสำหรับมัคคุเทศก์ระดับต้น, และหลักการมัคคุเทศก์ ซึ่งผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้จากคู่มือหลักสูตรเล่มนี้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานอาสานำเที่ยว รวมทั้งงานบริการอื่น ๆ และชีวิตประจำวันได้อีกด้วย นอกจากนี้ ยังมีกระบวนการส่งเสริมความรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นด้วยการจัดอบรมให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อให้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจในหลักการอย่างแท้จริง รวมทั้งมีการประเมินผลหลังจากเข้ารับการอบรมเพื่อให้เข้ารับการอบรมสามารถนำองค์ความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

คณะผู้วิจัย

2563

สารบัญ

บทที่		สารบัญ
บทที่ 1	**หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด**	**1**
	วัตถุประสงค์:	1
	เนื้อหาสาระสำคัญ:	1
	คำจำกัดความของมัคคุเทศก์	1
	คำจำกัดความของธุรกิจนำเที่ยว	1
	บุคลิกลักษณะที่จำเป็นของมัคคุเทศก์	2
	คุณสมบัติที่ดีของมัคคุเทศก์	3
	บทบาทและหน้าที่ของมัคคุเทศก์	5
	จรรยาบรรณของมัคคุเทศก์	6
	การพูดในที่ชุมนุม	6
	วิธีทำให้ผู้ฟังสนใจ	9
	ความรู้เรื่องอาหารไทยสำหรับมัคคุเทศก์	11
บทที่ 2	**รูปแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม**	**13**
	วัตถุประสงค์:	13
	เนื้อหาสาระสำคัญ:	13
	ความหมายและลักษณะของวัฒนธรรมไทย	13
	ประเภทของศิลปวัฒนธรรมไทย	14
	การกำหนดมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม	18
บทที่ 3	**อาหารท้องถิ่น (จังหวัดระยอง - จันทบุรี - ตราด)**	**22**
	วัตถุประสงค์:	22
	เนื้อหาสาระสำคัญ:	22
	จังหวัดระยอง	22
	จังหวัดจันทบุรี	26
	จังหวัดตราด	32

บทที่		สารบัญ
บทที่ 4	**ปัญหาและภัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว**	**38**
	วัตถุประสงค์:	38
	เนื้อหาสาระสำคัญ:	38
	ภัยในที่พักแรม	38
	ภัยจากการคมนาคมขนส่ง	40
	ภัยจากแหล่งท่องเที่ยว	43
บทที่ 5	**English for tourist Guides**	**45**
	วัตถุประสงค์:	45
	เนื้อหาสาระสำคัญ:	45
	English for Socializing	45
	Talking about tourist attraction	47
	Talking About Thai Food	48
	Serving Guests	50
บรรณานุกรม		**53**
	หนังสือ ตำรา บทความ (หมวดภาษาไทย)	53
	หนังสือ ตำรา บทความ (หมวดภาษาอังกฤษ)	53
	เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (หมวดภาษาไทย)	53

บทที่ 1
หลักการมัคคุเทศก์และผู้นำเที่ยว

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องหลักการมัคคุเทศก์และผู้นำเที่ยวและสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในงานอาสานำเที่ยวได้

เนื้อหาสาระสำคัญ:

1.1 คำจำกัดความของมัคคุเทศก์

มัคคุเทศก์ ตามมาตรา 7 ของพระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ พ.ศ. 2551 ได้ให้ความหมายว่า "ผู้ให้บริการเป็นปกติธุระในการนำนักท่องเที่ยวไปยังสถานที่ต่างๆ โดยให้บริการเกี่ยวกับคำแนะนำและความรู้ต่างๆ แก่นักท่องเที่ยว

การนำนักท่องเที่ยวไปยังสถานที่ใดที่ไม่เกี่ยวกับการให้ความรู้เรื่องสถานที่และบุคคล เช่น ผู้จัดหาและรับส่ง หัวหน้านักท่องเที่ยว ผู้ติดตามให้ความสะดวกแก่การเดินทางหรือล่าม ยังไม่ถือว่าเป็นมัคคุเทศก์ตามพระราชบัญญัติฉบับนี้

มัคคุเทศก์ (Tour guide) หรือที่เรียกย่อๆว่า "ไกด์" (Guide) หมายถึงผู้นำทาง ผู้ชี้ทางแก่นักท่องเที่ยวซึ่งเป็นคนต่างถิ่นให้ได้ทราบเรื่องราวต่างๆ เกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว

1.2 คำจำกัดความของธุรกิจนำเที่ยว

ธุรกิจนำเที่ยวตามความหมายแห่งพระราชบัญญัติธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ มาตราที่ 3 พ.ศ. 2551 หมายถึงอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการจัดหรือการให้บริการ หรือการอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับการเดินทาง สถานที่พัก อาหารเครื่องดื่ม ทัศนาจร และ/หรือมัคคุเทศก์ให้แก่นักท่องเที่ยว ธุรกิจนำเที่ยวหากจะให้เห็นความหมายชัดเจนจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังนี้

1. ธุรกิจนำเที่ยวหรือบริษัทนำเที่ยว (Tour Operator) คือบริษัทนำเที่ยวที่ผลิตรายการนำเที่ยวเอง หรือการซื้อบริการท่องเที่ยวต่างจากผู้ผลิตสินค้าทางการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม ร้านอาหาร บัตรเข้าชมแหล่งท่องเที่ยว การบริการขนส่ง แล้วนำมาคิดต้นทุนบวกกำไร และนำมากำหนดเป็นราคาขายเป็นรูปเหมาจ่ายให้กับบริษัทตัวแทนการท่องเที่ยว

2. ธุรกิจตัวแทนหรือบริษัทตัวแทนการท่องเที่ยว (Travel Agent) คือบริษัทตัวแทนบริการนำเที่ยวที่ทำหน้าที่นายหน้าขายบริการนำเที่ยว ซึ่งจะได้รับค่านายหน้าเป็นค่าตอบแทนหรือบางครั้งบริษัทตัวแทนบริการนำเที่ยวอาจจะจัดรายการนำเที่ยวของตนเองขึ้นก็ได้

1.3 บุคลิกลักษณะที่จำเป็นของมัคคุเทศก์

มัคคุเทศก์ที่ดีต้องมีบุคลิกทั่วไปดี ซึ่งประกอบด้วยบุคลิกภาพภายนอกและบุคลิกภาพภายใน ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1. บุคลิกภายนอกสำหรับมัคคุเทศก์ หมายถึงสิ่งที่ปรากฏให้เห็นได้ในตัวมัคคุเทศก์ ไก้แก่

1.1 ร่างกาย มัคคุเทศก์ควรให้ความสนใจและเอาใจใส่ต่อร่างกายเป็นอันดับแรก โดยพิจารณาที่จะทำให้ผู้พบเห็นเกิดความสบายตาและสบายอารมณ์ มีจุดสำคัญๆ ในร่างกายที่จะต้องคำนึงถึง ได้แก่

1.1.1) ผม ไม่ปล่อยให้ยุ่งเหยิงตามบุญตามกรรม แต่ควรดูแลให้สะอาด มองดูเรียบร้อย ทั้งนี้ไม่ได้หมายถึงการตกแต่งที่จะต้องสิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย

1.1.2) หน้าตา ต้องมีหน้าตายิ้มแย้มแจ่มใส ไม่ยู่ยี่หรือหน้างอ

1.1.3) หู จมูก ฟัน ควรดูแลทำความสะอาดให้เรียบร้อย ตั้งแต่จะออกจากบ้าน ไม่ควรแคะหู จมุก ฟัน ในที่สาธารณะหรือต่อหน้าบุคคลอื่น

1.1.4) เล็บ ต้องตัดให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมทั้งเล็บมือและเล็บเท้า ถ้าจะไว้ยาวก็ควรคำนึงถึงความสะอาดด้วย

1.1.5) การแต่งกาย ควรได้รับความดูแลเอาใจใส่ โดยคำนึงถึงความสะอาด เรียบร้อย และเหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ได้แก่ นำเที่ยวทางทะเล นำชมวัดวัง

1.1.6) เสื้อ กระโปรงหรือกางเกง ควรให้อยู่ในสภาพที่ควรเป็นทั้งรูปร่าง ลักษระ และสีสัน นอกจากจะต้องสะอาดเรียบร้อยแล้ว ต้องคำนึงถึงกาลเทศะที่ใช้เสื้อผ้าชุดนั้นๆ เช่น การนำเที่ยวทางทะเลจะต้องสวมใส่เสื้อผ้าที่เบาสบายและกระชับ

1.1.7) รองเท้า ถุงเท้า ต้องสะอาด ไม่ขาด หรือชำรุดและเหมาะสมกับโอกาส หรือสถานที่ที่จะนำเที่ยวด้วย เช่น เข้าวัด ลงเรือ ตกปลา เดินป่า

1.2 การพูดจา ควรระมัดระวังเกี่ยวกับคำพูด น้ำเสียง และปฏิกิริยาของผู้ฟัง ดังนี้

1.2.1) คำพูด ควรระมัดระวัง ใช้ถ้อยคำให้สุภาพเหมาะสม ไม่ใช้คำกำกวมหรือคำที่มีความหมายสองแง่สองมุม

1.2.2) น้ำเสียง ไม่พูดจาห้วนๆ หรือตวาดกระโชกโฮกฮาก ให้เน้นน้ำเสียงให้เหมาะสม พูดให้ชัดถ้อยชัดคำ ไม่ช้าหรือเร็วเกินไป

1.2.3) ปฏิกิริยาของผู้ฟัง ขณะพูดควรสังเกตปฏิกิริยาของผู้ฟังว่าสนใจหรือต้องการฟังมากน้อยเพียงใด มีผู้ใดบ้างที่ต้องการซักถาม ไม่พูดสวนหรือแย้งพูด

1.3 กิริยามารยาทหมายถึงการแสดงออกทางสีหน้า ท่าทาง และความประพฤติจะต้องมีอาการสำรวม เช่น ไม่ล้วง แคะ แกะ เกาส่วนใดๆ ของร่างกายในที่ชุมชน

2. บุคลิกภาพภายในหมายถึงสิ่งที่มัคคุเทศก์แสดงออกจากความรู้สึก ภายในของมัคคุเทศก์เองที่สำคัญมีดังนี้

2.1 มีเจตคติและทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และหน้าที่ของมัคคุเทศก์ต่อธุรกิจการท่องเที่ยว และต่อชื่อเสียงของประเทศชาติ

2.2 มีความซื่อสัตย์สุจริตต่อนักท่องเที่ยวและทุกๆฝ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งบริษัทนำเที่ยวที่ตนสังกัดอยู่และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

2.3 มีสติในการปฏิบัติหน้าที่การงาน

2.4 มีน้ำใจต่อนักท่องเที่ยว

2.5 มองโลกในแง่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ดี

2.6 มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่

1.4 คุณสมบัติที่ดีของมัคคุเทศก์

1. มีมนุษยสัมพันธ์ดี ได้แก่ ความสามารถในการสร้างความประทับใจและควรผูกมิตรกับผู้อื่น บุคคลที่มีมนุษยสัมพันธ์ดีมักเป็นบุคคลที่มีลักษณะ ดังนี้

1.1 มองโลกในแง่ดี มีความสุจริตใจ

1.2 สดชื่น ร่าเริง และมีอารมณ์ขัน

1.3 มีน้ำใจ พร้อมที่จะให้ความช่วยเหลือ ยินดีที่ได้เห็นผู้อื่นมีความสุข

1.4 มีความเอื้อเฟื้อ รู้จักห่วงใยผู้อื่น

1.5 มีอัธยาศัย ไม่ก้าวร้าว ไม่สำคัญตนเหนือกว่าผู้อื่น

2. มีบุคลิกภาพดี มัคคุเทศก์ที่มีบุคลิกภาพที่ดีจะช่วยให้นักท่องเที่ยวเกิดความเชื่อถือและไว้วางใจ บุคคลที่มีบุลิกภาพดีมีลักษณะดังนี้

2.1 มีร่างกายแข็งแรง สมบูรณ์ ไม่อ้วนหรือผอมบางเกินไป

2.2 มีความคล่องแคล่วว่องไว กระฉับกระเฉง สดชื่นแจ่มใส

2.3 มีอารมณ์มั่นคง เยือกเย็น ไม่หวั่นไหวง่าย เผชิญสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างสงบ สุขุม

2.4 แต่งกายเหมาะสมกับกาละเทศะ คือเหมาะสมกับสถานที่และโอกาส

2.5 มีกิริยามารยาทอ่อนโยน

2.6 วาจาสุภาพ อ่อนหวานไพเราะ

3. มีความรู้ดี มัคคุเทศก์ที่มีความรู้ดี จะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง และได้รับประโยชน์คุ้มกับเงินที่เสียไป บุคคลที่มีความรู้ดีมีลักษณะดังนี้

3.1 สนใจสิ่งรอบตัว

3.2 ช่างสังเกต

3.3 รักการศึกษาค้นคว้า

3.4 เป็นนักอ่าน

นอกจากคุณลักษณะที่ดีของมัคคุเทศก์ มัคคุเทศก์จะมีคุณลักษณะสำคัญอื่นๆ อีก 4 ประการ คือ

1. ควรจะมีความรู้ภาษาต่างประเทศในขั้นที่ใช้การได้ดี และสามารถสื่อสารภาษากับนักท่องเที่ยวรู้เรื่องเข้าใจ ปัจจุบันมีนักท่องเที่ยวหลายชาติหลายภาษานอกเหนือจากชาติที่ใช้ภาษาอังกฤษ ดังนั้น มัคคุเทศก์ควรจะมีทักษะในการพูด อ่าน ฟัง เขียนภาษาเหล่านั้นด้วย

2. ควรจะมีอารมณ์มั่นคง มีสติและไหวพริบดี สามารถแก้ไขปัญหาได้ และมีความรอบคอบ เพราะในการปฏิบัติงานในบางสถานที่อาจจะมีเหตุการณ์เฉพาะหน้าเกิดขึ้นได้ ดังนั้น มัคคุเทศก์ที่ดีต้องให้ข้อมูลคำแนะนำที่ถูกต้องในการเข้าชมสถานที่แต่ละแห่งและเตรียมความพร้อม เช่น ในการชมสถานที่ต่าง ๆ ทั้งทางบก ทางน้ำ หรือในป่า

3. มีศิลปะในการพูด รู้จังหวะและรู้ว่าควรจะพูด ควรจะอธิบายเวลาใดเรื่องอะไรก่อนหลังนโยบายของบริษัทธุรกิจนำเที่ยวบางแห่งต้องการให้มัคคุเทศก์เป็นผู้ชี้ชวนให้นักท่องเที่ยวสนใจซื้อบริการนำเที่ยวอื่น ๆ เพิ่มเติมด้วย เพราะฉะนั้นมัคคุเทศก์จึงต้องเป็นนักขายที่ดีด้วยสำหรับบางบริษัท

4. มีมนุษย์สัมพันธ์ดี นอกเหนือจากความมีใจรักในการทำงาน มีศิลปะการพูดที่ดี และมีบุคลิกภาพที่ดีและอื่นๆแล้ว มัคคุเทศก์ควรมีมนุษยสัมพันธ์ดีด้วยคือการรู้จักสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ด้วยกัน หรืออีกนัยหนึ่งก็

หมายถึงการติดต่อสื่อสารระหว่างคนต่อคน เกิดความรู้สึกที่ดีต่อกัน เกิดความรู้สึกเชื่อถือ ไว้วางใจ ซึ่งมีหลักมนุษยสัมพันธ์ที่สำคัญบางประการ คือ

4.1 สร้างความเป็นมิตรไมตรี เช่น การยิ้ม การทักทาย

4.2 มีความจริงใจ

4.3 การแสดงออกการปฏิบัติตนอย่างเสมอต้นเสมอปลาย

4.4 รู้จักฟังความเห็นของผู้อื่น ในบางครั้งอาจมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับนักท่องเที่ยว แต่ในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันนั้นควรหลีกเลี่ยงข้อขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นได้โดยเฉพาะเรื่องการเมือง ศาสนา ปรัชญา มาเป็นหัวข้อในการสนทนา

1.5 บทบาทและหน้าที่ของมัคคุเทศก์

โดยทั่วไป บทบาทและหน้าที่ของมัคคุเทศก์ในฐานะผู้นำเที่ยว มัคคุเทศก์มีหน้าที่ 3 ประการคือ

1. การรับเข้านักท่องเที่ยว
2. การนำเที่ยว
3. การส่งออกนักท่องเที่ยว

หน้าที่และความรับผิดชอบของมัคคุเทศก์ มีดังนี้

1. เป็นตัวแทนของชาติ

1.1 ช่วยสร้างภาพพจน์ที่ดีให้แก่ชาติ และหลีกเลี่ยงที่จะทำให้ภาพพจน์ของประเทศเสียหาย

1.2 ให้นักท่องเที่ยวมีความเข้าใจในขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปวัฒนธรรมตลอดจนชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่นนั้นๆ

1.3 ให้นักท่องเที่ยวเข้าใจในสถาบันต่างๆของชาติ

2. รับผิดชอบงานของบริษัทที่ตนสังกัดตามที่ได้รับมอบหมาย

2.1 รับผิดชอบและรักษาภาพพจน์ของบริษัทนำเที่ยวที่สังกัด

2.2 ปฏิบัติงานเต็มความสามารถ รับผิดชอบตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายตั้งแต่รับเข้า นำเที่ยว และการส่งออก

1.6 จรรยาบรรณของมัคคุเทศก์

จรรยาบรรณคือสิ่งอันพึงประพฤติปฏิบัติ จรรยาบรรณของมัคคุเทศก์ก็คือข้อพึงประพฤติปฏิบัติของมัคคุเทศก์ เพื่อธำรงไว้ซึ่งเกียรติภูมิของสถานภาพแห่งวิชาชีพ ทำให้อาชีพมัคคุเทศก์เป็นอาชีพที่มีเกียรติ ได้รับการยกย่องนับถือในฐานะเป็นตัวแทนของประเทศและชนชาวไทย เป็นทูตวัฒนธรรมและทูตสันติภาพ มิใช่นักฉวยโอกาสหรือนักต้มตุ๋นที่มีนักท่องเที่ยวเป็นเหยื่ออันโอชะ ข้อพึงประพฤติปฏิบัติของมัคคุเทศก์ ได้แก่

1. ความตระหนักในหน้าที่และความรับผิดชอบ มัคุเทศก์พึงปฏิบัติหน้าที่ของตนโดยเต็มกำลังความสามารถ และมีความรับผิดชอบตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน จนกระทั่งส่งนักท่องเที่ยวสู่ที่พักโดยสวัสดิภาพ ไม่ทอดทิ้งให้นักท่องเที่ยวเผชิญโชคโดยลำพัง หรือละเลยไม่เอาใจใส่ดูแลความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว

2. ความซื่อสัตย์สุจริต มัคคุเทศก์ไม่พึงปล่อยให้ความโลภ ความเห็นแก่ได้เข้าครอบงำ และถือโอกาสจากความไว้วางใจของนักท่องเที่ยวทำให้นักท่องเที่ยวเสียประโยชน์ เช่น นำนักท่องเที่ยวไปซื้อของเฉพาะร้านที่จ่ายค่าป่วยการพิเศษให้มัคคุเทศก์ โดยไม่คำนึงถึงคุณภาพของสินค้ากับราคาที่นักท่องเที่ยวต้องจ่าย ผลของการกระทำนี้กระทบนี้กระทบไม่เฉพาะแต่ชื่อเสียงของมัคคุเทศก์เท่านั้น แต่ยังส่งต่อไปถึงบริษัทนำเที่ยวที่มัคคุเทศก์สังกัดและเลยไปถึงชื่อเสียงของประเทศชาติ และชนในชาติด้วย

3. ความรู้จักประมาณตน มัคคุเทศก์พึงเข้าใจว่าตนอยู่ในฐานะผู้ให้บริการ นักท่องเที่ยวเป็นผู้รับบริการเปรียบเสมือนนายจ้าง จึงไม่ควรตีตนเสมอกับนักท่องเที่ยวทั้งด้วยกิริยาท่าทาง ความประพฤติและวาจา เช่น ไม่ตะโกน หรือตบมือดังๆ เพื่อเรียกนักท่องเที่ยวไม่แสดงอาการขัดเคืองหรือเบื่อหน่าย เมื่อนักท่องเที่ยวพลาดเวลานัดหมาย ไม่เกรี้ยดเอาแต่ใจ เมื่อนักท่องเที่ยวไม่ปฏิบัติตามกำหนดการที่วางไว้ ทั้งไม่ร่วมโต๊ะรับประมาณอาหารและเครื่องดื่มกับนักท่องเที่ยวโดยที่ไม่ได้รับการเชื้อเชิญ เป็นต้น หากเกิดปัญหาเหล่านี้ขึ้น มัคคุเทศก์ควรสามารถหาทางออกอย่างละมุนละม่อม ไม่ก่อให้เกิดความหมางใจแก่นักท่องเที่ยว

4. ความเข้าใจเพื่อนมนุษย์ มัคคุเทศก์พึงเข้าใจว่ามนุษย์ทุกคนปรารถนาความรัก ความเอาใจใส่ดูแลต้องการให้เห็นว่าตนเป็นคนสำคัญ จึงควรปฏิบัติตนต่อนักท่องเที่ยวอย่างเสมอหน้า เอาใจใส่ดูแลอย่างทั่วถึงไม่เลือกที่รักมักที่ชัง ระมัดระวังที่จะไม่ก่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความกระทบกระเทือนใจโดยมิได้เจยนา เช่น การเล่าเรื่องตลกของชาติต่างๆที่อาจกลายเป็นการดูหมิ่นเจ้าของชาตินั้นได้ เป็นต้น พึงยึดหลักการเอาใจเขามาใส่ใจเราในการปฏิบัติต่อนักท่องเที่ยว

5. ความเมตตากรุณาปรารถนาให้ผู้อื่นมีความสุข มัคคุเทศก์พึงเข้าใจจุดประสงค์ของนักท่องเที่ยวว่าต้องการความสุขและความเพลิดเพลินจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้มัคคุเทศก์เป็นผู้สามารถสนองความประสงค์ได้โดยกระตือรือล้นและเต็มใจ ไม่ก่อทุกข์ให้แก่นักท่องเที่ยว เช่น การเล่าเรื่องส่วนตัวหรือความทุกข์ร้อนเพื่อขอความเห็นใจ

1.7 การพูดในที่ชุมนุม

ท่านทำสิ่งเหล่านี้หรือเปล่า เวลาท่านพูดในที่ชุมนุม?

ประการที่หนึ่ง: พูดเสียงหนักที่คำมีความสำคัญ พูดเสียงลดลงที่คำไม่มีความสำคัญ

ในการสนทนา เราพูดเสียงหนักในพยางค์หนึ่งของคำ และหนักมาก นอกจากนั้น รีบพูดคำอื่นๆต่อไปดุจเดียวกับรถแท็กซี่ภายหลังรับเงินจากผู้โดยสารแล้วจะออกวิ่งเร่ร่อนต่อไปใหม่ เป็นต้นคำว่า อังกฤษ วิวัฒนาการ ปรัชญา รัฐธรรมนูญ ประวัติศาสตร์ ฯลฯ เรากระทำเกือบจะในแบบเดียวกันในการพูดประโยคหนึ่ง กล่าวคือ เราทำให้คำพูดที่มีความสำคัญคำหนึ่งหรือสองคำในประโยคนั้นสูงพรวดขึ้นมาเหมือนตึกระฟ้าเอ็มไพร์สเตทที่ฟิฟธ์อาเวนิว นครนิวยอร์ก

ข้างล่างนี้คือตัวอ่าง จงอ่านข้อความต่อไปนี้ด้วยการออกเสียงหนักที่ตัวอักษรเส้นหนา เสร็จแล้วอ่านต่อไปอย่างรวดเร็ว และคอยดูผลว่าเป็นอย่างไร

“ข้าพเจ้าได้รับ**ความสำเร็จ**ในทุกประการที่ข้าพเจ้าจับทำ เพราะข้าพเจ้ามี**ความตั้งใจแรงกล้า**ต่อ สิ่งนั้น ๆ ข้าพเจ้า**ไม่เคยลังเล** ซึ่งช่วยให้ข้าพเจ้า**ได้เปรียบ**กว่าบุคคลใดๆทั้งสิ้น” – นโปเลียน

การอ่านข้อความนี้และออกเสียงหนักตามตัวอย่างมิได้เป็นวิธีเดียวเท่านั้นที่จะพึงกระทำ นักพูดอื่น ๆ อาจจะกระทำในอีกแบบหนึ่งก็ได้ ไม่มีกฎตายตัวสำหรับการเน้นหรือออกเสียงหนัก สุดแล้วแต่ความจำเป็น

จงอ่านข้อความต่อไปนี้ดังๆ ในอาการมีความรู้สึกแรงกล้า พยายามทำให้ความคิดเห็นในข้อความนี้แจ่มชัดและเร้าใจ ท่านจะพบว่าตัวท่านออกเสียงหนักเมื่อถึงคำที่มีความสำคัญและรีบอ่านต่อไป ใช่ท่านไหม

“อาจจะกล่าวได้ว่าส่วนประกอบคุณสมบัติทั้งปวงไม่มีสิ่งใดมีความสำคัญยิ่งไปกว่าการตัดสินใจแน่วแน่ เด็กหนุ่มผู้ปรารถนาจะสร้างตนเองให้เป็นบุคคลสำคัญ หรือเป็นบุคคลที่มีคุณค่าสูงทางด้านใดก็ตามในอนาคต จะต้องตัดสินใจเด็ดขาดไม่เยงแต่เพื่อผ่านพ้นจากอุปสรรคหนึ่งพันประการ หากเพื่อเอาชนะแม้ว่าสิ่งที่น่าขยะแขยงและน่าพ่ายแพ้อยู่ตั้งหนึ่งพันประการก็ตาม” – ธีโอโดร์ โรสเวลต์

ประการที่สอง: เปลี่ยนระดับเสียงของท่าน

ระดับเสียงของเราในการสนทนาขึ้นสูงและต่ำ หรือจากระดับสูงลงสู่ระดับต่ำและวกกลับไปกลับมาโดยมิได้อยู่คงที่ หากมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอดุจเดียวกับพื้นทะเล ทำไมจึงเป็นเช่นนั้น ไม่มีใครรู้ และไม่มีใครสนใจ ผลที่เกิดขึ้นก็คือ ทำให้ฟังดพลิน และเป็นวิถีทางของธรรมชาติ เราไม่เคยหัดทำเช่นนี้ เราเป็นเองตั้งแต่เด็กๆ โดยมิได้แสวงหามาและเป็นไปโดยไม่รู้ตัว แต่ถ้าเรายืนขึ้นพูดต่อหน้าผู้ฟังกลุ่มใหญ่ เสียงของเรามีทางที่จะกลายเป็นไม่แจ่มใส เรียบและไม่มีสูงต่ำเช่นเดียวกับทะเลทรายแร่เกลือแห่งรัฐเนวาดา

เวลาท่านได้พบว่าตัวของท่านกำลังพูดด้วยระดับเสียงเดียว ซึ่งมักจะเป็นเสียงสูง จงหยุดสัก 1 วินาที และพูดแก่ตนเอง "ฉันกำลังพูดเสียงทื่อเหมือนตุ๊กตาอินเดียนแดงนี่นา จงพูดอย่างมนุษย์มนากับท่านผู้ฟังเสียหน่อย จงพูดอย่างคนเขาพูดกัน จงพูดตามธรรมชาติ

การเทศนาตนเองในแบบนี้จะช่วยท่านได้บ้างไหม ขอตอบว่าอาจจะช่วยได้บ้างเล็กน้อย การกยุดเสียนิดหนึ่งต่างหากที่จะช่วยท่านอย่างแท้จริง การฝึกหัดเท่านั้นจะพาท่านรอดพ้นจากสิ่งนี้

จากข้อความต่อไปนี้ ท่านจงพยายามอ่านออกเสียงตรงตัวหนาด้วยระดับเสียงที่ต่ำกว่าคำอื่นๆ ในประโยคเดียวกัน แล้วคอยสังเกตผลที่ปรากฏขึ้น

"ข้าพเจ้ามีคุณสมบัติอยู่เพียงประการเดียว คือ **ไม่ยอมหมดมานะ**" – จอมพลฟอช

"จุดมุ่งหมายใหญ่ยิ่งของการศึกษาไม่ใช่เพื่อความรู้ แต่**เพื่อการปฏิบัติ**" – เฮอร์เบอร์ต สเปนเซอร์

ประการที่สาม: ทำให้ระดับคำพูดของท่านแตกต่างกัน

เวลาเด็กเล็กๆ พูด หรือเวลาเราพูดในการสนทนากันตามปรกติ เราเปลี่ยนระดับคำพูดของเราอยู่ตลอดเวลา มันทำให้ฟังเพลินและเป็นไปตามธรรมชาติ เป็นการพูดโดยไม่รู้สึกตัวและเน้นอยู่ด้วยเสร็จ ตามความจริง เป็นหนทางเหมาะสมดีเยี่ยมหนทางหนึ่งสำหรับส่งเสริมให้ความคิดเห็นเด่นออกมา

วิธีที่โปรดปรานของลิงคอล์นอย่างหนึ่งในการผลักดันให้จุดสำคัญพุ่งถึงยอดสุด "เขาจะกล่าวคำพูดสำคัญด้วยความรวดเร็วอย่างยิ่ง ครั้นเมื่อถึงคำหรือวลีที่เขาประสงค์จะเน้น เขาจะปล่อยให้เสียงของเขาเนิบนาบและกระแทกหนักที่คำหรือวลีนั้นๆ ครั้นแล้วเขาจะรีบพูดประดุจฟ้าแลบจนจบประโยค เขายอมเสียเวลาในการกล่าวคำพูดคำเดียวหรือสองคำที่เขาต้องการเน้นพอๆ กับเวลาที่เสียไปสำหรับคำพูดอีกหกเจ็ดคำต่อจากนั้นซึ่งสำคัญน้อยกว่า"

ท่านลองพูดว่า "สามสิบล้านเหรียญ" อย่างเร็วและทำกิริยาท่าทีว่าเป็นจำนวนกระจิดริด ผลก็คือฟังรู้สึกว่าเป็นจำนวนเล็กมาก ครั้นแล้วพูดว่า "สามหมื่นเหรียญ" แต่พูดช้าๆ พูดอย่างเต็มไปด้วยความรู้สึก และพูดเหมือนกับว่าท่านประทับใจอย่างใหญ่หลวงต่อความมหึมาของเงินจำนวนนี้ เห็นไหมท่าน ท่านทำให้สามหมื่นเหรียญดูเป็นจำนวนใหญ่โตกว่าสามสิบล้านเหรียญ

ประการที่สี่: หยุดเล็กน้อยก่อนและหลังความคิดเห็นที่สำคัญ

ลิงคอล์นมักจะหยุดบ่อยๆ ระหว่างแสดงสุนทรพจน์ เมื่อเขาพูดมาถึงความคิดเห็นสำคัญ ซึ่งเขาประสงค์จะให้ประทับแน่นอยู่ในใจของผู้ฟัง เขาชะโงกตัวมาข้างหน้า มองพุ่งตรงที่ตาของผู้ฟังขณะหนึ่งและมิได้กล่าวคำพูดแต่อย่างใดเลย การนิ่งเงียบในทันทีมีผลเท่ากับมีเสียงดังสนั่นขึ้นในทันที กล่าวคือดึงดูดความสนใจ

มันทำให้ทุกคนตั้งใจฟัง ตื่นตัว ลืมตากว้างต่อข้อความที่จะกล่าวต่อไป เป็นต้นว่า เมื่อเขาพูดในการโต้คารมอันโด่งดังกับดักลัสใกล้จะจบลง และเป็นขณะแสดงให้เห็นได้ชัดในทุกประการว่าเขาจะพ่ายแพ้ เขาเกิดรู้สึกหดหู่เศร้าหมอง นิสัยเจ้าทุกข์ได้เข้าสิงสู่จิตใจของเขาในตอนนั้น ถ้อยคำที่กล่าวออกมาชวนให้น่าสงสารอย่างยิ่ง ลิงคอล์นหยุดนิดหนึ่งภายหลังได้เน้นวลีที่เขาต้องการแล้ว ทั้งนี้เป็นการเพิ่มพลังให้แก่วลีเหล่านั้นโดยอาศัยการหยุดนิ่ง เพราะในเวลาเดียวกันนั่นเองความหมายของถ้อยคำได้จมดิ่งลงในจิตใจของผู้ฟังให้เกิดความซาบซึ้งตรึงใจ

ไม่มีในที่ใดการหยุดนิ่งจะอำนวยประโยชน์ล้ำค่ามากไปกว่าในการพูดเมื่อถึงระยะเหมาะสมที่จะกระทำเช่นนั้น มันเป็นเครื่องมืออันทรงอำนาจ เป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างใหญ่หลวงซึ่งจะละเลยเสียมิได้เป็นอันขาด แม้กระนั้นนักพูดแรกหัดมักจะเพิกเฉยต่อสิ่งนี้

อ่านข้อความที่คัดเลือกมานี้ดังๆ โดยไม่หยุดเลย ครั้นแล้ว อ่านอีกครั้งหนึ่ง คราวนี้ หยุดตรงที่ข้าพเจ้าวงเล็บไว้ แล้วคอยดูผลของการหยุดนั้น

“การเสนอขายสินค้าเป็นการทำสงคราม” (หยุดเพื่อให้คิดทำสงคราม แล่นเข้าสู่จิตใจของผู้ฟัง) “ผู้ที่ต่อสู้เท่านั้นจึงจะประสบชัยชนะ” (หยุดเพื่อให้เนื้อเรื่องซึมเข้าไปในจิตใจของผู้ฟัง) “เราอาจจะไม่ชอบ ความเป็นไปเหล่านี้ แต่เราไม่อยู่ในฐานะที่จะปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงมันเสียได้” (หยุด) “จงมีความทรหดอดทนเมื่อท่านเข้าสู่วงการเสนอขายสินค้า” (หยุด) “ถ้าท่านไม่มีสิ่งนี้” (หยุดนิ่งอยู่ราวหนึ่งวินาที) “ทุกครั้งที่ท่านเข้าต่อสู้แข่งขัน ท่านจะถูกฟาดล้มคว่ำ.....”

จงอ่านข้อความต่อไปนี้ดังๆ พร้อมด้วยเสียงเร้าใจและทำมห้ความหมายกระจ่างชัด และสังเกตว่าท่านหยุดตามธรรมชาติตรงไหนบ้าง

“ไม่มียาแก้โรคสารพัดเพื่อบำบัดความเจ็บป่วยของมนุษย์ การโฆษณาเท่านั้นทำให้เห็นว่ามีสิ่งใกล้เคียงที่สุดกับยาชนิดนี้” – ศาสตราจารย์ฟ็อกซ์เว็ลล์

การสนทนาแบบเป็นธรรมชาติในชีวิตประจำวันอาจจะมีสิ่งที่จำเป็นอีกมากในอันที่จะต้องแก้ไขเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้น จงทำให้การพุดยามสนทนาของท่านอยู่ในแบบเป็นธรรมชาติที่สมบูรณ์เสียก่อน แล้วจึงเอาแบบดังกล่าวไปใช้บนเวลีแสดงปาฐกถา

1.8 วิธีทำให้ผู้ฟังสนใจ

จงพูดให้มีสาระหรือเป็นชิ้นเป็นอัน

มีอยู่ครั้งหนึ่ง นักศึกษาการพูดในที่ชุมนุมผู้หนึ่งซึ่งมีปริญญาเอก และอีกผู้หนึ่งเคยผ่านโลกมาอย่างโชกโชน โดยเคยใช้ชีวิตในวัยหนุ่มสามสิบปีอยู่ในราชนาวีอังกฤษ นักศึกษาผู้คงแก่เรียนเป็นศาสตราจารย์อยู่

ในมหาวิทยาลัยแห่งหนึ่งทส่วนชายอีกคนหนึ่งซึ่งเป็นเพื่อนร่วมชั้นเรียนของเขาได้ผ่านทะเลทั้งเจ็ดมาแล้วและเป็นเจ้าของรถบรรทุกเล็กๆ สำหรับเร่ขายอยู่ตามริมถนน เป็นเรื่องน่าอัศจรรยือย่างยิ่งที่จะเล่าว่าชายเจ้าของรถบรรทุกเล็กๆ เร่ขายของสามารถพูดในชั้น โดยยึดความสนใจของผู้ฟังปรกติธรรมดาได้ดีกว่าการพูดของศาสตราจารย์มหาวิทยาลัยเสียอีก <u>ทำไมจึงเป็นเช่นนั้น</u> ศาสตราจารย์ผู้ผ่านการศึกษามหาวิทยาลัยมาแล้ว พูดด้วยภาษาอังกฤษที่ไพเราะ พร้อมมีกิริยาท่าทางบ่งบอกถึงความเป็นผู้มีวัฒนธรรมและเป็นผู้ดี และเพียบพร้อมด้วยเหตุผลและแจ่มแจ้ง แต่ปาฐกถาของเขาขาดสิ่งสำคัญอยู่ประการหนึ่ง กล่าวคื “ความเป็นชิ้นเป็นอัน” มันเลื่อนลอยจนเกินไป พื้น ๆ จนเกินไป อีกอย่างหนึ่ง เจ้าของรถบรรทุกพูดตรงจุดหมายโดยมิได้ชักช้า เขาพูดอย่างไม่อ้อมค้อม เขาพูดอย่างเป็นชิ้นเป็นอัน คุณสมบัติอันนี้ประกอบด้วยท่าทางแข็งกร้าวสมเป็นลูกผู้ชายและใช้สำนวนโวหารทันสมัย บันดาลให้ปาฐกถาของเขาได้รับความสนุกสนานอย่างยิ่ง อำนาจแห่งการทำให้เกิดความสนใจอันบันดาลโดยชายผู้หนึ่งโดยไม่จำเป็นต้องคำนึงถึงเรื่องการศึกษา ชายผู้ซึ่งมีนิสัยยิ้มแย้มเบิกบานในการทำให้คำพูดของเขาเป็นชิ้นเป็นอันและไม่อ้อมค้อม

ตัวอย่างข้อเท็จจริงที่เป็นชิ้นเป็นอัน - นักเขียนชีวประวัติสมัยเก่าเขียนบรรยายดังนี้ ยอห์น โดเกิดในครอบครัวที่พ่อแม่ยากจนแต่สุจริต ส่วนแบบใหม่จะบรรยายว่าพ่อของยอห์น โดไม่มีปัญญาซื้อเกือกยางให้เขาสักคู่สำหรับสวมทับเกือกหนัง ดังนั้น เวลาหิมะตก เขาจึงเอากระสอบป่านมาผูรอบๆเกือกของเขาเพื่อช่วยให้เท้าแห้งและอบอุ่น แต่ทั้งๆที่เขายากจน เขาไม่เคยเติมน้ำลงในนมเอาไปขาย และไม่เคยเอาม้าเป็นหวัดไปขายในฐานะเป็นม้าดีเลย นี่แสดงถึงว่าพ่อแม่ของเขาเป็นคนยากจนแต่สุจริต และการบรรยายในแบบนี้นำความสนใจมาให้มากมายกว่าแบบกล่าวเฉยๆ เพียง “ยากจนแต่สุจริต” ไม่ใช่หรือ

เร้าความอยากรู้

ความอยากรู้ ใครบ้างไหมที่เข้มแข็งพอโดยไม่ยอมตกเป็นเหยื่อของมัน ดังนี้จงเร้าความอยากรู้ของผู้ฟังด้วยถ้อยคำประโยคแรกของท่าน ถ้าท่านทำได้เช่นนี้ เขาเหล่านั้นจะตั้งใจฟังท่านด้วยความสนใจตลอดไป

การเริ่มต้นปาฐกถาเรื่องการผจญภัยของพันเอกธอมมัส ลอว์เร็นซ์ในอารเบีย ในรูปนี้: “ลอย์ดยอร์จพูดว่าเขายอมรับนับถือพันเอกลอว์เร็นซ์ในฐานะบุคคลผู้หนึ่งซึ่งประกอบด้วยลักษณะอันมีเสน่ห์ที่สุดและน่ารักที่สุดในสมัยปัจจุบัน”

อารัมภกถานี้เกิดประโยชน์สองประการดังนี้ ประการแรก การอ้างถึงบุคคลสำคัญนำมาซึ่งคุณค่าแห่งความสนใจเสมอ ประการที่สอง มันเร้าความอยากรู้ “ทำไมจึงมีเสน่ห์” เป็นข้อสงสัยซึ่งต้องเกิดขึ้นเป็นธรรมดาและจะสงสัยต่อไปอีก “ทำไมจึงน่ารัก” ฉันไม่เคยได้ยินชื่อเสียงของเขามาก่อน เขาทำอะไรนะ

รวบรัดจุดทั้งหลายของท่าน

แม้แต่ในการพูดระยะสั้นๆ สามหรือห้านาที ผู้พูดมักจะบรรยายน้ำท่วมมุ่งเกินไปจนเป็นเหตุให้ผู้ฟังจำจุดสำคัญทั้งหมดได้ค่อนข้างลางเลือนเมื่อมาถึงตอนจบ นักการเมืองไอริชผู้ไม่ประสงค์ออกนามผู้หนึ่งได้ให้ตำราสั้นๆ ดังต่อไปนี้สำหรับการแสดงปาฐกถา “สิ่งแรก บอกผู้ฟังถึงเรื่องที่ท่านต้องการบอก ครั้นแล้วจึงบอกเขา ครั้นแล้วบอกเขาว่าท่านได้บอกอะไรแก่เขาบ้าง เป็นสิ่งเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะบอกเขาว่าท่านได้บอกอะไรแก่เขาบ้าง แน่นอนหมายถึงว่าจบบอกอย่างสั้นๆ บอกเพียงแต่ใจความย่อๆ หรือสรุปความ

ต่อไปนี้คือตัวอย่างที่ดีแบบหนึ่ง ผู้พูดเป็นผู้จัดการเดินรถไฟสายหนึ่งในเมืองชิคาโก “ขอกล่าวอย่างสั้นๆ ท่านสุภาพบุรุษ โรงซ่อมทางด้านประตูหลังของเรามีความชำนาญในทางติดเครื่องห้ามล้อแบบใหม่ ซึ่งนำไปใช้กับรถไฟสายตะวันออก ตะวันตก และสายเหนือ เนื่องจากการปฏิบัติงานของมันเรียบร้อยแน่นอนตามความมุ่งหมายทุกประการ และพิสูจน์ให้เห็นชัดว่าสามารถประหยัดปีหนึ่งๆ จำนวนมากจากการป้องกันรถไฟชนกันพังพินาศ ผลักดันข้าพเจ้าให้เกิดความกระจายแรงกล้าที่สุดและมั่นใจที่สุดในการสนับสนุนให้ติดเครื่องนี้โดยด่วนกีรถไฟสายใต้ของเรา”

ท่านเห็นแล้วไม่ใช่หรือว่าเขาพูดอย่างไร ท่านสามารถมองเห็นและรู้สึกได้โดยไม่จำเป็นต้องฟังเขาพูดมากไปกว่านี้ เขาสรุปข้อความเหลือเพียงไม่กี่ประโยค ใช้คำพูดเพียงไม่กี่คำ แต่ปรากฏผลว่าจุดทั้งหมดที่ครบครันอยู่ภายในคำพูดสั้นๆ นี้

1.9 ความรู้เรื่องอาหารไทยสำหรับมัคคุเทศก์

การเสิร์ฟอาหาร อาหารไทยนิยมทำให้เสร็จเรียบร้อยไว้แล้วจัดให้พร้อมทุกประเภทและเสิร์ฟพร้อมกันครั้งเดียว เสร็จอาหารคาวแล้วจึงเสิร์ฟอาหารหวานพร้อมกันอีกครั้งหนึ่ง

การรับประทาน สมัยโบราณนั่งรับประทานอาหารกับพื้นโดยล้อมวงรอบสำรับมีเสื่อปูและรับประทานด้วยมือ ปัจจุบันนิยมนั่งโต๊ะ และรับประทานด้วยช้อนส้อม

ประเภทของอาหารและการจัดอาหาร คนไทยชอบรับประทานอาหารหลายรสมีทั้งรสเข้มข้นและรสอ่อนสลับกัน การจัดอาหารจึงถือเอาว่าต้องจัดให้มีครบทุกรสทุกรูปและหลายลักษณะ มีหลักว่าต้องจัดอาหารคาวให้ครบ 5 ประเภท และอาหารหวานให้ครบ 3 ประเภท คือ

อาหารคาว ได้แก่

1. ประเภทแกงเผ็ด และของแนม เช่น แกงส้มกับปลาสลิดทอด ฯลฯ
2. ประเภทแกงจืดและของแนม เช่น แกงจืดกับปลาเค็มชุบไข่ทอด
3. ประเภทผัดและ/หรือยำ
4. ประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกต่างๆ

5. ประเภทเครื่องเคียง ได้แก่ อาหารเบ็ดเตล็ด เช่น ห่อหมก หมูทอดกระเทียม พริกไทย ปูจ๋า ฯลฯ

อาหารหวาน ได้แก่

1. หวานแห้ง เช่น ทองหยอด ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ฯลฯ
2. หวานน้ำ เช่น ซ่าหริ่ม กล้วยบวดชี ฯลฯ
3. ผลไม้

ทั้งนี้มิใช่จะนำมาใช้จัดเป็นอาหารประจำวันในครอบครัวทุกมื้อเสมอไป สำหรับการรับประทานอาหารในครอบครัวแต่ละวันนั้น ไม่จำเป็นต้องครบทุกประเภทก็ได้ จัดเพียง 2 – 3 อย่างให้รับประทานเข้ากันได้ก็พอ ที่ต้องจัดเป็นชุดครบถ้วนนั้น ใช้จัดในโอกาสพิเศษ เช่น ในการทำบุญเลี้ยงพระ จัดรับรองหรือเลี้ยงแขก สมัยก่อนนิยมจัดถวายเจ้านาย จัดในครอบครัวผู้มีฐานะร่ำรวยและครอบครัวใหญ่โต ถ้าครอบครัวคนธรรมดาสามัญแล้วก็จะจัดเพียง แกงจืดหรือแกงเผ็ดหนึ่งอย่าง ผัดหรือยำอย่างใดอย่างหนึ่ง และมีเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริก ผัก ปลาทอดเท่านั้นก็เป็นการเหมาะสมแล้ว

อาหารตามฤดูกาล ได้แก่

ฤดูร้อน เป็นอาหารประเภทชื่นใจและคล่องคอ เช่น ข้าวแช่ ขนมจีนซาวน้ำ ลูกตาลลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ซาหริ่ม ฯลฯ

ฤดูฝน ผักปลาอุดมสมบูรณ์หาง่ายราคาถูก อาหารเป็นประเภทแกงเลียง แกงส้ม ยำ และเครื่องจิ้มต่างๆ เป็นต้น

ฤดูหนาว ร่างกายต้องการความอบอุ่น อาหารเป็นประเภทแกงกะทิเข้าเครื่องเทศ ต้มยำรสเปรี้ยว เค็มเผ็ด ของหวานเป็นพวกแกงบวด หรือหวานร้อน เช่น ถั่วเขียวต้มน้ำตาล เป็นต้น

นอกจากนี้เป็นที่น่าสังเกตว่าอาหารไทยแท้ที่สืบเนื่องมาจากต้นตำรับไทยเดิมนั้น มักจะมีเครื่องปรุงที่ผสมพืชผลจำพวกสมุนไพร ซึ่งได้สรรพคุณเป็นยารักษาและบำรุงไปในตัว เช่น ข่า ตะไคร้ ใบกะเพรา หัวหอม หัวกระเทียม กระชาย ฯลฯ เหล่านี้ล้วนมีคุณค่าแก่สุขภาพ ทั้งในด้านให้ความเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอ บำบัดรักษาโรคต่างๆ จึงนับได้ว่าคนไทยฉลาดมีฝีมือในการปรุงอาหารได้ดีเยี่ยม เพราะมิได้มุ่งประกอบอาหารเพื่อความเอร็ดอร่อยและอิ่มหนำสำราญเท่านั้น ยังมุ่งให้เป็นยาเพื่อความสมบูรณ์พูนสุข แข็งแรงและปลอดภัยอีกด้วย (จิราภรณ์ โลหะศิริ, 2528, หน้า 124 -127)

บทที่ 2
รูปแบบและการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทยและสามารถนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมท้องถิ่นได้

เนื้อหาสาระสำคัญ:

2.1 ความหมายและลักษณะของวัฒนธรรมไทย

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมโดดเด่น มีเอกลักษณ์ประจำชาติที่เห็นได้จากภาษานิสัยใจคอ ความรู้สึกนึกคิด ความเป็นอยู่ ตลอดจนงานศิลปะแขนงต่าง ๆ สังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม คนส่วนใหญ่อยู่ในชนบท คนไทยจึงมีจิตใจโอบอ้อมอารี มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และเกื้อกูลกัน คนไทยมีสถาบันพระมหากษัตริย์เป็นศูนย์รวมจิตใจของคนไทย มีพุทธศาสนาเป็นที่สั่งสอนขัดเกลาจิตใจคนไทยให้มีความเมตตากรุณา คนไทยมีความเป็นกันเอง รักสนุกจึงเกิดกิจกรรมสันทนาการมากมายและเกิดงานศิลปะที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมไทยมากมายอันน่าชื่นชม

วัฒนธรรมไทย หมายถึง วิถีชีวิตความเป็นอยู่จากการปฏิสัมพันธ์ในการดำเนินชีวิต มีกิจกรรม ประสบการณ์ ความรู้ ที่มีลักษณะเฉพาะ กลายเป็นภูมิรู้ ภูมิธรรม ภูมิปัญญา แสดงถึงลักษณะความเป็นไทย วัฒนธรรมไทยที่มีความเป็นมายาวนาน ตามหลักฐานการปรากฏตัวของคนไทยมีมานานก่อนสมัยสุโขทัย ในอดีตคนไทยและชาวสยามเป็นกลุ่มคนเดียวกัน ชาวไทยได้สถาปนาเป็นรัฐกระจายอยู่ในดินแดนปัจจุบันมานานกว่า 1,000 ปี ก่อนสมัยสุโขทัย และสามารถบ่งชี้ได้ว่าเป็นวัฒนธรรมของคนไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการใช้ภาษาไทย ปรากฏอยู่ในดินแดนต่าง ๆ ที่กล่าวมาแล้ว และมีลักษณะวัฒนธรรมหลายประการที่แสดงสัญลักษณ์ความเป็นคนไทยออกมา เช่น วิธีการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมทั้งที่เป็นธรรมชาติและมนุษย์ ภาษาพูด ภาษาเขียน รูปทรง สิ่งประดิษฐ์ ลวดลาย สี เทคนิคการสร้างสรรค์ อาคารบ้านเรือน การแต่งกาย อาหารการกิน ประเพณีตั้งแต่เกิด การเรียนรู้ การแต่งงาน การแยกเรือน การต้อนรับ การปฏิบัติต่อกันระหว่างบุคคลที่มีสถานภาพแตกต่างกัน ไปจนถึงการตาย

วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่แสดงออกถึงความเป็นชาติให้ปรากฏ ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่โดดเด่น ทำให้คนไทยแตกต่างจากชาติอื่น ๆ ในโลก แม้แต่ประเทศในประเทศแถบเอเชียที่มีที่ตั้งอยู่ใกล้เคียงกับประเทศไทยก็ยังมีความแตกต่างที่เห็นได้ชัด ประเทศไทยมีเอกลักษณ์ประจำชาติที่เห็นได้จากภาษาที่ใช้ นิสัยใจคอและ

ความรู้สึกนึกคิด สังคมไทยเป็นสังคมแบบประเพณีนำ เป็นสังคมเกษตรกรรม ส่วนใหญ่อยู่ในชนบท คนไทยจึงมีลักษณะจิตใจที่โอบอ้อมอารี มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และเกื้อกูลกันอย่างไม่มีประเทศใดเสมอเหมือน ลักษณะที่เด่นๆ ของวัฒนธรรมไทย ได้แก่ (สายสุนีย์ สิงหทัศน์, 2545, หน้า 53-56)

1) สถาบันพระมหากษัตริย์ เป็นศูนย์รวมทางการบริหารและศูนย์รวมจิตใจของคนไทยมาโดยตลอด

2) พระพุทธศาสนาเป็นสถาบันสั่งสอนขัดเกลาจิตใจคนไทยให้มีจิตเมตตา กรุณาโอบอ้อมอารี และสังคมไทยก็มิได้กีดกันศาสนาและลัทธิอื่น ๆ เช่น คนไทยคริสต์ คนไทยอิสลาม เป็นต้น ก็ได้รับการยกย่องและยอมรับเป็นอย่างดีจากสังคมไทย

3) คนไทยมีบุคลิกเป็นกันเอง ใจดี ว่าง่าย กตัญญู และยึดติดครอบครัวเป็นสำคัญ ถืออาวุโส รักพวกพ้อง และชอบนับญาติกับบุคลทั่วไป

4) คนไทยรักสนุก จึงมีกิจกรรมเชิงสันทนาการมากมาย ผลงานจึงออกมาเป็นศิลปะอันน่าชื่นชม เช่น การละเล่นพื้นบ้านที่เป็นเพลงพื้นบ้าน การฟ้อนรำ การละครและดนตรี ซึ่งมีลักษณะเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น

5) บรรพบุรุษไทยได้สร้างผลงานศิลปกรรมแขนงต่าง ๆ จากความรักความศรัทธา ในพระพุทธศาสนาปรากฏอยู่มากมาย เป็นมรดกตกทอดมาจนถึงทุกวันนี้ ได้แก่ ปราสาทราชวัง และศิลปกรรมที่เป็นงานสร้างสรรค์ทุกรูปแบบ

ความสำคัญและลักษณะเด่นของวัฒนธรรมเหล่านี้ จึงเป็นเสน่ห์ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกเดินทางมาเยือนประเทศไทย เพราะเป็นวิถีชีวิตจริงที่สามารถสัมผัสได้ ไม่ว่าจะเป็นโบราณวัตถุ โบราณสถาน แหล่งประวัติศาสตร์ สถานที่สำคัญทางศาสนา เทวสถาน งานศิลปกรรม นาฏศิลป์และดนตรีขนบธรรมเนียมประเพณี งานศิลปหัตถกรรมและสินค้าที่ระลึกในรูปแบบต่าง ๆ ตลอดจนวิถีชีวิต ความเป็นอยู่และอัธยาศัยไมตรีของคนไทย ล้วนแต่เป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวสำคัญ ๆ ที่ส่งเสริมให้การท่องเที่ยวสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

2.2 ประเภทของศิลปวัฒนธรรมไทย

ศิลปวัฒนธรรมเป็นวัฒนธรรมในรูปของศิลปะ หรือที่เรียกว่าศิลปกรรม หมายถึง ผลงานการสร้างสรรค์ทางสุนทรียะด้วยการแสดงออกทางสื่อ เพื่อส่งทอดความรู้สึกและอารมณ์อย่างมีจุดหมาย ด้วยทักษะ เทคนิค และวิธีการอันประณีต งานศิลปะจึงเกิดกระบวนการคิดสร้างสรรค์ของคนในสังคม ที่มีพื้นฐานมาจากอารมณ์ที่ล้ำลึก ความรู้สึกที่ลึกซึ้ง ความคิดที่แปลกใหม่ ทักษะที่ชำนาญและประณีต ที่ให้คุณค่าต่อผู้ที่สัมผัสงาน

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีผลงานศิลปะที่เกิดจากการสร้างสรรค์หลายประเภท ได้แก่ สถาปัตยกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์และดนตรี และหัตถกรรม ที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยและมีคุณค่าต่อสังคมและการท่องเที่ยว ในการแสดงให้เห็นถึงคุณค่าด้านภูมิปัญญา ด้านสุนทรียะ ด้านวัสดุ

ด้านเทคนิควิธี ตลอดจนด้านวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และโบราณคดี (สมประสงค์ น่วมบุญลือ, 2545 , หน้า 24-47) ศิลปะที่โดดเด่นของประเทศไทยมีหลายประเภท ดังนี้

1) สถาปัตยกรรม คือ ผลงานสร้างสรรค์อันเป็นศิลปะ เป็น 3 มิติ มีพื้นที่เพื่อประโยชน์ใช้สอย สถาปัตยกรรม หมายถึง สิ่งที่สร้างขึ้นในประเทศไทยเพื่อเป็นที่อยู่อาศัย เป็นอาคารศาสนา สถูปเจดีย์ หรือสิ่งที่ใช้เป็นที่เคารพทางศาสนา สถาปัตยกรรมส่วนใหญ่จะมีความสัมพันธ์กับขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ และศาสนาอย่างแยกไม่ออก มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และยังสามารถรักษารูปลักษณ์ไว้ได้อย่างไม่เปลี่ยนแปลงสืบทอดกันมาเป็นพัน ๆ ปี จะต่างกันก็แต่เพียงวัสดุก่อสร้างของแต่ละท้องถิ่น สถาปัตยกรรมไทยเป็นศิลปวัฒนธรรมของไทยที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษและถือเป็นมรดกของชาติ สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท (สายสุนีย์ สิงหทัศน์, 2545, หน้า 57-60) คือ

1.1) สถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ได้แก่ วัดวาอาราม สถูปเจดีย์ ปรางค์ หอไตร ฯลฯ ซึ่งยังมีหลักฐานต่าง ๆ คงเหลืออยู่ให้เห็นอยู่เป็นจำนวนมาก

1.2) สถาปัตยกรรมไทยเกี่ยวกับสถาบันพระมหากษัตริย์ ส่วนมากเป็นสิ่งก่อสร้างที่อยู่อาศัยของพระมหากษัตริย์ พระราชวงศ์ และข้าทาสบริวาร ได้แก่ ประสาทราชวัง ตำหนัก และอาคารที่สร้างขึ้นตามความเชื่อและประเพณีของกษัตริย์ เช่น ศาล หอเทพเจ้า เป็นต้น

1.3) สถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับประชาชนทั่วไป ส่วนมากเป็นบ้านเรือนที่พักอาศัยของประชาชนทั่วไปทั้งที่เป็นที่พักถาวร ได้แก่ บ้านเรือน และที่พักชั่วคราว เช่น กระท่อม ตูบ เถียงนา และเพิง เป็นต้น

2) จิตรกรรม คือ ศิลปะการใช้ เส้น สี หรือรงควัตถุที่ได้จากสิ่งมีชีวิตหรือจากการสังเคราะห์แล้ว วาด เขียน ลงบนพื้นผิววัตถุ เพื่อสร้างสรรค์ออกแบบภาพแสดงความรู้สึก จินตนาการหรือความคิดนามธรรมออกมา การเขียนภาพจิตรกรรมฝาผนัง มีอยู่ด้วยกัน 3 แบบ (สายสุนีย์ สิงหทัศน์, 2545 , หน้า 61-63) ดังนี้

2.1) การเขียนแบบสีฝุ่น (Tempera) เป็นวิธีการเขียนที่ละเอียดและประณีตที่สุด ประเทศไทยนิยมใช้สีฝุ่นกันมากทั้งการเขียนภาพจิตรกรรมฝาผนัง และเรื่องราวบนสมุดข่อยและ ผ้า ตัวอย่างเช่น ภาพจิตรกรรมฝาผนังวัดสุวรรณารามวิหาร กรุงเทพมหานคร

2.2) การเขียนแบบปูนเปียก (Fresco) เป็นวิธีการเขียนที่ได้แบบอย่างมากจากจีน ภาพเขียนแบบนี้เหมาะสำหรับใช้เขียนภาพใหญ่ ๆ ตัวอย่างเช่น ภาพเขียนผนังในคูหาในองค์พระปรางค์ วัดราชบูรณะ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2.3) การเขียนแบบขี้ผึ้งผสมน้ำมัน (Encaustic) เป็นวิธีการเขียนที่ใช้ขี้ผึ้งและน้ำมันสนมาใช้ผสมเข้ากับสี

ในการเขียนภาพจิตรกรรมทั้ง 3 วิธีที่กล่าวมานี้ จิตรกรไทยนิยมเขียนสีฝุ่นมากกว่าสีชนิดอื่น ๆ งานจิตรกรรมของไทยในสมัยโบราณนั้นเป็นจิตรกรรมแบบประเพณี ซึ่งนอกจากจะมีลักษณะเป็นภาพจิตรกรรมฝาผนังของโบสถ์หรือวิหารแล้ว ที่เรียกกันว่า “จิตรกรรมฝาผนัง” (Mural Painting) ซึ่งมีปรากฏอยู่หลายแห่งในประเทศไทย และนิยมเขียนไว้เป็นพุทธบูชาตามผนังโบสถ์ วิหารและศาลาการเปรียญในคูหาภายในองค์พระปรางค์ พระสถูปเจดีย์ และที่ผนังถ้ำ ยังมีการเขียนภาพจิตรกรรมบนกระดาษอีกลักษณะหนึ่ง

ซึ่งเป็นการเขียนภาพด้วยสีฝุ่นบนกระดาษสมุดไทยหรือสมุดข่อย การเขียนภาพบนสมุดข่อยเป็นการเขียนภาพเพื่อขยายความตามบันทึกในสมุดข่อย เช่น ไตรภูมิพระร่วง หรือเรื่องราวทางช่าง ได้แก่ ตำราการปลูกสร้างบ้านเรือน ตำรายา ตำราการจับเส้นตามแบบแพทย์แผนโบราณ การเขียนภาพจิตรกรรมฝาผนังที่ปรากฏอยู่ในพระอุโบสถ พระวิหาร จะต้องใช้เทคนิคงานเขียนที่ต้องใช้ทั้งฝีมือและความอดทน เพราะการวาดบนผนังเป็นแนวตั้งทำให้ยากในการวาด ไว่ว่าจะเป็นการวาดภาพบนผนังปูนแห้งหรือเขียนบนปูนเปียก ผู้วาดต้องใช้ทั้งฝีมือ ความรวดเร็ว แม่นยำ ประกอบกับแรงศรัทธา

3) ประติมากรรม หมายถึง ผลงานทางศิลปะที่มีรูปร่าง 3 มิติ คือ มีความสูง ความกว้าง และความนูนหรือลึก เกิดขึ้นการจากการปั้น หล่อ แกะสลัก ฉลุ หรือดุน ประติมากรรมเป็นศิลปกรรมที่เกิดจากฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษไทยสร้างขึ้นเพื่อแสดงออกถึงจินตนาการ ความรู้สึก ความเชื่อ และความต้องการที่จะเล่าเรื่องราวต่าง ๆ รวมทั้งเป็นการแสดงออกถึงความสามารถทางศิลปะของคนไทยด้วย ประติมากรรมโดยทั่วไปมีอยู่ 3 แบบ คือ แบบลอยตัว แบบนูนสูง และแบบเจาะลึกลงไปในพื้นหรือแบบนูนต่ำ

ประติมากรรมไทยส่วนใหญ่เน้นเนื้อหาทางศาสนา มักปรากฏอยู่ตามวังและวัด มีขนาดตั้งแต่เล็กที่สุด เช่น พระเครื่อง เครื่องรางของขลัง จนถึงขนาดใหญ่ เช่น พระพุทธรูป นอกจากนี้ก็ยังมีประติมากรรมตกแต่งตามโบราณวัตถุหรือโบราณสถาน เพิ่มเสริมคุณค่าโบราณวัตถุหรือโบราณสถานให้มีมากยิ่งขึ้น ประติมากรรมอาจจะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ตามลักษณะของการใช้ ดังนี้ (สายสุนีย์ สิงหทัศน์, 2545, หน้า 64-67)

3.1) ประติมากรรมรูปเคารพ เป็นงานศิลปกรรมเพื่อแสดงความเชื่อทางศาสนาเป็นหลักใหญ่ โดยเฉพาะพระพุทธศาสนา เป็นการรับใช้พระพุทธศาสนาในทางศิลปกรรม แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

3.1.1) ประติมากรรมรูปคน เช่น เทวรูปในสาสนาฮินดู พระพุทธรูปและพระโพธิสัตว์ในพระพุทธศาสนา ลัทธิมหายานและพระพุทธรูปในพุทธศาสนาลัทธิหินยาน เนื่องจากเป็นศูนย์รวมของความเชื่อ จึงต้องสร้างด้วยวัตถุที่มีความคงทนถาวรและมีคุณค่า เช่น หินแกรนิต หินอ่อน หยก ทองคำ หรือโลหะมีค่าต่าง ๆ

3.1.2) ประติมากรรมรูปลักษณ์ ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากประเทศอินเดีย สมัยที่ยังไม่นิยมการสร้างรูปเคารพ เช่น ดอกบัว เป็นเครื่องหมายแห่งการประสูติ บัลลังก์ และต้นโพธิ์ เป็นเครื่องหมายแห่งการตรัสรู้ พระธรรมจักรและกวางหมอบ เป็นเครื่องหมายแห่งการปฐมเทศนา และสถูปเป็นเครื่องหมายแห่งการปรินิพพาน ใบเสมา หรือพระพิมพ์ หรือพระเครื่องซึ่งเป็นสัญลักษณ์พระพุทธเจ้าปางต่าง ๆ ขนาดเล็กสำหรับติดตัวไว้เพื่อเคารพบูชา

3.2) ประติมากรรมตกแต่ง เป็นงานประติมากรรมซึ่งแฝงอยู่กับศิลปกรรมอื่น ๆ ตั้งแต่สถาปัตยกรรมจนถึงประณีตศิลป์ที่เป็นเครื่องประดับตกแต่งศิลปะโบราณวัตถุให้เกิดคุณค่าความงาม ซึ่งแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

3.2.1) ประติมากรรมลวดลาย ได้แก่ ลวดลายต่าง ๆ ที่ใช้ตกแต่งโบสถ์ วิหาร พระปรางค์ เจดีย์ พระที่นั่งหรือปราสาทราชมณเฑียร ลวดลายส่วนใหญ่ของไทยจะได้รับแรงบันดาลใจจาก

สิ่งแวดล้อมจากธรรมชาติ ทั้งพืช สัตว์ และอื่น ๆ ตัวอย่างเช่น ประติมากรรมลวดลายรูปดอกไม้ ใบไม้ บนบานประตูสลักไม้สักปิดทอง พระวิหารวัดสุทัศน์เทพวราราม ฝีพระหัตถ์รัชกาลที่ 2 ร่วมกับกรมหมื่นจิตภักดี

3.2.2) ประติมากรรมตกแต่งสะท้อนความเชื่อ ที่แสดงความหมายให้แนวความคิดสะท้อนคติความเชื่อเกี่ยวกับพุทธศาสนาที่ยึดถือคติไตรภูมิเป็นหลัก เช่น ถือศิลปะชิ้นนั้นเป็นเขาพระสุเมรุแกนกลางของจักรวาล ด้วยการตกแต่งประดิษฐานด้วยลวดลายที่เป็นสัญลักษณ์ในคติไตรภูมิลดหลั่นสูงต่ำตามความสำคัญของฐานะแห่งชั้นเหล่านั้น ตัวอย่างเช่น มารแบกประคองฐานพระปรางค์วัดอรุณราชวราราม เทพพนมที่เชิงชั้นต่าง ๆ บริเวณไพทีปราสาท วัดพระศรีรัตนศาสดาราม เป็นต้น

3.2.3) ประติมากรรมเล่าเรื่อง ประติมากรรมประกอบเพื่อสะท้อนคติความเชื่อทางศาสนาด้วยการเล่าเรื่องด้วยภาพ ประติมากรรมปูนปั้นหรือแกะสลัก เรื่องที่นำมาแสดงส่วนใหญ่เกี่ยวกับพุทธประวัติ หรือทสชาติ ตัวอย่างเช่น ภาพปูนปั้นปางเสด็จจากดาวดึงส์ ในซุ้มทิศใต้ของมณฑปวัดตระพังทองหลาง จังหวัดสุโขทัย และประติมากรรมแกะสลักหินอ่อนนูนต่ำ เรื่องรามเกียรติประดับผนังระเบียงพระอุโบสถวัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม กรุงเทพมหานคร จำนวน 154 ภาพ เป็นต้น

3.3) ประติมากรรมเพื่อประโยชน์ใช้สอย เป็นประติมากรรมที่สร้างขึ้นเพื่อประโยชน์ ใช้สอยในชีวิตประจำวัน ซึ่งแบ่งเป็น 4 ประเภท คือ

3.3.1) ประติมากรรมตกแต่งสิ่งของเครื่องใช้ เช่น การสกัดดุนภาชนะเครื่องใช้ขนาดเล็กด้วยลายไทยต่าง ๆ ทั้งขันน้ำ พานรอง คนโท การจำหลักไม้ลงบนเครื่องใช้ขนาดใหญ่ ได้แก่ ตู้ โต๊ะ คันฉ่อง เป็นต้น

3.3.2) ประติมากรรมเครื่องมหรสพ เช่น นำหนังสัตว์มาแกะสลักเป็นภาพฉลุเรื่องรามเกียรติ์ ใช้เล่นหนังตะลุง หนังใหญ่ เป็นต้น

3.3.3) ประติมากรรมเครื่องเล่น เป็นงานปั้นคนหรือสัตว์ขนาดเล็ก เช่น ตุ๊กตาประเภทต่าง ๆ การแกะสลักสะบ้า ตัวหมากรุก เป็นต้น

3.3.4) ประติมากรรมเครื่องตกแต่งชั่วคราว เป็นประติมากรรมที่สร้างขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรมหรือกิจกรรมบางอย่าง เช่น การแกะสลักเทียนพรรษาและปราสาทผึ้ง การแกะสลักผักผลไม้ การสลักแทงหยวกเป็นลวดลายใช้ประดับตกแต่งเบญจาเชิงตะกอนในพิธีงานศพ เป็นต้น

4) ดนตรีและนาฏศิลป์ นาฏศิลป์กล่าวอย่างกว้างมี 2 ชนิด คือ (1) การแสดงเรื่องเป็นละครหรือการละคร และ (2) การฟ้อนรำ หรือที่เรียกว่าระบำ

4.1) ละคร คือ การแสดงเลียนแบบชีวิตที่เป็นเรื่องราวโดยมีการร้องรำทำเพลงประกอบละคร แบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ละคร เช่น ละครโนรา ละครนอก ละครใน ละครพันทาง โขน เช่น โขนกลางแปลง โขนนั่งราว โขนโรงใน โขนหน้าจอ โขนฉาก และโขนชักรอก หนังหรือหนังใหญ่ที่มีผู้เชิดให้เกิดเงาบนจอและใช้การพากษ์การเจรจาเป็นการเดินเรื่อง และหุ่นที่เป็นการแสดงที่ใช้ตัวหุ่นแทนคนแสดง เช่น หุ่นใหญ่หรือหุ่นหลวง หุ่นเล็ก หุ่นกระบอก และหุ่นละครเล็ก

ระบำ คือ การแสดงการร่ายรำประกอบคำร้องและทำนองจังหวะดนตรีที่มีความสวยงามและความบันเทิงเป็นสำคัญ การแสดงระบำจะต้องมีความพร้อมเพรียงและช่วยให้เกิดความสนุกสนาน

ระบำหมู่สมัยโบราณคือ “ระบำสี่บท” มักจะเป็นการจับระบำของเทวดากับนางฟ้า และมีทำนองเพลงร้องและบรรเลงดนตรีอยู่ 4 เพลง คือ เพลงพระทอง เพลงเย้าหลุด เพลงสระบุหร่ง และเพลงบหลิ่ม ต่อมาได้มีผู้คิดระบำอื่น ๆ ขึ้นอีกหลายอย่าง เช่น ระบำดาวดึงส์ ระบำกฤตภินิหาร และระบำนพรัตน์ ปัจจุบันได้มีการรำท่าเลียนแบบสัตว์มาแสดงด้วย เช่น ระบำนกยูง ระบำกวาง เป็นต้น

ในการแสดงนาฏศิลป์หรือการละครมักมีดนตรีประกอบ ดังนั้น การร้องรำ แสดงเป็นเรื่องราว และการแสดงดนตรีจึงเป็นสิ่งที่มีการจัดผสมผสานให้มีความสอดคล้องกลมกลืน แสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นชาติที่มีพัฒนาการมายาวนาน

5) หัตถกรรม คือการสร้างงานประดิษฐ์วัตถุด้วยมือทั้งหมดหรือบางส่วน ต้องมีทักษะความชำนาญในการใช้ฝีมือและศิลปะ เช่น การทอผ้า จักสาน การเย็บปักถักร้อย การปั้น เป็นต้น การสร้างงานหัตกรรมของไทยได้พัฒนาขึ้นตามลำดับจนถึงมีการทำให้สวยงามควบคู่กับประโยชน์ใช้สอย เช่น หัตถกรรมประเภทประณีตศิลป์ หรือหัตถกรรมราชสำนัก จนเกิดมี “ช่างสิบหมู่” ปรากฏอยู่ในสมัยกรุงศรีอยุธยาและสมัยรัตนโกสินทร์ เช่น ช่างเขียน ช่างแกะ ช่างสลัก ช่างปูน ช่างสนะ (ช่างเสื้อผ้า) ช่างมุก ช่างเงิน และช่างหล่อ ผลงานที่ทำคือเครื่องราชนูปโภคต่าง ๆ เครื่องมุก เครื่องเงิน เครื่องถมและเครื่องลงยา ส่วนศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านเป็นงานที่มีลักษณะเฉพาะของแต่ละกลุ่ม เป็นผลงานที่มีความเรียบง่าย รูปแบบและวิธีการทำเป็นไปตามสภาพชีวิตความเป็นอยู่ แต่มีคุณค่าทั้งทางด้านความงามและคุณค่าทางประโยชน์ใช้สอยควบคู่กันไปด้วย

ปัจจุบันศิลปหัตถกรรมไทยไม่เพียงแต่จะมีผลงานด้านช่างสิบหมู่เท่านั้น แต่ได้พัฒนาและมีผลงานทางศิลปหัตถกรรมอื่น ๆ เพิ่มเติมอีกเป็นจำนวนมากทั้งในรูปแบบของใช้สอย เป็นของที่ระลึกและบางชนิดยังสามารถเป็นอุตสาหกรรมส่งออกนำรายได้เข้าประเทศ รวมทั้งรัฐบาลได้มีการส่งเสริมการผลิตสินค้าที่ระลึก OTOP (One Tambon One Product) ซึ่งมีศิลปหัตถกรรมที่น่าสนใจหลายชนิดที่งดงามและได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยว (สายสุนีย์ สิงหทัศน์, 2545 : 71-73) ได้แก่ เครื่องถม เครื่องลงยา เครื่องเขิน เครื่องไม้แกะสลัก เครื่องจักสาน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องโลหะ เครื่องถักทอ เครื่องกระดาษ การทำหัวโขน และการทำตุ๊กตา

2.3 การกำหนดมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

กรมการท่องเที่ยว (2556) ได้นิยามมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม (Cultural Attraction Standard) หมายถึง แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่มีองค์ประกอบ 3 ประการ คือ ศักยภาพในการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว ศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยว และการบริหารจัดการ ทั้งนี้ในแต่ละองค์ประกอบจะมีหลักเกณฑ์และดัชนีชี้วัดในการพิจารณาความมีศักยภาพ ความมีประสิทธิภาพ และความมีคุณภาพ เพื่อใช้ในการประเมินมาตรฐานของแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมนั้นด้วย

ดัชนี (Index) หมายถึง ปัจจัยหรือตัวแปรที่ถูกกำหนดขึ้นมาเพื่อใช้กำหนดคุณลักษณะขององค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว

ตัวชี้วัด (Indicator) หมายถึง ปัจจัยหรือตัวแปรที่กำหนดขึ้นเพื่อแสดงถึงคุณสมบัติของแต่ละดัชนีซึ่งตัวชี้วัดในการประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมีทั้งที่อยู่ในรูปของค่าเชิงคุณภาพหรือในรูปของค่าเชิงปริมาณ

การที่นักท่องเที่ยวจะเลือกเข้ามาเยี่ยมชมในแหล่งท่องเที่ยวใดนั้น แหล่งท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีความดึงดูดใจและความน่าสนใจอยู่ในระดับที่ก่อให้เกิดความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยวได้ ซึ่งศักยภาพในการดึงดูดใจสำหรับแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ประกอบด้วยหลายปัจจัย ได้แก่ คุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ความเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว ความสะดวกในการเข้าถึง ความปลอดภัย และความสามารถในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว เป็นต้น นอกจากองค์ประกอบด้านศักยภาพในการดึงดูดใจแล้ว แหล่งท่องเที่ยวควรมีศักยภาพใรการรองรับด้านการท่องเที่ยวด้วย ไม่ว่าจะเป็นด้านการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน และการสนับสนุนทางด้านนโยบาย ด้านงบประมาณ และด้านบุคลากร จากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้แหล่งท่องเที่ยวสามารถดำรงอยู่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตาม การบริหารจัดการเป็นอีกองค์ประกอบหนึ่งที่มีความสำคัญทั้งในด้านการจัดการด้านการอนุรักษ์การฟื้นฟูสภาพของแหล่งท่องเที่ยว การมีมาตรการป้องกันผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับตัว แหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งการจัดการด้านการบริการและการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวที่เหมาะสม นอกจากนี้ จากเป้าหมายของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เน้นการท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับความรู้ ความเข้าใจต่อวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมถึงการสร้างจิตสำนึกและความรับผิดชอบต่อการรักษาวัฒนธรรมมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม โดยที่ชุมชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมต่อการบริหารจัดการท่องเที่ยวนั้น ทำให้การรกำหนดเกณฑ์มาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวในครั้งนี้ จึงให้ความสำคัญต่อการให้ความรู้และการสร้างจิตสำนึก รวมทั้งการจัดการด้านการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นด้วย จึงได้กำหนดองค์ประกอบพื้นฐานสำหรับประเมินมาตรฐาน แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมไว้ 3 ด้าน ได้แก่

องค์ประกอบที่ 1 ศักยภาพในการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว หมายถึง การที่แหล่งท่องเที่ยวมีจุดดึงดูดความสนใจหรือมีคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมซึ่งสามารถสร้างความประทับใจ และความพึงพอใจให้แก่นักท่องเที่ยว เช่น มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตและภูมิปัญญา มีความงดงามทางศิลปวัฒนธรรม และจากการที่วัฒนธรรมเป็นมรดกทางสังคมของมนุษย์ที่สั่งสมมาแต่อดีตและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละท้องถิ่น ดังนั้น ความสามารถในการสืบทอดทางวัฒนธรรม ความต่อเนื่องของการจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรม ความผูกพันต่อท้องถิ่น และความเข้มแข็งในการรักษาวัฒนธรรม จึงมีความสำคัญในการรักษาวัฒนธรรมให้คงอยู่ ซึ่งเป็นจุดเสริมศักยภาพในการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สำคัญ อีกทั้งศักยภาพในทางกายภาพและการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยว ได้แก่การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ความปลอดภัย และความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยวก็เป็นอีกส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญในการดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเข้าไปเยือนแหล่งท่องเที่ยวด้วย สำหรับองค์ประกอบด้านศักยภาพในการดึงดูดใจด้านแหล่งท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา 2 ด้าน ได้แก่

1) คุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วย 7 ดัชนีชี้วัด ได้แก่

(1) ความเป็น เอกลักษณ์ด้านวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และองค์ความรู้

(2) ความต่อเนื่องของการสืบสาน วัฒนธรรมประเพณี

(3) ความงดงามทางศิลปวัฒนธรรม

4) ความสามารถในการสืบทอด ภูมิปัญญาและองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง

(5) ความเป็นมาทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรม ประเพณีที่สืบค้นได้

(6) ความผูกพันต่อท้องถิ่น

(7) ความเข้มแข็งในการรักษาเอกลักษณ์

2) ศักยภาพทางกายภาพและการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 3 ดัชนีชี้วัด ได้แก่

(1) การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว

(2) ความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว

(3) ความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว

องค์ประกอบที่ 2 ศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยว หมายถึง องค์ประกอบต่าง ๆ ที่มีส่วนช่วยเสริมแหล่งวัฒนธรรมนั้น ให้มีความสำคัญ มีความเหมาะสมในการจัดการท่องเที่ยว ตัวอย่างเช่น แหล่งวัฒนธรรมอาจมีความดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวสูงแต่มีข้อจำกัดสูงในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน ทำให้นักท่องเที่ยวไม่นิยมเข้าไปท่องเที่ยว ทำให้ศักยภาพในการจัดการด้านการท่องเที่ยวลดลงไปด้วย สำหรับศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยว มีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา 2 ด้าน ได้แก่

1) ศักยภาพในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน

2) ศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวจากปัจจัยภายนอก

องค์ประกอบที่ 3 การบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว หมายถึง ความสามารถในการควบคุมดูแลการดำเนินงานการจัดการแหล่งท่องเที่ยว โดยมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1) ด้านการจัดการท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดความยั่งยืน ประกอบด้วย การจัดการด้านการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยว และการจัดการด้านการท่องเที่ยว

2) การจัดการด้านการให้ความรู้และการสร้างจิตสำนึก โดยพิจารณาจากการดำเนินงานขององค์กรที่ดูแลรับผิดชอบพื้นที่ในการสร้างเสริมจิตสำนึกและการเรียนรู้ในเรื่องคุณค่าของแหล่งวัฒนธรรมแก่นักท่องเที่ยว เจ้าหน้าที่ดูแลพื้นที่ผู้ประกอบการ และชุมชนท้องถิ่นที่อยู่โดยรอบแหล่งท่องเที่ยว

3) การจัดการด้านเศรษฐกิจและสังคม พิจารณาจากการมีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยการเปิดโอกาสให้ประชาชนหรือชุมชน ได้มีส่วนร่วมในการคิด การพิจารณาตัดสินใจ การดำเนินการและร่วมรับผิดชอบในการเรื่องต่าง ๆ ที่จะมีผลกระทบต่อประชาชนหรือชุมชนนั้น ๆ รวมทั้งการกระจายรายได้หรือผลประโยชน์สู่ท้องถิ่น เกณฑ์ประเมินด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมี 2 ด้าน ได้แก่

(1) การจัดการด้านการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยว ประกอบด้วย 3 ดัชนีชี้วัด ได้แก่

1) การจัดการด้านการรักษาสภาพและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยว

2) การจัดการด้านการใช้ประโยชน์พื้นที่

3) การจัดการด้านการติดตามและการประเมินการเปลี่ยนแปลง อันเนื่องมาจากการท่องเที่ยว

(2) การจัดการด้านการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 5 ดัชนีชี้วัด ได้แก่

1) การจัดการด้านการบริการและสาธารณูปโภคแก่นักท่องเที่ยว

2) การจัดการด้านกิจกรรมการท่องเที่ยว

3) การจัดการด้านการให้ความรู้และการสร้างจิตสำนึก

4) ชุมชนท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยว

5) ชุมชนมีรายได้จากการท่องเที่ยว

บทที่ 3
อาหารท้องถิ่น (จังหวัดระยอง - จันทบุรี - ตราด)

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น (จังหวัดระยอง – จันทบุรี – ตราด) และสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในบรรยายให้ความรู้เรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวได้

เนื้อหาสาระสำคัญ:

3.1 จังหวัดระยอง

3.1.1 อาหารพื้นบ้านประจำท้องถิ่น

หมูชะมวง เป็นอาหารพื้นบ้านในจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด เป็นอาหารประเภทแกงที่ไม่ใส่กะทิ โดยจะผัดหมูสามชั้นกับเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกแห้ง ข่า กระเทียม หัวหอม และกะปิ เติมน้ำแล้วต้มให้เปื่อยนุ่ม ปรุงรสเปรี้ยวด้วยใบชะมวง โดยใช้ใบชะมวงที่เป็นใบเพสลาดมาฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงไปต้มพร้อมกับหมู ในปัจจุบันในจังหวัดจันทบุรีมีการผลิตจำหน่ายในรูปหมูชะมวงกระป๋องด้วย

แกงส้มหน่อไม้ดองไข่ปลาเรียวเซียว_อาหารขึ้นชื่ออีกอย่างของเมืองระยอง วิธีการปรุงเหมือนแกงส้มทั่วไป มีทั้งรส เปรี้ยว หวาน เค็ม แต่พิเศษที่ต้องนำไข่ปลาเรียวเซียวไปลวก หรือนึ่งให้สุกก่อน แล้วจึงนำใส่ลงในน้ำแกง ก็จะได้แกงส้มรสจัดจ้าน เป็นที่ติดอกติดใจของหลายๆ คน

น้ำพริกระกำ ระยองเป็นแหล่งปลูกระกำรสดีมีปูทะเล ปูม้าสดๆ รสชาติเยี่ยม อีกทั้งกะปิน้ำปลาชั้นดีด้วยวัตถุดิบคุณภาพดีเหล่านี้ ชาวระยองนำมาปรุงตำหรับน้ำพริกรสเด็ดแกล้มด้วยผักสด เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ กระชายอ่อน ขมิ้นขาว ฯลฯ

แมงกะพรุนจิ้มน้ำจิ้ม อาหารยอดนิยมจากทะเลอีกอย่าง หนึ่งของคนท้องถิ่น แหล่งจับแมงกะพรุ แหล่งใหญ่อยู่ที่ปากน้ำประแสร์ ชาวบ้านจะนำแมงกะพรุนมาหมักกับเปลือกต้นอินทรีย์ กินกับน้ำพริกถั่ว (คล้ายน้ำจิ้มเต้าหู้ทอด) เป็นของกินเล่นหรือกับข้าวก็ได้

แจงลอน หรือจับลอน ของกินเล่นตำรับชาวระยองที่ได้รับความนิยมจากทั้งคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวด้วยรสชาติกลมกล่อมที่บ้างก็ว่าเหมือนห่อหมกบ้างก็ว่าเหมือนทอดมัน โดยชาวระยองนำเนื้อปลาทะเลมาขูดคลุกเคล้า กับเครื่องแกงเนื้อมะพร้าวป่น ปั่นเป็นลูกเล็กๆ เสียบไม้นำไปปิ้งส่งกลิ่นหอมจนหลายคนอดใจไม่ไหว

แกงป่าปลาเห็ดโคน คนระยองชอบกินอาหารรสจัด จึงนิยมทำแกงป่ากินมากกว่าแกงกะทิ แกงป่าปลาเห็ดโคนเป็นอีกเมนูหนึ่งที่หาชิมได้ไม่ยาก เพราะปลาเห็ดโคนเป็นปลาที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และมีให้กินทั้งปี วิธีทำก็เหมือนแกงป่าทั่วไป เพียงแต่ใส่ปลาเห็ดโคนแทนเนื้อสัตว์อื่นๆ และสิ่งสำคัญอยู่ที่ปลาต้องสดจะทำให้เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นคาว

ขนมนิ่มนวล_ขนมหวานพื้นถิ่นของชาวระยองจัดเป็นขนมไทยที่หาทานได้ยาก ลักษณะคล้ายขนมถั่วแปบแต่ตัวแป้งโรยด้วยผงแป้งบางๆ ทำให้มีสีขาวนวลข้างในมีไส้ ทำด้วยมะพร้าว น้ำตาล รสชาติกลมกล่อมหอมหวานนิ่มนวลสมชื่อ

ข้าวเกรียบอ่อน+น้ำจิ้ม จะเรียกว่าเป็นทั้งของกินเล่นและขนมหวานก็ได้เพราะมีทั้งแบบเค็มที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า วิธีทำคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อแต่แผ่นโตและหนากว่า ม้วนเป็นท่อนกลม ๆ เวลาจะกินก็จิ่มกับน้ำจิ้มพริกตำใส่กุ้งแห้งป่น รสออกเปรี้ยว เค็ม หวาน และอีกแบบหนึ่งเป็นแบบหวานไส้ด้านในทำจากมะพร้าวคลุกน้ำตาลและงาคั่ว

3.1.2 พืชเศรษฐกิจ

ยางพารา เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญและเป็นพืชที่เพาะปลูกมากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับพืชเศรษฐกิจสำคัญชนิดอื่นๆ เนื่องจากปลูกง่าย ไม่จำเป็นต้องดูแลรักษามาก อีกทั้งสภาพทางภูมิประเทศเอื้ออำนวยต่อการเพาะปลูก ผลผลิตส่วนใหญ่จะออกสู่ตลาดในช่วงเดือนตุลาคม - มกราคม เกษตรกรสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้อย่างเต็มที่ โดยไม่ต้องประสบปัญหาและอุปสรรคอันเกิดจากฝนตก ผลผลิตจะออกสู่ตลาดน้อยในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ -มีนาคม เกษตรกรส่วนใหญ่จะหยุดกรีดยางเพื่อบำรุงรักษาต้นยางเพราะต้นยางเริ่มผลัดใบ

มันสำปะหลัง เป็นพืชไร่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง เกษตรกรนิยมปลูกพันธุ์ระยอง 5,เกษตรศาสตร์ 50, ระยอง 90, ระยอง 60 และระยอง 3 ตามลำดับ นิยมปลูกในช่วงเดือนมีนาคม - พฤษภาคมของทุกปีสามารถเก็บเกี่ยวได้เกือบตลอดทั้งปี ผลผลิตจะออกมากในช่วงเดือนธันวาคม-เมษายน และจะออกสู่ตลาดมากในช่วงเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์

สับปะรด ปลูกมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศรองจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์(ประมาณ 20% ของผลผลิตทั้งประเทศ) มีผลผลิตออกสู่ตลาดปีหนึ่งๆ ประมาณ 250,000 ตัน ผลผลิตส่วนใหญ่จะส่งขายให้โรงงานอุตสาหกรรมเพื่อแปรสภาพเป็นสับปะรดกระป๋องและน้ำสับปะรด บางส่วนนำไปจำหน่ายเป็นผลไม้สดตามแผง

การจำหน่ายผลไม้ ผลผลิตส่วนใหญ่จะออกสู่ตลาดระหว่างเดือนพฤศจิกายน - มกราคมและระหว่างเดือนเมษายน -กรกฎาคม

ทุเรียน การทำสวนทุเรียนเป็นอาชีพที่เกษตรกรในจังหวัดระยองยึดเป็นอาชีพมาช้านาน การปลูกทุเรียนกระจายอยู่ในท้องที่อำเภอแกลง อำเภอเมืองระยอง อำเภอเขาชะเมา อำเภอวังจันทร์ และอำเภอบ้านค่าย เกษตรกรที่เกี่ยวข้องกับอาชีพทุเรียนประมาณ 20,000 ราย เฉลี่ยพื้นที่ปลูกประมาณ 3-5 ไร่/ครัวเรือน ระยะการออกสู่ตลาดจะเริ่มตั้งแต่ปลายเดือนเมษายน - มิถุนายน แล้วแต่ชนิดพันธุ์ ทุเรียนพันธุ์เบา

จะเริ่มเก็บเกี่ยวก่อน คือ พันธุ์กระดุมและพันธุ์ชะนี ส่วนพันธุ์หนัก ได้แก่ พันธุ์ก้านยาวหมอนทองจะแก่สุกปลายเดือนพฤษภาคม

เงาะ เป็นไม้ผลเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งที่นิยมปลูกในจังหวัดระยอง มีพื้นที่ปลูกเงาะมากเป็นอันดับ 6 ของประเทศ พันธุ์ที่นิยมปลูก ได้แก่ เงาะพันธุ์โรงเรียน รองลงมาคือ พันธุ์สีชมพู ฤดูกาลเพาะปลูกเริ่มในเดือนพฤษภาคม-สิงหาคมและเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม

มังคุด เป็นไม้ผลยืนต้นที่มีอายุยืน เป็นพืชเมืองร้อนสามารถปลูกได้ในดินเกือบทุกชนิด ซึ่งผลมังคุดมีรูปทรงและสีสันสวยงาม รสชาติดี มีราคาสูง เป็นที่นิยมบริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ได้รับฉายาว่าเป็น “THE QUEEN OF FRUIT” พันธุ์มังคุดจะมีพันธุ์เดียวและไม่มีการกลายพันธุ์โดยนิยมปลูกในช่วงเดือนพฤษภาคม - กันยายน และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม

3.1.3 ของดี เมืองยอง

“น้ำปลา” เมืองระยอง

ที่สุดของน้ำปลาอยู่ที่จังหวัดระยอง กล่าวคือ มีโรงงานน้ำปลามากที่สุดในประเทศ โดยมีถึง 26 โรงงาน จากทั้งหมด 35 โรงงานทั่วประเทศ เงินลงทุน 52.88 ล้านบาท มีคนงานประมาณ 200 คน นอกจากนั้น ยังมีการผลิตน้ำปลาแบบ อุตสาหกรรมในครัวเรือนกระจายกันอยู่ทั่วไป ที่สำคัญน้ำปลาที่ผลิตยังมีรสชาติ แห่งความอร่อยเป็นรสสมกับคำขวัญว่า “น้ำปลารสเด็ด” อย่างแท้จริง

ที่กล่าวว่าระยองเป็นเมืองน้ำปลารสเด็ดนั้น แท้จริงแล้วยังมีความหมายครอบคลุม ไปถึงการประมงทั้งหมด โดยที่จังหวัดระยองมีชายฝั่งทะเลยาวกว่า 100 กิโลเมตร อาชีพดั้งเดิมของชาวระยอง คือการทำประมง ปัจจุบันมีเรือประมง 1,230 ลำ มีเนื้อที่ทำการประมงในทะเล ประมาณ 6,225,000 ไร่ มีครัวเรือนที่ทำการประมง จำนวน 7,275 ครัวเรือน จำนวนชาวประมง 41,569 คน มีมูลค่าการผลิตจากการประมงในปีที่ผ่านมาเท่ากับ 3,535.73 ล้านบาท

น้ำปลาเมืองระยองมีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมมานานหลายสิบปี เหตุเพราะปลาไส้ตันที่นำมาเป็นวัตถุดิบนั้นไม่เหม็นกลิ่นดิน ชายฝั่งทะเลอ่าวไทยเป็นแหล่งอาศัยของปลาไส้ตัน (หรือปลากะตัก) ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำน้ำปลาชั้นดี โดยเฉพาะแถบ จ. ระยอง ที่มีสภาพพื้นทะเลเป็นพื้นทราย ต่างกับทะเลถิ่นอื่นที่เป็นพื้นดินเลน ปลาไส้ตันในแถบนี้จึงไม่มีกลิ่นดินติดมาทำให้น้ำปลาเสียรส น้ำปลาที่ผลิตได้จึงมีคุณภาพดี รสชาติหอมอร่อย เป็นที่ยอมรับของแม่บ้านและนักชิม

น้ำปลาระยอง มีผลิตทั้งแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือนและอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ แหล่งผลิตน้ำปลาในชุมชนที่โดดเด่นคือกลุ่มสตรีอาสาพัฒนาบ้านเนินฆ้อ หมู่ 3 ต. เนินฆ้อ อ. แกลง ส่วนโรงงานผลิตน้ำปลาขนาดใหญ่จะอยู่ที่ ต. ปากน้ำ อ. เมือง จำนวนหลายสิบแห่ง

“กะปิ” ของดีเมืองระยอง

กะปิ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงมานานของจังหวัดระยอง กล่าวกันว่า กะปิที่ดีนั้นจะต้องเป็นกะปิของตำบลกร่ำ อำเภอแกลง เป็นกะปิที่ทำมาจากเคยหรืออุ้งเคย ซึ่งเป็นสัตว์น้ำเค็มชนิด

หนึ่ง คล้ายกุ้งแม่น้ำตัวเล็กมาก เปลือกใสบาง ด้วยเหตุนี้กะปิจึงเรียกกันอีกอย่างหนึ่งว่า “เยื่อเคย” กะปิที่ดีจะต้องทำจากเคยน้ำลึก เพราะตัวใหญ่ใสไม่มีลูกปลาปน

กะปิของเมืองระยองนั้น สันนิษฐานว่าคงจะทำมาไม่น้อยกว่า 200 ปีมาแล้ว จะเห็นได้ว่าเมื่อ พ.ศ. 2419 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้เสด็จประพาสจังหวัดระยอง แล้วได้เสด็จไปทอดพระเนตรการทำกะปิที่บริเวณคลองกรุน (บริเวณบ้านเพในปัจจุบัน) พระองค์ได้ทรงพระราชนิพนธ์ไว้ดังนี้ “แล้วเราเดินไปตามริมหาดถึงโรงทำเยื่อเคยโรงหนึ่ง แต่เป็นเหตุขัดข้องเสียจะต้องข้ามคลองนั้นจงได้ เพราเจ้าของโรงที่มานั่งอยู่หน้าโรงนั้นเป็นโรคเรื้อน เราตกใจด้วยว่าไม่เคยเห็น เลยร้องเดาถามไปว่าเป็นโรคเรื้อนหรือ พอมันรับเอออออ ก็ต้องรีบเดินหนีโดยเร็วไปถึงริมคลอง คลองนั้นเป็นทรายเต็ม มีน้ำเฉพาะร่องกว้างประมาณ 3 ศอกบ้าง 4 ศอกบ้าง ไม่รู้ที่จะข้ามอย่างไร สรรพ์เพธเขาถือดาบไป จึงส่งดาบให้ท่านเล็กถือ แลขี่สรรพ์เพธข้ามน้ำไปฟากข้างโน้น แลสรรพ์เพธมารับท่านเล็กอีก แต่หมอสายกับจมื่นสราภัยนั้นลงลุยน้ำตามไป น้ำนั้นตื้นไม่สู้ลึกนัก พอข้ามไปถึงฟากโน้น มีโรง 2 โรงติดกัน มีที่ไสเคยอยู่ที่หน้าโรง มีผู้ชายมาพบเรา 2 คน หญิง 2 คน เห็นมีเป็ดเลี้ยงอยู่ในคอกข้างเรือนเหม็นคาวเต็มที่ ได้ถามเขาว่าหากิน อย่างไร เขาว่าทำเยื่อเคยกับนาบ้าง ข้างโรงนั้นเห็นมีไร่ล้อมรั้วเขาปลูกฝ้าย ตามหน้าโรงปลูกอุลิด ข้าวที่ทำนานั้นไม่พอกินต้องไปซื้อที่เมืองระยองบ้าง เมืองแกลงบ้าง เยื่อเคยนั้นบางทีลูกค้าเขาให้ทุนมาทำ บางทีก็ทำเองแล้วลูกค้ามารับไปถังละบาทร้อยถังเป็นเกวียน ถ้าเป็นปีดีได้ 2 เกวียนบ้าง บางทีก็มีเศษ กับว่าที่บ้านหลังนั้นมีทางมาแต่เมืองระยองถึงคลองกรุน คลองกรุนนั้นคือ คลองที่เราขึ้นไปนี้ทางนั้นกว้างประมาณ 3 ศอก 4 ศอก ว่าเป็นของพระระยองทำไว้ เมื่อเวลามืดมากขึ้นเราจึงรีบกลับมาลงเรือที่เก่า เวลาย่ำค่ำแล้ว เรือปานมารุตลาก มาถึงเรือครึ่งโมงเศษ วันนี้เรือโบดรั่วมากด้วยถูกคลื่นแต่เมื่อคราวก่อนชำรุดอยู่แล้ว มาถูกวันนี้ไปก็รั่วซึมเกือบบ่อยๆ แล้วไปถูกฟาดกับหาดทราย” และอีกตอนหนึ่งพระองค์ได้พระราชนิพนธ์เกี่ยวกับการทำกะปิไว้อย่างละเอียด ดังความต่อไปนี้ “เยื่อเคยทำที่ชายทะเลตั้งแต่แขวงเมืองแกลงไปจนเมืองขลุง วิธีทำนั้นเอาระวะลงไส ระวะนั้นตาถี่อย่างผ้ามุ้งปากกว้าง 4 ศอกบ้าง 5 ศอกบ้าง ลงเดินไสไปตามชายฝั่ง มีเรือเล็กผูกเอวลากไปด้วยลำหนึ่ง ถ้ากุ้งเคยเข้าในระวะมากแล้วก็สลัดลงในเรือเสียคราวหนึ่ง แล้วก็ไสต่อไปอีกกว่าจะสิ้นเวลา กุ้งเคยอย่างนี้เปลือกนิ่มเป็นเยื่อเคยอย่างดีไม่ต้องเหยียบต้องโขลก เคล้าเกลือก็ละเอียดไปเองแล้วเอาขึ้นไว้บนร้าน ร้านนั้นเป็นเพิงมีชายคาข้างเคียงมุงด้วยจาก จึงเอาเยื่อเคยขึ้นกองแผ่ผึ่งแดดแผ่ไว้บนหลังคา น้ำเคยก็ไหลตกลงชายคามีรางรับให้ไหลลงไปที่ แต่ผึ่งไว้บนหลังคานั้นประมาณ 3 วัน 4 วัน จึงเก็บเข้าถังเข้ายุ้งไว้ตามได้มากแลน้อย น้ำเคยนั้นเป็นอย่างดี ชาวเมืองนี้เรียกว่า “น้ำเคยตก” ใช้กันทั่วเมือง แต่เยื่อเคยแกงนั้นทำที่อ่าวเปริด ริมแหลมหญ้า วิธีทำนั้นลงอวนตาถี่ๆ เพราะกุ้งเยื่อเคยตัวเขื่องขนาดกุ้งฝอยเค็ม แล้วเกลี่ยกุ้งเคยนั้นลงในถังใหญ่หรือสังเวียนทำด้วยใบจาก แล้วโรยเกลือเป็นชั้นๆ สลับกับเคยคนละชั้น หมักไว้คืนหนึ่ง แล้วคนที่ทำก็สวมรองเท้าไม้ลงเหยียบย่ำให้ละเอียด แล้วขึ้นร้านผึ่งไว้ให้น้ำตกเช่นเยื่อเคยอย่างดีที่ว่ามาแล้ว”

ในปี พ.ศ.2438 พระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระสมมตอมรพันธุ์ ได้เสด็จประพาสเกาะเสม็ด พระองค์ทรงนิพนธ์เรื่องเที่ยวทะเลตะวันออก มีความสำคัญตอนหนึ่งว่า “เมืองระยองนี้ขึ้นชื่อฤานามในการทำเยื่อเคยดี จนเรียกชื่อว่า กะปิระยอง เยื่อเคยแลน้ำปลาดีไปจากเมืองระยองโดยมากเขาทำด้วยกุ้งตัวเล็ก ๆ มีวิธีทำพิสดาร”

จากเอกสารดังกล่าวที่ยกมานั้น พอจะเป็นหลักฐานอันสำคัญยิ่งที่รับรองคุณภาพของกะปิเมืองระยองได้เป็นอย่างดี เป็นที่น่ายินดีว่าในขณะนี้การทำกะปิของชาวระยองนั้น เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้นเป็นลำดับ เนื่องจากได้รับการยอมรับเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์อีกด้วย (หนังสือประวัติศาสตร์เมืองระยอง อำเภอเฉลียว ราชบุรี)

3.2 จังหวัดจันทบุรี

3.2.1 ผลิตภัณฑ์อาหาร

- ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ เมื่อเอ่ยถึงก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กคุณภาพดี หลายคนคงจะนึกถึง “เส้นจันท์” เป็นอันดับแรก ด้วยคุณสมบัติที่ดหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยยุ่ยเหมือนก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กอื่นๆ ทำให้เส้นจันท์มีชื่อเสียงแพร่หลาย กลายเป็นชื่อที่เรียกติดปากคนทั่วไป แม้ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยหากจะให้พิเศษก็ต้องบอกกำกับว่าเป็นเส้นจันท์ผัดไทยอาหารจานเด็ดของเมืองจันท์ ไม่ว่าจะเป็นก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลียงหรือก๋วยเตี๋ยวผัดปู ก็ล้วนแต่ปรุงจากเส้นจันท์ทั้งนั้น

เส้นจันท์มีชื่อเสียงอยู่คู่เมืองจันทบุรีมาเป็นเวลากว่า 50 ปีแล้ว หนึ่งในโรงงานยุตบุกเบิก คือโรงงานโกเคียมไถ่ ซึ่งนอกจากจะผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวคุณภาพดีแล้ว ยังทำข้าวเกรียบอ่อนขายจนขึ้นชื่อ

ในปัจจุบัน โรงงานแห่งนี้เลิกผลิตก๋วยเตี๋ยวไปแล้ว เพราะลูกหลานหันไปทำกิจการอื่นกันเกือบหมด แต่ข้าวเกรียบอ่อนของเจ้านี้ก็ยังคงเป็นหนึ่งในจันทบุรี โดยมีลูกสาว 2 คนเป็นผู้สืบทอด

เนื่องจากคนรุ่นเก่าทำมาดี ประกอบกับผู้ผลิตในรุ่นหลังๆ ก็พยายามรักษามาตราฐานไว้ เส้นจันท์จึงคงความเป็นก๋วยเต๋ยวยอดนิยมเสมอมา

นางเพชรรัตน์ สมารักษ์ ภรรยาเจ้าของโรงงานผลิตเส้นจันท์ตราพญานาคเจ็ดเศียร ได้เล่าให้ฟังถึงกรรมวิธีในการผลิตซึ่งทำให้เส้นจันท์แตกต่างจากที่อื่นว่า “การทำก๋วยเตี๋ยว เราต้องมีความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่ส่วนผสมคือแป้งข้าวเจ้าที่ใช้ เราโม่จากข้าวสามส่วน หรือที่เรียกว่าข้าวซาฮ้อ ข้าวทั้งหมด 4 เกรด คือ ข้าวเต็มเม็ด ข้าวครึ่งท่อน ข้าวสามส่วน และปลายข้าวละเอียด ถ้าปีไหนข้าวราคาถูก เราก็ใช้ข้าวครึ่งท่อนเลย น้ำที่ใช้ก็มีส่วนสำคัญเป็นอย่างมาก เราใช้น้ำบาดาลจากบ่อที่นี่เอง เคยส่งไปตรวจ ปรากฏว่าน้ำที่มีตะกอนน้อย ทั้งค่าความเป็นกรด-ด่างก็ใกล้ความเป็นกลางมาก บ่อน้ำนี้ เราถนอมมาก จะทำหลังคาคลุมบ่อ บริเวณรอบๆก็ต้องรักษาให้สะอาด ปลูกต้นไม้รอบๆให้ร่มรื่น แป้งกับน้ำนี้เราต้องผสมให้ใความข้นพอเหมาะ จากนั้นก็ละเลงเป็นแผ่นใหญ่นึ่งด้วยความร้อนจากไอน้ำ พอสุกดีก็แซะวาสงบนตะแกรงไม้ไผ่ตากแดดพอหมาดๆ แล้วก็นำมาหั่นซอยเป็นเส้น จากนั้นก็นำไปตากแดดอีกครั้งจนแห้งสนิท แล้วบรรจุถุงขาย”

แม้จะได้เส้นจันท์ของแท้มาแล้ว หากไม่รู้เคล็ดลับในการปรุง ก็อาจทำให้เส้นเละได้เหมือนกัน ตรงนี้คงโทษผู้ผลิตไม่ได้เพราะเขาไม่ใส่สารเคมีที่ช่วยให้คงความเหนียว วิธีที่ถูกต้องนั้นคือ ก่อนปรุงต้องนำเส้นมาแช่น้ำสัก 2 นาที เมื่อสงขึ้นพอหมาดๆ แล้วคลุมผ้าไว้สักพัก ให้น้ำเกาะอยู่ตามผิวซึมกระจายจนทั่ว จากนั้นนำมาลวกเป็นก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวน้ำ หรือนำมาผัดก็จะได้เส้นที่ดหนียวนุ่มสมใจ

- ปลาจ่อม เป็นการถนอมอาหารคล้ายกับปลาร้า ปลาจ่อมทำจากปลาตัวเล็กๆ ที่เหลือจากการคัดเลือกแล้ว

<u>วิธีทำ</u> นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วมาคลุกเคล้ากับเกลือและข้าวคั่วให้เข้ากัน แล้วนำไปหมักในโอ่งมังกรโดยอัดใส่ให้แน่น หนึ่งโอ่งจะบรรจุได้ประมาณ 200 กิโลกรัม (เหลือเนื้อที่ปากโอ่งไว้ใส่น้ำพอท่วม) ปิดทับให้แน่นด้วยพลาสติกหรือใบจาก (ต้นจากเป็นพืชที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น) จากนั้น จึงเทน้ำใส่พอท่วม หมักทิ้งไว้ 1 เดือน ปลาที่หมักจะสุกจากปฏิกิริยาข้าวคั่ว เกลือ และปลา ครบกำหนดให้เทน้ำปากโอ่งออก แล้วจึงเอาพลาสติกหรือใบจากออก นำปลาจ่อมที่ได้ไปประกอบอาหาร นอกจากปลาแล้วสามารถใช้กุ้งทำได้เช่นเดียวกัน เรียกว่า “กุ้งจ่อม”

- กะปิที่มีชื่อเสียงของจันทบุรีคือกะปิจากบ้านเจ้าหลาว หมู่ 6 ตำบลคลองขุด อำเภอท่าใหม่ และจากบ้านเกาะเปริด อำเภอแหลมสิงห์

<u>กรรมวิธีทำกะปิ</u> เริ่มต้นด้วยนำ “เคย” หรือลูกกุ้งฝอยมีขนาดใหญ่กว่าก้านไม้ขีดเล็กน้อย มาล้างเอาเศษผงออกให้หมด แล้วเลือกกุ้งตัวที่ใหญ่เกินไปออก เพราะจะทำให้ยุ่งยากในการตำ และถ้ามีลูกปลาก็ต้องคัดออกด้วย มิฉะนั้น จะทำให้กะปิออกมาดำ สีไม่สวย เมื่อล้าง-เลือกเรียบร้อยแล้ว นำไปผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณเช้าถึงเพล พอให้เคยเริ่มเน่าหน่อยๆ จึงนำมาเคล้ากับเกลือให้ทั่ว อัตราส่วนเคย 100 กิโลกรัมต่อเกลือ 1 ถัง เมื่อเคล้าเคยกับเกลือจนทั่วแล้ว นำมา “เกรอะ” คือเกลี่ยให้กระจายแล้วผึ่งบนแคร่ไม้ไผ่ที่มีผ้ารองทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งเช้านำออกตากแดดถึงเย็น จึงนำใส่ครกไม้ตำให้แหลกด้วยสากมือ รุ่งเช้านำออกไปตากอีกครั้งหนึ่งให้แห้งพอหมาดๆ ถึงเย็นเอามาตำหนึ่งครั้งให้ละเอียดและเหนียวดี จึงบรรจุใส่โอ่งหรือไห โอ่งมังกร 1 ใบบรรจุกะปิได้ประมาณ 150 กิโลกรัม เมื่อบรรจุเต็มแล้วให้เจียนใบตาลปิดทับแล้วนำไม้ไผ่จักเป็นแผ่นขัดกัน 4 แผ่น จากนั้นนำเกลือ 1 กำมือโรยทับปากโอ่งตั้งทิ้งไว้ในที่ปลอดภัยจากน้ำฝนและฝุ่นละออง นานประมาณ 2 - 3 เดือน จึงเปิดออกรับประทานได้

กรรมวิธีการเปิดปากโอ่ง ให้รินน้ำเคยออกให้สะเด็ดแล้วล้างปากโอ่งให้สะอาด คว่ำปากโอ่งลงบนแคร่สักครู่ให้น้ำเคยสะเด็ดจริงๆ จึงเปิดได้

3.2.2 วัฒนธรรมอาหารการกิน

(1) รสชาติอาหารจันท์

จังหวัดจันทบุรีเป็นดินแดนที่อุดมด้วยเครื่องเทศและสมุนไพร อีกทั้งเป็นแหล่งผลิตและค้าของป่ารวมทั้งเนื้อสัตว์ป่าซึ่งเป็นอาหารอันโอชะด้วย อาหารพื้นที่จันทบูรโดยเฉพาะพวกแกงเผ็ดและผัดเผ็ด จึงใช้เครื่องเทศมาก เผ็ดร้อนและหอมเครื่องเทศมากเป็นพิเศษมากกว่าแกงเผ็ดและผัดเผ็ดที่อื่น ถ้าใตรได้ลองชิมแกงป่าหรือผัดเผ็ดป่าที่นี่จะรู้ดีว่าเผ็ดกว่า ร้อนกว่า และหอมกว่า

ในบรรดาเครื่องเทศที่ใช้ทำน้ำพริกแกง เร่วหอมเป็นเครื่องเทศเฉพาะที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของกลิ่นแกงเผ็ดและผัดเผ็ดของจันทบูรอย่างชนิดไม่มีที่ใดเหมือน นอกจากนั้น เร่วยังใช้ต้มน้ำก๋วยเตี๋ยวเลียง ทำให้ได้รสชาติสมุนไพรต่างจากก๋วยเตี๋ยวทั่วไป จนก๋วยเตี๋ยวกลายเป็นอาหารสัญลักษณ์ของจันทบุรีอีกอย่างหนึ่ง

คนจันท์ขนานแท้โดยเฉพาะผู้ใหญ่ ผู้เฒ่าผู้แก่ มักพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า “คนจันท์ชอบกินอาหารรสจัด” รสจัดในที่นี้มิใช่เพียงจัดด้วยรสและกลิ่นเครื่องเทศและสมุนไพรเท่านั้น แต่ยังเป็นรสเข้มข้นอันเนื่องมาจากการปรุงรสด้วย มีรสตัวอย่างที่ดีในเรื่องนี้คือ แกงหมูชะมวง รสชาติของแกงหมูชะมวงที่กินตามร้านทั่วไปในจันทบุรีมีรสหวานนำมาก และน้ำแกงก็ยังมีรสชาติอ่อน แต่นี่คือแกงหมูชะมวงที่เพี้ยนไปแล้ว เพราะใช้เครื่องไม่ถึงและต้มไม่นานพอ แกงหมูชะมวงดั้งเดิมต้องเข้มข้น กลมกล่อมเสมอกันด้วยเปรี้ยว หวาน และเค็ม ใบชะมวงต้องมีรสชาติไม่อ่อน ไม่แก่จนเกินไป คือใบต้อง “เพสลาด” ถึงจะออกเปรี้ยวพอดี ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือต้องเคี่ยวไว้นานพอ อย่างน้อยต้องข้ามคืน รสชาติถึงจะเข้มข้นอร่อยถึงใจ

คนเมืองจันท์ชอบอาหารรสจัด อาหารจันท์แท้ต้องรสจัด ทั้งจากเครื่องเทศและการปรุงเป็นรสที่เข้มข้นและกลมกล่อม สรุปแล้วครัวพื้นบ้านของจันทบูรยังคงเอกลักษณ์ของตัวเองไว้ได้มาก และสมกับประวัติศาสตร์ยิ่งใหญ่ของจังหวัดนี้

“อาหารที่เข้มข้นด้วยรสชาติ และอาหารที่มีความเข้มข้นด้วยเครื่องเทศ รสชาติอย่างนี้เป็นแบบฉบับของอาหารจันทบูรโดยแท้”

(2) อาหารพื้นเมืองจันทบูร

ความมั่งคั่งพร้อมสรรพของจังหวัดจันทบุรีที่มีมาแต่อดีตกาล ส่งผลให้ชาวจันทบุรีทั่วไปมีความเป็นอยู่ที่สมบูรณ์พูนสุข แต่ละครอบครัวส่วนใหญ่ช่วยเหลือตนเองได้ โอบอ้อมอารี ถ้อยทีถ้อยอาศัยมีการแลกเปลี่ยนข้าวปลาอาหาร ตลอดจนพืชพันธุ์ไม้ผล สรรหาพันธุ์ดีมาปลูก จึงเป็นเสมือนการคัดเลือกพันธุ์ไปในตัว คนจันท์มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่ายและประหยัด การกินอยู่ในสมัยก่อนแทบไม่ต้องใช้เงินซื้อ อาหารประเภทผักผลไม้สามารถหาได้ในสวนหรือจากเพื่อนบ้าน ชาวจันทบุรีจึงได้ชื่อว่า “กินดีอยู่ดี”

ดังนั้น เรื่องอาหารการกินของชาวจันทบุรีจึงไม่ยิ่งหย่อนกว่าใคร ทั้งคุณค่าของอาหารทางด้านโภชนาการและรสชาติ ผลิตผลจากธรรมชาติ เช่น กระวาน พริกไทย เร่วหอม ดอกแดง ลูกหย่อง ลูกสำรอง จึงล้วนมีบทบาทในอาหารประจำถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะที่ชวนให้ได้ลิ้มลอง

อาหารพื้นเมืองที่เป็นที่กล่าวขานกันติดปากเมื่อมาเยือนเมืองจันทบุรีแล้วเรียกหา ได้แก่

- **ก๋วยเตี๋ยวเนื้องเลียงหรือหมูเลียง** นิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อกลางวัน ใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทน์ที่มีเส้นบางเล็ก เนื้อแป้งนุ่มเหนียว ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลอ้อย น้ำส้มและพริกขี้หนูสวนบดละเอียดดองในน้ำส้ม ช่วยให้รสเปรี้ยวหวาน เผ็ดจัดจ้าน ผสมผสานกับกลิ่นหอมของเครื่องเทศ เช่น เร่วหอม

- **ก๋วยเตี๋ยวผัดปู** มีผักสดคือถั่วงอกสด ใบกุยช่าย แตงกวาซอยหั่นตามขาง และหัวปลีอ่อนเป็นเครื่องเคียง ช่วยเพิ่มรสชาติและคุณค่าอาหาร นอกากจะรับประทานเป็นอาหารว่างหรือแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่งแล้ว ในงานทำบุญต่างๆ ยังนิยมผัดก๋วยเตี๋ยวผัดปูเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงานด้วย

- **ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม** เป็นอาหารว่างที่ชาวจันทบุรีนิยมรับประทานกันแพร่หลายชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อแต่ชิ้นใหญ่และหนากว่า รับประทานกับน้ำจิ้มที่ปรุงด้วยกุ้งแห้งอย่างดี กระเทียม พริกขี้หนูสวน โขลกพอละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลาดี มะนาวหรือมะปี๊ด ชิมให้มีรสจัด

- **แกงชะมวงหมู** เป็นอาหารที่มี 3 รส มีรสเมจากน้ำปลาดี เปรี้ยวจากใบชะมวง หวานจากน้ำตาลปึก สามรสเข้มข้นและเครื่องปรุงจากกระเทียม ข่า ตะไคร้ หอมแดง พริกแห้ง และกะปิ ผสมผสานกับหมูสามชั้นชิ้นสี่เหลี่ยมก้อนโตที่เคี่ยวจนได้ที่ ใบชะมวงนอกจากจะใช้แกงหมูชะมวงแล้วยังนำมาแกงกับปลาเลียวเชียวหรือต้มกับเนื้อได้

- **น้ำพริกปูไข่** ใช้ไข่ปูทะเลดำกับกระเทียม พริกขี้หนูสวนจนละเอียด เติมน้ำตาล น้ำปลา มะนาวให้รสเข้มข้นรับประทานกับผักสด เช่น แตงกว่า ถั่วพู คูน มะเขือกรอบ ขมิ้นขาว ใบเสม็ด ทั้งนี้จะแกะเนื้อปูใส่เพื่อเพิ่มปริมาณและความหอมหวานก็ย่อมได้

- **น้ำพริกระกำ** ตำเหมือนน้ำพริกกะปิ แต่ใส่ระกำเปรี้ยวแทนมะนาว ขณะตำใส่กุ้งแห้งชนิดดีผสมไปด้วย ลักษณะของน้ำพริกกะปิหรือน้ำพริกระกำของชาวจันท์จะเป็นน้ำพริกข้นๆ ผักที่ใช้จิ้ม เช่น ถั่วพู ดอกแดง ขมิ้นขาว ผักชี หัวชะเนียง ลูกหย่อง สะตอเผา ผักชะอมชุบไข่ทอด

- **น้ำพริกเกลือ** ใช้พริกขี้หนูสวนตำกับกระเทียมพอแหลกปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลาและมะนาว ใช้เป็นน้ำจิ้มอาหารซีฟู้ด เช่น กุ้งลวก กุ้งเผา ปูนึ่ง ปลาย่าง หอยลวก หรือจะเป็นเนื้อหมูหรือไก่ก็ได้

- **ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน** เป็นของหวาน มีรสชาติหอม หวานมัน กลมกล่อม ชาวจันทบุรีนิยมรับประทานในช่วงทุเรียนสุกใหม่ๆ หรือทุเรียนกำลังจะวาย

- **ชารส** เป็นชูที่แปลกหูแต่เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำง่ายอร่อยอีกแบบหนึ่ง ใช้น้ำตาลผสมกับน้ำ ใส่ทัพพีกลมๆ แล้วตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนได้ที่ น้ำตาลจะจับตัวกันเป็นรูปกลมเหมือนทัพพีรสหอมหวาน ถ้าต้องการชารสที่มีลักษณะฟูตรงกลาง ก็ต้องใส่น้ำตาลปี๊บ จะได้ชารสอีกลักษณะหนึ่ง

- **ทองม้วน** ทองม้วนของชาวจันทบุรีแตกต่างจากที่อื่น และนอกจากจะมีทองม้วนกรอบแล้วยังมีทองม้วนอ่อน วิธีทำเหมือนทองม้วนกรอบ มีทั้งรสหวานและรสเค็ม ส่วนผสมที่เพิ่มคือ งาคั่ว เกลือ ผักชี เวลาย่างให้ย่างแค่พอสุกก็แซะขึ้น ทองม้วนที่ได้จะอ่อนนิ่ม แม้ทิ้งไว้จนเย็นก็ไม่แข็งตัว

- **ลูกสำรอง** เป็นอาหารที่นำผลสำรองมาแช่น้ำให้พองจะมีกากเส้นใยที่มีประโยชน์สามารถดูดซับอนุมูลอิสระ อันเป็นสาเหตุของมะเร็ง ทั้งแก้ร้อนในและดับกระหาย วิธีทำ ตัดหัวท้ายลูกสำรองแช่น้ำให้พองลอกเปลือกออก จะมีลักษณะคล้ายสาหร่าย มีสีน้ำตาล ใส่น้ำตาลอ้อยชิทรส ถ้าให้เย็นชื่นใจอาจใส่น้ำแข็งหรือใส่ตู้เย็น ลูกสำรองหาซื้อได้ตามร้านขายยาจีนและร้านขายของป่าทั่วไป

(3) พืชพันธุ์ไม้

(3.1) เงาะ

เงาะเป็นพืชเมืองร้อนอีกชนิดหนึ่ง มีถิ่นกำเนิดอยู่บริเวณหมู่เกาะมลายู สำหรับประเทศไทยมีปลูกมากทางภาคตะวันออกและภาคใต้ เช่น จังหวัดจันทบุรี ระยอง ตราด สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา เป็นต้น

พันธุ์เงาะในปัจจุบัน

- เงาะโรงเรียนหรือเงาะพันธุ์โรงเรียน ซึ่งมีถิ่นกำเนิดจากโรงเรียนนาสาร อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

- เงาะสีชมพู มีถิ่นกำเนิดที่จังหวัดจันทบุรี คุณสมบัติที่ดีคือทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ

(3.2) ทุเรียน

ทุเรียนเป็นผลไม้เมืองร้อน มีถิ่นกำเนิดเดิมอยู่ที่คาบสมุทรมลายูหรือประเทศมาเลเซีย ต่อมาได้ขยายพันธุ์เข้ามาทางภาคใต้ของไทยที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภูเก็ต ชุมพร และได้ขยายไปปลูกในจังหวัดจันทบุรี ตราด ระยอง ปราจีนบุรี นครนายก และนนทบุรี เป็นต้น

พันธุ์ที่ส่งเสริมให้ปลูกกันมากมีเพียง 4 พันธุ์ คือ

- พันธุ์ชะนี มีลักษณะผลค่อนข้างยาวใหญ่ หัวเรียวก้นป้าน เนื้อสีเหลืองจัด กลิ่นแรงเล็กน้อยและรสหวานมัน

- พันธุ์หมอนทอง ลักษณะผลขนาดปานกลาง เปลือกผลออกมีสีน้ำตาล กันผลมีจะงอยเล็กน้อย เนื้อหนา และมีสีเหลืองนวล เม็ดลีบ รสหวานมัน กลิ่นไม่จัด

- พันธุ์ก้านยาว ลักษณะผลกลม พูขึ้นไม่เด่นชัด เนื้อสีเหลืองอ่อนละเอียด รสหวาน กลิ่นไม่แรง และมีก้านผลค่อนข้างยาว

- พันธุ์กบ ลักษณะผลมีขนาดปานกลาง หัวแหลมท้ายแหลม เนื้อสีเหลือง รสอร่อย ผลเมื่อวางลงพื้นจะตะแคงในลักษณะคล้ายๆ กบนั่ง

(3.3) พริกไทย

พริกไทยเป็นพืชที่อยู่ในสกุลเดียวกับพลู ลักษณะต่างๆเหมือนกันมาก จังหวัดจันทบุรีมีพื้นที่การปลูดพริกไทยมากที่สุดของประเทศ ถิ่นกำเนิดของพริกไทยอยู่ในประเทศอินเดีย ต่อมามีการกระจายพันธุ์มายังประเทศพม่า มีหลักฐานว่าประมาณก่อนปี พ.ศ.600 ได้มีผู้นำพริกไทยเข้ามาปลูกยังพื้นที่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พริกไทยจัดเป็นเครื่องเทศชนิดแรกและมีความสำคัญที่ประชากรเกือบทั่วโลกนิยมใช้เป็นเครื่องปรุงแต่งรสชาติอาหาร

พันธุ์พริกไทยแบ่งได้เป็น 4 พันธุ์ ได้แก่

- พันธุ์ปะเหลียน สันนิษฐานว่ามีปลูกครั้งแรกในเขตท้องที่อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง แต่เมื่อขยายพันธุ์ไปปลูกท้องที่อื่นเลยเรียกชื่อพันธุ์ตามแหล่งที่มาครั้งแรกเป็นพันธุ์ปะเหลียน ลักษณะเด่นคือใบสีเขียวเข้ม ค่อนข้างป้อม ใบหนา ช่อดอกค่อนข้างยาว ผลกลม ผลแก่สีแดงเข้ม

- พันธุ์จันทบุรี เดิมมีการกันมากในพื้นที่จังหวัดจันทบุรี แต่ในปัจจุบันนี้ไม่นิยมปลูกที่มีเหลืออยู่บ้างจะปลูกปะปนกับพันธุ์อื่น ลักษณะเด่นของพันธุ์นี้คือหน้าใบค่อนข้างเรียบ ไม่เป็นสัน ร่องขอบ

งุ้มเข้า ใบโค้งเว้า ใบแก่ด้านหน้าสีเขียวคล้ำ รูปใบยาว ปลายใบแหลม ใต้ใบมีจุดประเล็กๆ เส้นกลางใบจะไม่ค่อยแบ่งครึ่งแผ่นใบ ลักษณะขอบใบจะแตกต่างเห็นได้ชัดกับพันธุ์มาเลเซียและพันธุ์ซีลอน ลักษระผลค่อนข้างกลมใหญ่เหมาะแก่การทำเป็นพริกไทยขาว เพราะน้ำหนักดีมาก ช่อดอกค่อนข้างสั้น ติดผลไม่ค่อยแน่น ผลแก่สีแดงส้ม

-พันธุ์มาเลเซียและพันธุ์ซาราวัค สันนิษฐานว่าสองพันธุ์นี้อาจจะเป็นพันธุ์เดียวกัน ลักษณะต่างๆ คล้ายคลึงกันยากแก่การแยกแยะ ที่เรียกชื่อพันธุ์มาเลเซียและพันธุ์ซาราวัค บ้างอาจเรียกตามแหล่งที่ปลูกแต่ละภาคแต่ละเขต ลักษณะประจำพันธุ์คือ ขอบใบเรียบ เส้นกลางใบจะแบ่งครึ่งตัวใบ ใบแก่สีเขียว ตัวใบกว้างยาว ปลายใบแหลม ฐานใบกว้างกว่าพันธุ์จันทบุรีมาก ช่อดอกค่อนข้างยาว ผลแก่สีแดงส้ม เป็นพันธุ์ที่กำลังนิยมปลูกกันมากทางจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดใกล้เคียง

-พันธุ์ซีลอน เป็นพันธุ์ใหม่ที่เพิ่งมีผู้นำเข้ามาปลูกในจังหวัดจันทบุรีเมื่อประมาณปี 2526 จากหมู่เกาะ ซีลอน ลักษระใบกว้างป้อมคล้ายใบโพธิ์ ขอบใบเรียบและงองุ้มไปทางด้านหลังใบ เส้นกลางใบแบ่งครึ่ง ตัวใบ ใบและลำต้นสีเขียวเข้ม ฐานใยกว้าง ระหว่างเส้นใบด้านหน้าจะเห็นเป็นสันนูนได้ชัด ยอดลำต้นค่อนข้างอวบโตกว่าพันธุ์อื่น เปลือกผลค่อนข้างหนาไม่เหมาะแก่การผลิตเป็นพริกไทยขาว

(3.4) เร่วหอม

เร่วเป็นพืชล้มลุกจำพวกกระวาน กระทือ ฯลฯ ขึ้นได้ในดินเกือบทุกชนิด โดยเฉพาะดินร่วนซุย แสงแดดร่ำไรมักขึ้นตามธรรมชาติในป่า ตามที่ชื้นแฉะ ที่ป่าชายเขา ลุ่มน้ำหรือทางน้ำไหลที่มีความชื้นตลอดปี ปัจจุบันนำมาปลูกตามบ้าน ตามสวน ใช้เป็นเครื่องเทศปรุงอาหารและพืชสมุนไพร

อาหารพื้นบ้านจันทรบูรหลายอย่างขาดเร่วหอมไม่ได้เลย เช่น อาหารจำพวกแกงป่า แกงเผ็ด และผัดเผ็ดแบบจันท์แท้ๆ จะได้กลิ่นหอมที่แตกต่างจากที่อื่น เนื่องจากในการปรุงเครื่องแกงจะใส่เร่วหอมเข้าไปด้วย ทำให้มีรสเผ็ดร้อนและหอมกลิ่นเร่ว เคล้าไปกับกลิ่นเครื่องเทศอื่นๆ ยิ่งในแกงป่าและผัดเผ็ดป่าเร่วหอมยิ่งมีความจำเป็น เพราะกลิ่นของเร่วหอมจะช่วยดับกลิ่นสาบของเนื้อสัตว์ป่าได้อย่างดี

โดยสรุปแล้ว เร่วในจังหวัดจันทบุรีมี 6 ชนิด ได้แก่

- เร่วกระวาน ต้นเรียบลื่น แทงช่อดอกจากดิน ใช้เมล็ดที่เรียกว่า Bastard Cardamam รากสีขาว กลิ่นไม่หอม เป็นพื้นเศรษฐกิจส่งออก เร่วกระวาน ดอกและผลสีแดง

- เร่วหอม ต้นสาก รากสีแดง กลิ่นหอม ใช้รากทุบใส่ผสมน้ำก๋วยเตี๋ยว น้ำต้มเนื้อ น้ำพริกแกง นิยมใช้เฉพาะจังหวัดจันทบุรี ไม่มีค่าทางเศรษฐกิจ

- เร่วเหลี่ยม บางครั้งจะเรียกว่าเร่วใหญ่ ลำต้นเทียมจะสูงใหญ่กว่า 2 ชนิดแรก ผลเป็นกลีบคล้ายมะเฟือง เปลือกผลดิบใช้เป็นผัก นิยมรับประทานเฉพาะจังหวัดจันทบุรี ไม่มีค่าทางเศรษฐกิจ ออกดอกปลายกิ่ง

- เร่วช้าง ออกดอกปลายกิ่ง ผลกลมแดง ขนาด ¾ นิ้ว ไม่มีค่าทางเศรษฐกิจ

- เร่วขน ต้นเล็ก ต้นและใบมีขนอ่อนนุ่ม ไม่มีค่าทางเศรษฐกิจ

- เร่วดง คล้ายเร่วกระวาน แต่ดอกสีค่อนข้างเขียว ผลสีเขียว ผลใหญ่กว่า รสไม่เผ็ดเท่าเร่วกระวาน

การใช้ประโยชน์ ส่วนที่ใช้ประโยชน์คือ ใบ ดอก ผล และเหง้า ดังนี้

- เป็นอาหาร ได้แก่ เป็นผักจิ้มน้ำพริก ใช้เป็นเครื่องเทศ โดยนำเอาเหง้าทำน้ำพริกแกงเผ็ด และทุบใส่ผสมน้ำก๋วยเตี๋ยว

- เป็นยาสมุนไพร เช่น ใช้รักษาอาการผื่นคัน ท้องอืด จุกเสียด ท้องเฟ้อ รักษาเสมหะและริดสีดวง เป็นต้น

3.3 จังหวัดตราด

3.3.1 ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่

อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นเมืองที่ปรากฏในวิถีชีวิตของชาวบ้าน ได้สะท้อนภูมิปัญญา ความรู้ความสามารถของชาวบ้านในด้านโภชนาการ การถนอมอาหารในรูปของอาหารคาว หวาน และอาหารที่มีตามฤดูกาล ซึ่งล้วนแต่แสดงให้เห็นถึงความเรียบง่าย โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในตนเองและในธรรมชาติมาก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างกลมกลืนสอดคล้องกับธรรมชาติ และความรู้ดังกล่าวได้เรียนรู้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

3.3.2 อาหารและของหวาน

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราดนั้นมีเอกลักษณ์แตกต่างไปจากท้องถิ่นอื่น มีทั้งอาหารคาว หวาน และอาหารตามฤดูกาล โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติเป็นส่วนประกอบ มีกรรมวิธีปรุงรสผสมผสานกันได้อย่างพอเหมาะ และเรียนรู้ที่จะเลือกรับประทานอาหารบางอย่างตามฤดูกาล การทำขนมหวานบางอย่างต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ ประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้ไม้สอยอย่างง่ายๆ เป็นอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาชาวบ้านในอดีตและมีการสืบทอดต่อมาจนถึงปัจจุบัน อาทิ น้ำพริกกะปิ หมูต้มชะมวง แกงส้มลูกเถาคัน ยำหอยขาว ยำหอยปากเป็ด หอยปากเป็ดดอง แตงไทยดอง ปลานวลจันทร์ต้มกระเทียมพริกไทย หอยขาวดอง แมงกะพรุนน้ำจิ้ม แมงกะพรุนน้ำแดง ขนมชั้น ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเกรียบอ่อน น้ำตาลชัก และเพรียง

น้ำพริกกะปิ การปรุงน้ำพริกกะปิให้มีรสเปรี้ยว โดยทั่วไปใช้มะนาว แต่จังหวัดตราดในบางฤดูกาล มันาวแพงและหายาก จึงใช้พืชในท้องถิ่นมาปรุงแทน เช่น ระกำ มะปริง มะม่วงดิบ ทำให้ได้รสชาติหอมอร่อยแตกต่างไป น่ารับประทาน นอกจากนี้ ผักที่ใช้รับประทานกับน้ำพริกกะปิจะใช้ผักพื้นบ้าน ซึ่งเป็น

สมุนไพรทั้งสิ้น เช่น ผักปรง ผักกูด ยอดแต้ว ยอดชลู่ ยอดเสม็ดแดง ขมิ้นเหลือง กระชาย ว่านม่วง ขิงอ่อน หน่อไม้ ฯลฯ

หมูต้มชะมวง นิยมใช้เนื้อหมูบริเวณสะโพก หรือเรียกว่า หมูคาเซาซึ่งเป็นเนื้อแดงติดมันน้อย หั่นหมูให้ติดหนังเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดพอเหมาะ เลือใบชะมวงเพสลาด (ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป) นำไปลนไฟให้ใบตายนึ่งก่อน แล้วฉีกเป็นชิ้นเล้กๆ ตำหัวหอมเล้ก กะปิ ข่า กระเทียม ตะไคร้ พอแหลก นำไปผัดให้หอมแล้วจึงนำหมูลงผัด เติมน้ำพอท่วม เดือดแล้วใส่ใบชะมวง จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลอ้อย เคี่ยวให้หมูเปื่อย ชิมให้ออก 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน

แกงส้มลุกเถาคัน เถาคันเป็นพันธุ์ไม้เลื้อยที่ขึ้นตามธรรมชาติ มีลูกกลมเล็กแป้นติดเป็นพวงคล้ายมะเขือพวง รสเปรี้ยวนิยมใช้กับแกงกับปลาบางชนิด เช่น ปลากดน้ำจืด ปลาแป้น ปลาเรียวเซียว ทำให้รสเปรี้ยวกลมกล่อมและดับกลิ่นคาวได้ดี ละลายน้ำแกงส้ม ตั้งไฟพอเดือด ปลิดลุกเถาคันใส่ลงไป พอสุกใช้ทัพพีกดลูกเถาคันพอแตก ใส่ปลาปรุงรสด้วยน้ำปลา ชิมรสตามชอบ

ยำหอยขาว ใช้ระกำปรุงรสเปรี้ยวได้รสชาติที่กลมกล่อมยิ่งนัก หอยขาวนิยมบริโภคในช่วงต้นฤดูฝน เพราะตัวหอยขาวอ้วน ใหญ่ หวาน ซึ่งในฤดูกาลนี้เป็นฤดูกาลของระกำเช่นกัน การยำหอยขาว ลวกหอยขาวให้สุก แกะเนื้อออก ตำหอม กระเทียม กะปิ พริกขี้หนูให้ละเอียด ซอยกระชาย ตะไคร้ เนื้อระกำ ผสมคลุกเคล้ากับเนื้อหอย ปรุงรสตามชอบด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย และโรยด้วยใบสะระแหน่

หอยปากเป็ดดอง เนื่องจากจังหวัดตราดมีหอยปากเป็ดเป็นจำนวนมาก นอกจากจะนายำแล้ว ยังมีการดองเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานๆอีกด้วย เรียกว่า “ดองหวาน” รับประทานกับข้าวร้อนๆ วิธีดองจะตัดปลายของรากหอยที่มีดินติดออก นำไปลวกทั้งตัวพอสุก เคี่ยวน้ำตาลอ้อยผสมเกลือ เติมน้ำเล็กน้อยให้มีรสเค็ม นำมาทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำหอยไปแช่ไว้ประมาณ 12 ชั่วโมง ก็นำมารับประทานได้

ปลานวลจันทร์ต้มกระเทียมพริกไทย ปลานวลจันทร์มีลักษณะพิเศษกว่าปลาอื่น ๆ คือ เนื้อปลามีรสเปรี้ยวเล็กน้อย นิยมนำมาต้มกับกระเทียมพริกไทยรับประทาน วิธีต้มปลา ตั้งน้ำให้เดือดใส่กระเทียมบุบพอแตกกับพริกไทยป่นและน้ำปลา จากนั้นใส่เนื้อปลานวลจันทร์ที่หั่นเป็นชิ้นๆลงไป ใช้ไฟปานกลางต้มให้สุกปรุงรสตามชอบ เคล็ดลับในการต้มคือไม่ตำกระเทียมกับพริกไทยรวมกัน เพราะจะทำให้น้ำที่ต้มขุ่นขาวไม่น่ารับประทาน

ปลาทูต้มเค็ม ปลาทูเป็นอาหารหลักของชาวตราด เพราะเป็นแหล่งที่สามารถจับปลาทูได้จำนวนมาก ทั้งจากการทำโป๊ะ และการจับในทะเลน้ำลึก ปลาทูต้มเค็มจึงเป็นอาหารพื้นเมืองอีกชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านมีวิธีการปรุงเพื่อเก็นรับประทานได้นานๆ

แตงไทยดอง ปกติแตงไทยนิยมรับประทานสุกๆ กับน้ำกะทิเป็นขนมหวาน แต่ที่จังหวัดตราดมีพิเศษกว่านั้นคือทำแตงไทยดองรับประทานกับข้าว วิธีดองจะใช้แตงไทยอ่อนๆ ที่เด็ดออกเพราะมีลูกดกเกินไป นำมาหั่นเป็นชิ้นๆ ทั้งเปลือก ยาวประมาณ 3 – 4 นิ้ว หนาครึ่งนิ้ว นำไปเคล้ากับเกลือทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง นำไปล้างออก และแช่น้ำปูนใสสักครู่เพื่อให้กรอบ นำไปล้างน้ำแล้วผึ่งให้สะเด็ด เคี่ยวน้ำตาลอ้อยกับเกลือ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย ปรุงรสให้หวาน-เค็ม ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น นำแตงไทยที่หั่นลงไปดอง ทิ้งไว้ประมาณ 12 ชั่วโมง นำไปรับประทานได้

เพรียง อาหารตามฤดูกาล

เพรียงเป็นหอยทะเลกาบคู่ ลำตัวยาว เปลือกสั้นมาก คลุมพาะด้านหน้าของลำตัว ฝังตัวอยู่ในไม้โกงกาง ตะบูน ตะบัน เชื่อกันว่าเพรียงเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีดปรตีนสูง บำรุงสมอง สะอาดเพราะอยู่ในเนื้อไม้ ในช่วงเดือน 5 เดือน 6 เป็นช่วงที่เพรียงมีรสชาติหวานอร่อย จึงนิยมนำมารับประทาน โดยรับประทานสดๆทั้งตัวกับน้ำพริกเกลือ และยอดกระถิน ช่วงเดือน 8 ถึงเดือน 10 เป็นช่วงที่เพรียงออกไข่ เนื้อมีรสขมไม่นิยมนำมารับประทาน

แมงกะพรุนแห้ง

เนื่องจากในแต่ละปี จังหวัดตราจับแมงกะพรุนได้มาก ในระยะหลังจึงได้มีการนำมาแปรรูปเป็น “แมงกะพรุนแห้ง” เป็นอาชีพที่ทำกันมากในอำเภอคลองใหญ่ แมงกะพรุนแห้งมีคุณค่าทางอาหารสูง มีคอเรสโตรอลต่ำ ราคาถูก สามารถนำมาใช้ปรุงอาหารบางอย่างแทนอาหารราคาแพงอย่างหูฉลามได้คือ แมงกะพรุนน้ำแดง นอกจากนี้ ยังนำมาทำปรุงเป็นอาหารอื่นๆ ได้อีกหลายอย่าง เช่น แมงกะพรุนผัดน้ำมันงา ลาบแมงกะพรุน ยำแมงกะพรุน ราดหน้าแมงกะพรุน เป็นต้น การทำแมงกะพรุนแห้งจะต้องนำไปหมักในบ่อหมักเกลือถึง 3 บ่อ คือ บ่อแรก หมักเกลือทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้หมดเมือกและแยกตัวกับหน้าอกออกจากกัน บ่อ 2 ใช้เกลือผสมสารส้มและโซเดียมไฮดรอกไวด์หรือโซดาไฟ แช่ทิ้งไว้ 1 คืน บ่อที่ 3 จะหมักเกลือทิ้งไว้อีก 15 คืน ซึ่งต้องคอยเติมเกลืออยู่ตลอดเวลา หากเกลือละลายหมด แมงกะพรุนที่ดองครบกำหนดแล้วจะเป็นแผ่นใส เวลากดไม่มีน้ำอยู่ภายใน แมงกะพรุนแห้งนี้สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี

ขนมชั้นเมืองตราด สุดยอดขนมไทย

ขนมชั้นเป็นขนมไทยแท้แต่โบราณที่ใช้ในงานมงคล เช่น งานบวช งานแต่งงาน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ รับรองบุคคลสำคัญและแขกผู้ใหญ่ งานไหว้งานเลี้ยงที่แสดงความยินดี ความมั่งมัศรีสุขของผู้จัดงานและผู้ร่วมงานอาจเป็นเพราะชื่อ “ชั้น” อันเป็นมงคล ประกอบกับสีสันแดงสลับขาวที่งดงามสะดุดตาที่ได้จากสีครั่งแดงเข้มตามธรรมชาติ อย่างมีเอกลักษณ์และรสชาติที่หอมหวานมันอร่อย จากฝีมือชั้นครูทำขนมของคนเมืองตราด ขนมชั้นเมืองตราดจึงได้รับการยอมรับให้เป็นขนมนางเอก ที่สุดยอดขนมไทยในงานมงคล ขนมชั้นเมืองตราดจะมีลักษระพิเศษคือนับชั้นและลอกออกมาเป็นชั้นๆได้โดยไม่ติดมือ และกล่าวจะเป็นขนมชั้นที่มีคุณภาพดังกล่าวได้ ผู้ทำขนมจะต้องใช้เทคนิคและฝีมือที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่างละอียดอ่อนทุกขั้นตอน ส่วนผสมของขนมชั้นประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า ควรเป็นข้าวที่คัดแล้ว เช่น ข้าวไทรงามหรือข้าวดอกบัว แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทรายลดหรือเพิ่มได้ตามความต้องการที่จะให้หวานมากหรือน้อย กะทิต้องเป็นกะทิสดๆที่ขูดด้วยมือ

ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราด รับประทานเป็นอาหารว่าง ทำด้วยแป้งข้าวเจ้าใช้ละเลงบนผ้าขึงปากหม้อ มีไส้ทำด้วยกุ้งหรือหมู สำหรับจังหวัดตราดทำข้าวเกรียบปากหม้อต่างจากที่อื่น ในส่วนของการปรุงไส้และมีน้ำจิ้ม แตงกวาดองให้รับประทานด้วยกัน การทำข้าวเกรีบปากหม้อใช้หม้อใส่น้ำประมาณ 3 ใน 4 ส่วน ใช้ผ้าขึงให้ตึงปิดปากไว้ เจาะรูเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 นิ้ว เป็นช่องให้ไอน้ำพุ่งขึ้นมาเมื่อน้ำเดือด ละเลงแป้งวนเป็นวงกลมบนผ้าปิดฝาสักครู่ เมื่อแป้งสุกแล้วใส่ไส้ลงบนแผ่นแป้ง

ใช้ไม้ปาดซึ่งทำด้วยไม้ไผ่ ห่อพับเป็นรูปสี่เหลี่ยม รับประทานกับน้ำจิ้มและแตงกวาดอง อาจมีเครื่องปรุงรสให้เติมอีกต่างหาก

ข้าวเกรียบอ่อน หรือที่ชาวจังหวัดตราดนิยมเรียกว่าข้าวเกรียบหวาน เป็นขนมในท้องถิ่นของจังหวัดตราดอีกชนิดหนึ่งใช้รับประทานเป็นอาหารหวาน โดยทั่วไปทำด้วยแป้งข้าวเจ้าละลายกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว มีไส้ทำด้วยถั่วหรือมะพร้าวกินกับน้ำตาลคลุกงา แต่จังหวัดตราดมีเอกลักษณ์ข้าวเกรียบอ่อนแตกต่างออกไปในส่วนผสมของน้ำตาลและการปรุงไส้

ขนมน้ำตาลชักหรือตังเม

ตังเมตือขนมชนิดหนึ่ง ทำด้วยน้ำตาลหรือน้ำอ้อยที่เครี่ยวจนเหนียว สำหรับที่จังหวัดตราดมีขนมที่ทำคล้ายกับตังเม แต่มีลักศณะแตกต่างเป็นพิเศษจากตังเมที่อื่นๆ โดยการคิดประดิษฐ์ภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ตีน้ำตายให้เหนียวนุ่ม จึงเรียกขนมตังเมชนิดนี้ว่า “ขนมน้ำตาลชัก” ก่อนนั้นมักจะนิยมทำกินกันในท้องถถิ่นทั่วไปในจังหวัดตราด นางลมุล ถนอมวงษ์ ผู้ทำขนมน้ำตาลชักมากว่า 40 ปีแล้ว เล่าว่าขนมชนิดนี้ได้แพร่เข้ามาจังหวัดตราดประมาณ 60 ปีเศษแล้ว ตังเมของจังหวัดตราดจะมีการพลิกแพลงวิธีการทำต่างไปจากที่อื่นๆ ที่เรียกว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและการเรียนรู้ฝึกฝนต้องใช้เวบาเป็นปีกว่าจะชำนาญ แม้ว่าการทำเนื้อน้ำตาลนั้นง่าย แต่วิธีการชักน้ำตาลหรือที่เรียกว่าตีนวลนั้น ต้องอาศัยศิลปะและความชำนาญเฉพาะตัว รวมทั้งเครื่องมือชักน้ำตาลยังต้องทำขึ้นใช้เองไม่มีขายในท้องตลาด ด้วยเหตุนี้ ในปัจจุบัน ขนมน้ำตาลชักพื้นบ้านของจังหวัดตราดที่เคยนิยมทำกันทั่วไปจึงเหลือน้อยลง

เครื่องมือชักน้ำตาลเป็นเครื่องมือที่เกิดจากภูมิปัญญาอย่างง่ายๆของชาวบ้านที่ทำขึ้นเพื่อประโยชน์ใช้สอยจริงๆ โดยใช้ไม้แผ่นหนาขนาด 4 นิ้ว เจาะรูตรงกลางเพื่อใส่แกนไม้ไว้ จากนั้นนำไปแขวนไว้กับเสาบ้านหรือฝาผนังในระดับจมูกของคนทำหรือในระดับที่ถนัดนั่นเอง จากนั้น มีแกนไม้กลมๆยาวประมาณ 5 นิ้ว ขนาดเหมาะมืออีก 2 อัน เพื่อใช้จับก้อนน้ำตาลที่เคี่ยวแล้วขณะยังร้อนอยู่

วิธีการทำขนมน้ำตางชักหรือตังเม มัขั้นตอนที่สำคัญ 2 ขั้นตอน คือ การเคี่ยวน้ำตาล และการชักน้ำตาลหรือตีนวล

การเคี่ยวน้ำตาล เริ่มจากการนำส่วนผสม 4 อย่าง คือน้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาวอย่างละครึ่ง น้ำกะทิ แป๊ะแซ ผสมเข้าด้วยกัน อัตราส่วนผสมใช้น้ำตาล 3 ส่วน น้ำกะทิ 1 ส่วน ผสมแป๊ะแซกวนให้เข้ากัน จากนั้นใช้ผ้ากรองกรองให้สะอาด ใส่กระทะตั้งไฟไม่ร้อนจัดเคี่ยวประมาณ 30 นาที เมื่อเหนียวดีแล้วเทใส่กระทะอีกใบหนึ่งที่มาน้ำมันไว้เล็กน้อย แล้วจึงนำไปหล่อในน้ำเพื่อให้น้ำตาลเย็นลงพอจับได้ พลิกก้อนน้ำตาลกลับไปกลับมาให้จับตัวกันเป็นก้อนใช้เวลาประมาณ 5 นาที จากนั้น นำก้อนน้ำตาลที่ยังร้อนๆอยู่ไปตีกับเครื่องมือชักน้ำตาล

การชักน้ำตาลหรือการตีนวล นำก้อนน้ำตาลวางบนแกนไม้เครื่องชักน้ำตาลใช้ไม้เล็กๆ 2 อันรองมือกันความร้อน จากนั้น ดึงเนื้อน้ำตาลให้เป็นวงกลมพลิกไปพลิกมาหรือเป็นรูปเลขแปดอารบิคก่อนต่อจากนั้น ตีวนให้เป็ยวงกลม ใช้เวาตีประมาณ 5 – 10 นาที เนื้อน้ำตาลที่ยังอุ่นๆอยู่จะยืดตัว ฟูพอง นุ่มเหนียว มีสีออกขาวนวล ซึ่งตรงนี้เป็นที่มาของชื่อตีนวล จากนั้น ดึงเนื้อน้ำตาลให้ยาวเป็นเส้นและตัดออกเป็นท่อนๆ บรรจุถุงพลาสติก ผนึกปากถุงไม่ให้อากาศเข้า เก็บไว้ได้นาน รสชาติอร่อย หอม กรอบ หวานมัน

3.3.3 พืชพรรณไม้

ระกำหวาน จังหวัดตราดมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี สภาพพื้นที่และลักษณะอากาศจึงเหมาะแก่การเจริญงอกงามของระกำ ที่เกิดขึ้นเองตามป่าเขาทั่วไปในจังหวัดตราด ปัจจุบันมีการนำมาปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจร่วมกับสวนผลไม้ เช่น เงาะ ทุเรียน มังคุด ฯลฯ ระกำหวานจึงถือเป็นผลไม้ประจำท้องถิ่นจังหวัดตราด ระกำเป็นพืชตระกูลเดียวกับหมาก มะพร้าว ปาล์ม ส่วนใหญ่จะขึ้นเองตามธรรมชาติ ในที่ที่มีความชื้นสูง ผลอ่อนมีรสฝาด หากผลโตขึ้นจะมีรสเปรี้ยว ใช้ปรุงอาหารแทนมะนาว รสชาติชวนรับประทานมาก เมื่อผลแก่จัดและสุกงอม ระกำจังหวัดตราดจะหอมหวานอย่างมีเอกลักษณ์ ชวนให้รับประทานยิ่งนัก

ตราดสีทอง เป็นชื่อเรียกสับปะรดพื้นเมืองชนิดหนึ่งของจังหวัดตราด มีลักษณะลำต้นพอจะสังเกตได้ดังนี้ ลำต้นเล็ก กาบใบเล็กยาว หนามของกาบเล็กถี่ กาบเวียนลักษณะเหมือนก้นหอย ผลเล็ก ก้านของผลยาว เวลาผลสุกมีสีเหลืองทองและกลิ่นหอมชวนรับประทานยิ่ง ลักษณะที่พิเศษกว่าสับปะรดอื่นคือเนื้อสีเหลืองทองกรอบ ส่วนที่เป็นไส้สับปะรดกรอบมาก นิยมรับประทานทั้งเนื้อและไส้ สุกงอมเต็มที่ไม่มีลักษณะฉ่ำเหมือนสับปะรดอื่น ไม่นิยมรับประทานผลดิบ

สันดาน เป็นชื่อเรียกพันธุ์ไม้เถาชนิดหนึ่งที่ขึ้นเจริญงอกงามบนพื้นที่ตะกาดหรือพื้นที่น้ำกร่อย ใบมีลักษณะห้าเหลี่ยมคล้ายใบองุ่น ก้านใบและใบมีสีน้ำตาลม่วง ใบมีรสเปรี้ยว ชาวตราดนิยมนำมาปรุงอาหารเช่นเดียวกับลูกเถาคันคือนำมาแกงส้มปลาทะเลมีรสอร่อยยิ่ง และประโยชน์คือทำให้อาหารที่ทำจากปลาทะเลชนิดไม่มีเกล็ดซึ่งมีเมือกมาก อันเป็นเหตุให้มีกลิ่นคาวมาก หมดกลิ่นคาว

คุย เป็นชื่อเรียกพันธุ์ไม้เถาชนิดหนึ่ง มักจะขึ้นในป่าทั่วไป ลักษระเป็นไม้เถาที่เลื้อยพาดต้นไม้อื่นเพื่อพยุงลำต้น มักจะอาศัยต้นไม้สูงมากๆ ลักษณะเถาสีดำมีลายละเอียดเล็กๆ เปลือกของเถาบาง มีผิวคมคล้ายกระดาษทรายชนิดละเอียด ทุกส่วนของเถาคุยมียางสีขาวเหนียวข้น คนพื้นเมืองนำยางคุยผสมยางขนุนบ้านและยางขนุนป่าเรียกว่า “ยางเป็น” ใช้ดักสัตว์ประเภทนกที่เข้ามารบกวนพืชผัก คุยออกดอกสีเหลืองขนาดเล็กเป็นกระจุกมีกลิ่นหอม อบอวลไปทั้งป่า และจะเป็นผลคุยสุกงอม มีรสเปรี้ยวอมหวาน จิ้มเกลือมีรสอร่อยมาก ผู้สูงอายุนิยมนำมาแช่น้ำปลาอย่างดีรับประทานกับข้าวสวย แก้อาหาร “เบื่อข้าว” ส่วนผลดิบนำมาดองกับน้ำเกลือประมาณ 2 คืน รับประทานเป็นอาหารว่าง มีรสเปรี้ยว แต่ไม่ระบาย เพราะเนื้อผลมีรสเปรี้ยวอมฝาด

ชะมวง เป็นชื่อเรียกพันธุ์ไม้พื้นบ้านชนิดหนึ่ง เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่ ความสูงประมาณ 6 – 7 วา ลำต้นตรง เปลือกลำต้นบาง มียางของเปลือกเป็นสีแดง มีความข้น เมื่อแห้งจะแข็งตัว ใบสีเขียวกว้างประมาณ 1 นิ้ว ยาวประมาณ 3 นิ้ว เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ แตกกิ่งเหมือนต้นมังคุด ชะมวงมี 2 ชนิดคือ ชนิดใบเล็กและชนิดใบใหญ่ ทั้งสองชนิดปลายใบแหลม ใบมีรสเปรี้ยว ชาวตราดนิยมนำมาปรุงอาหารเพื่อให้เกิดความเปรี้ยว เช่น นำมาต้มกับหมู เรียกว่า “หมูต้มชะมวง” นำมาต้มกับปลาทะเลหรือเนื้อเรียกว่า “ต้มส้ม” ความเปรี้ยวของใบชะมวงเป็นรสชาติที่ชวนรับประทาน ปัจจุบัน หมูต้มชะมวงเป็นอาหารที่ใช้เลี้ยงรับรองแขกบ้านแขกเมืองและได้รับการกล่าวขานว่าเป็นอาหารประจำจังหวัด

กล้วยไข่โบราณตราด ลักษณะลำต้นทั่วไปคล้ายกล้วยไข่ธรรมดา ลำต้นไม่แข็งแรง ใบกล้วยจะมีลักษระบาง แตกง่ายเมื่อถูกลมแรง หัวปลีมีลักษณะเปราะบางรูปทรงแหลม ผลกล้วยมีขนาดใหญ่เท่ากล้วย

น้ำว้า ผลกล้วยไข่โบราณเมื่อสุกแล้วจะมีเนื้อหยาบเป็นทรายและหอมหวาน ถ้านำไปเชื่อมด้วยน้ำตาลทรายจะมีสีเหลืองสดใสน่ารับประทานยิ่งนัก และนำกระทิสดๆเพิ่ม รสด้วยการใส่เกลือมีรสเค็มเล็กน้อยราดลงไปจะมีรสอร่อยยิ่ง

เงาะทองเมืองตราด ลักษณะพิเศษของเงาะทองเมืองตราด ผลโต เมื่อสุกงอมผลจะไม่ดำ เปลือกหนา ผิวเปลือกมีสีเหลืองแต้มแดง เนื้อหนา กรอบ เมล็ดเล็ก รสชาติหวานจัด เป็นพันธุ์ที่เหมาะสมในการผลิตนอกฤดูได้ดี ในช่วงฤดูฝน ผลจะไม่แตก เหมาะสมในการส่งออก

บทที่ 4
ปัญหาและภัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องปัญหาและภัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว และสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดูแลความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นได้

เนื้อหาสาระสำคัญ:

4.1 ภัยในที่พักแรม

4.1.1 ปัญหาและภัยที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวและมาตราการในการแก้ไขปัญหา

การจัดนำเที่ยวแต่ละครั้งผู้ที่ใกล้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุดคือมัคคุเทศก์มัคคุเทศก์ต้องดูแลนักท่องเที่ยวตั้งแต่เริ่มออกเดินทางจนถึงนักท่องเที่ยนวเดินทางกลับอันตรายและปัญหาต่าง ๆ อาจเกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวได้ตลอดเวลาในขณะที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจุดหมายปลายทางต่าง ๆ ในประเทศไทยซึ่งปัญหาต่างๆ อาจเกิดจากการคมนาคมขนส่งที่พักแรม ร้านอาหารแหล่งท่องเที่ยว หรือแม้แต่ปัญหาเกี่ยวกับโรคภัยไข้เจ็บที่เกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวในขณะกำลังท่องเที่ยว ซึ่งปัญหาต่างๆ มีหลายรูปแบบแบบดังจะยกตัวอย่างประกิบพร้อมให้แนวทางแก้ไขดังนี้ ทางน้ำอาจเผชิญปัญหาความไม่ปลอดภัยทางด้านสภาพของเรือการบรรทุกผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยวเกินอัตตราที่กำหนด ไม่มีเสื้อชูชีพไว้บริการ หรือมีการโก่งราคาค่าโดยสารเรือ เป็นต้น

ปัญหาในที่พักแรม เช่น ความไม่ปลอดภัยในเรื่องทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว หรือความไม่ปลอดภัยจากสภาพที่พักอาศัยการต่อเติมโรงแรมทำให้เกิดการถล่มของตัวอาคารหรือเกิดอัคคีภัยต่าง ๆ และยิ่งไปกว่านั้นหากโรงแรมหรือที่พักอาศัยไม่มีมาตราการในการให้ความปลอดภัยจะทำให้ผู้ที่มาใช้บริการเสี่ยงต่อชีวิตและทรัพย์สิน

ปัญหาจากการพานักท่องเที่ยวไปซื้อสินค้าของที่ระลึก เช่น มัคคุเทศน์หลอกลวงนักท่องเที่ยวไปซื้อสินค้าหรือของมีค่าอื่น ๆ ที่ไม่มีคุณภาพ ราคาแพง โก่งราคา ไม่สามารถคืนของที่ซื้อได้ จะเห็นได้ว่า การที่มีการนำนักท่องเที่ยวชาวจีนมาเที่ยวเมืองไทยแล้วโน้มน้าวบังคับให้ซื้อสินค้าต่าง ๆ ที่มีราคาแพงไม่มีคุณภาพตามร้านค้าของจิวเวลรี่ต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดหรือที่เรียกกันว่าทัวร์ศูนย์เหรียญและยังมีภัยที่อาจจะเกิดขึ้นและมีผลกระทบโดยตรงกับนักท่องเที่ยวทั้งด้านชีวิตและทรัพย์สินหลายประการดังที่จะได้เสนอดังต่อไปนี้

4.1.2 ภัยในที่พักแรม

เมื่อนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในเมืองไทย นักท่องเที่ยวสามารถเลือกใช้บริการท่พักอาศัยที่มีไว้บริการมากมายหลายแบบ แล้วแต่นักท่องเที่ยวที่จะเลือกใช้บริการ ซึ่งมีทั้งโรงแรม เกสเฮ้าส์ บังกะโล แมนชั่น คอนโดมเนียม ฯลฯ แต่ไม่ว่าจะเป็นที่พักอาศัยแบบใดก้มีความเสี่ยงกับอันตรายที่จะเกิดขึ้นตลอดเวลา ซึ่งภัยอันตรายที่เกิดขึ้นได้ตลอดเวลา ซึ่งภัยอันตรายที่เกิดจากที่ภักอาศัยมีหลายรูปแบบ ดังนี้ (เอกสารประกอบการฝึกอบรม สถาบันฝึกอบรมวิชาการโรงแรมและท่องเที่ยว (สรท.) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2545)

4.1.2.1 ภัยจากโจรร้าย

ที่พักอาศัยควรเป็นที่ที่ปลอดพัยที่สุด แต่บางครั้งก็ไม่เป็นเช่นนั้น เพราะมีโจรผู้ร้านที่คอยจังหวะเข้าไปก่ออาชญากรรมที่พักอาศัยในที่พัก อาชญากรรมอาจเกิดขึ้นหลายรูปแบบดังนี้

- การขโมยทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว
- การข่มขืนนักท่องเที่ยว และการฆ่าเพื่อหวังทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว

มาตรการในการรักษาความปลอดภัยจากโจรผู้ร้ายของที่พักโรงแรม

1. ควรแจ้งให้นักท่องเที่ยวเก็บของมีค่าไว้ในตู้นิรภัยกับโรงแรม
2. จัดเวรยามตรวจตราอย่างทั่วถึง
3. ควรติดตั้งโทรทัศน์วงจรปิดในโรงแรมและมี่เจ้าหน้าที่คอยเฝ้าระวังสิ่งผิดปกติทุกระยะ
4. อบรมเจ้าหน้าที่ รปภ. หรือพนักงานของโรงแรมให้จดจำรูปพรรณบุคคลที่เข้ามาพักและสังเกตผู้ที่มีท่าทีพิรุธ
5. ควรมีอาชญากรรมเกิดขึ้นพนักงานโรงแรมจะต้องรีบแจ้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องโดยด่วน

4.1.2.2 ภัยที่เกิดจากอัคคีภัย

การเกิดอัคคีภัยแต่ละครั้งจะนำมาซึ่งความเสียหายอย่างยิ่งใหญ่หลวง ไม่ว่าจะเป็นความเสียหายต่อชีวิตทรัพย์ และที่อยู่อาศัย การเกิดอัคคีภัยในอาคารสูงแต่ละครั้ง จะมีผู้เสียชีวิตเป็นจำนวนมาก ซึ่งการสูญเสียของโรงแรมจากอัคคีภัยจะส่งผลกระทบไว้คอยบริการนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ

การป้องกันอัคคีภัยมีสิ่งที่ควรปฏิบัติเฉพาะเรื่องอย่างมากมาย แต่มีหลักการง่าย ๆ ในการป้องกันภัยอยู่ 5 ประการ

1. จัดระเบียบเรียบร้อยภายในและภายนอกการประกิบกิจการ เช่น สายไฟฟ้า เรื่องจักรกลความร้อน ให้อยู่ในสภาพที่สมบูร์
2. ตรวจตราซ่อมบำรุงสิ่งที่ใช้ในการประกอบกิจการ เช่นสายไฟฟ้า เครื่องจักรกลเครื่องทำความร้อนให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์และปลอดภัยก็จะป้องกันมิให้เกิดอัคคีภัยได้

3. ควรมีข้อห้ามและสิ่งที่ควรพึงระวังให้กับนักท่องเที่ยว เช่น

- ไม่ควรปล่อยให้ด็กเล่นไฟภายในห้องพักแรม
- ไม่จุดธูปเทียนบูชาพระทิ้งไว้
- ไม่วางก้นบุหรี่ที่ขอบจานเขี่ยบุหรี่หรือขยี้ดับไม่หมดหรือสูบบุหรี่บนที่นอน
- ไม่ใช้เครื่องต้มน้ำไฟฟ้าแล้วสียบปลีกจนน้ำแห้ง
- น่าเปิดพัดลมแล้วไม่ปิด ปล่อยให้หมุนค้างวันค้างคืน
- อย่าเปิดโทรทัศน์แล้วลืมปิด
- อย่าวางเครื่องใช้ไฟฟ้า เช่น โทรทัศน์ ตู้เย็น ติดฝาพนังจนความร้อนระบายออกไม่ได้

4. ให้ความร่วมมืออย่างดี โดยปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ดับเพลิง และปฏิบัติข้อห้ามที่กำหนดจากสถาบันต่างๆ เพื่อความปลอดภัย

5. ประการสุดท้าย จะต้องมีน้ำในตุ่มเตรียมไว้สำหรับสาดรด เพื่อให้อาคารเปียกชุ่มก่อนไฟจะมาถึง เตรียมทรายและเครื่องดับเพลิงเคมีไวให้ถูกที่ถูกทางสำหรับดับเพลิงขั้นต้นและต้องรู้จักการใช้เครื่องดับเพลิงด้วย และระลึกอยู่เสมอว่าเมื่อเกิดเพลิงไหม้แล้ว จะต้องปฏิบัติดังนี้

- แจ้งข่าวเพลิงไหม้ทันที โทร. 191 รือสถานีดับเพลิง และสถานีตำรวจใกล้เคียง โดยแบ่งหน้าที่กันทำ
- ดับเครื่องด้วยเครื่องดับเพลิงที่มีอยู่ในบริเวณที่ใกล้เคีบงกับเหตุ
- หากดับเพลิงขั้นต้นไม่ได้ ให้ปิดประตูหน้าต่างทุกบาน และอุดท่อต่าง ๆ ที่อาจเป็นทางผ่านความร้อน ก๊าซ และควันเพลิงด้วย

4.2 ภัยจากการคมนาคมขนส่ง

4.2.1 การเดินทางโดยรถทัวร์หรือรถโค้ช

การขนส่งทางบกเป็นการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศที่นิยมใช้มากกว่าการเดินทางประเภทอื่น เพราะสามารถเลือกเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก และประหยัดค่าใช้จ่ายการเดินทาง

รถทัวร์หรือรถโค้ชที่บริษัทนำเที่ยวนิยมนำมาเป็นพาหนะที่จำเป็นสำหรับการเดินทางไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ ให้กับนักท่องเที่ยวไปในแหล่งท่องเที่ยวทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด บริษัทนำเที่ยวควรกวดขันเรื่องความปลอดภัยเกี่ยวกับการขับขี่และมารยาทของคนขับและก่อนนำรถออกเดินทางท่องเที่ยวโดยต้องกำชับในสภาพรถ ดังต่อไปนี้

1. ตรวจเช็คสภาพล้อรถทุกล้อ
2. แตรรถยนต์

3. ตรวจสภาพระบบเบรก
4. การทำงานของที่ปัดน้ำฝน
5. การทำงานของระบบแอร์
6. เครื่องยนต์เดินเงียบหรือมีเสียงดัง
7. ดวงไฟหน้าและท้าย รวมถึงสัญญาณไฟต่างๆ ประจำรถ
8. ความสะอาดของเบาะที่นั่งในรถและห้องน้ำ
9. ตรวจเช็คระบบวิทยุ วีดีโอ คาราโอเกะภายในรถให้เรียบร้อย

4.2.2 การเดินทางโดยรถไฟ

การเดินทางท่องเที่ยวโดยรถไฟนับว่าเป็นการเดินทางที่เกิดอุบัติเหตุน้อยที่สุด อย่างไรก็ตาม คนที่เป็นคนดูแลนักท่องเที่ยวหรือคนนำเที่ยวต้องไม่ประมาทควรเตือนภัยต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการเดินทางดังต่อไปนี้

ข้อควรปฏิบัติเมื่อโดยสารรถไฟ

1. ปฏิบัติตามระเบียบ คำแนะนำของเจ้าหน้าที่รถไฟ
2. ควรโดยสารอยู่ภายในรถไฟ ไม่ควรห้อยโหนหรือกระโดดเกาะรถในขณะที่รถไฟกำลังออกจากสถานี เพราะอาจพลาดพลั้งเป็นอันตรายได้
3. ไม่ควรแย่งกันขึ้นหรือลงรถไฟ
4. ไม่ควรนำเงินสดหรือของมีค่าติดตัวคราวละมากๆ หากจำเป็นควรใช้บริการตั๋วแลกเงินหรือเช็คเดินทาง
5. อย่าดื่มเครื่องดื่มที่คนแปลกหน้านำมาให้ เพราะเคยปรากฏว่าคนร้ายได้ผสมยานอนหลับให้ดื่ม แล้วถือโอกาสฉกฉวยเอาทรัพย์สินขณะหลับหรือหมดสติ
6. อย่าหลงเชื่อนักต้มตุ๋นที่มาในคราบของพนักงานเข้ามาชักชวนให้เล่นการพนัน
7. อย่าวางใจให้คนแปลกหน้าอาสาเฝ้าของ เพราะอาจตกเป็นผู้ต้องหาโดยไม่รู้ตัว
8. เมื่อรถหยุดที่สถานีที่มิใช่จุดหมายปลายทาง ไม่ควรลงจากขบวนรถ

4.2.3 การเดินทางทางเรือ

การเดินทางท่องเที่ยวทางน้ำ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกใช้บริการได้หลายวิธี เช่น เรือโดยสาร เรือหางยาว เรือพาย เรือสำราญ แพ ฯลฯ จากสถิติพบว่าอุบัติเหตุจากการเดินทางทางน้ำจะเกิดจากความ

ประมาทของผู้ขับเรือ และอุบัติแต่ละครั้งจะมีผู้เสียชีวิตพร้อมกันหลายคน สาเหตุที่ทำให้เกิดอุบัติเหตุทางน้ำมีหลายประการ ดังนี้

1. บรรทุกผู้โดยสารเกินอัตราที่กำหนด
2. พนักงานขับเรือประมาท เรือขับเร็วเกินอัตราที่กำหนด
3. การแล่นเรือเบียดแซงหรือสวนกันในระยะใกล้
4. เรือถูกกระแสน้ำวนดูดอย่างแรงจนบังคับเรือไม่ได้
5. เรือเกยตื้น หรือโดนสิ่งกีดขวางใต้น้ำและบนน้ำ ทำให้เรือเสียการทรงตัว
6. เรือรั่วหรือชำรุด
7. เรือถูกพายุโดยไม่ทันรู้ตัวจนทำให้เรือเสียการทรงตัว
8. การใช้หางเสือโดยเร็วและเลี้ยวเรือในขณะความเร็วสูง
9. ผู้โดยสารไม่อยู่ในที่นั่งปกติขณะเรือโคลงหรือเอียง
10. ผู้ควบคุมเรือประมาทเลินเล่อต่อหน้าที่ในขณะทำการควบคุมเรือ

ข้อควรปฏิบัติเมื่อโดยสารเรือ

1. ถ้าเป็นการเดินทางทางทะเล ควรฟังคำพยากรณ์อากาศของกรมอุตุนิยมวิทยา หากที่คำเตือนเรื่องพายุและคลื่นลมแรง ควรงดการเดินทาง

2. การรอลงเรือไปในสถานที่ต่างๆ อย่ายืนคอยบนโป๊ะในกรณีที่มีผู้คนยืนเป็นจำนวนมาก เพราะโป๊ะมีการทรงตัวเช่นเดียวกับเรือและรับน้ำหนักได้จำนวนจำกัด หากลงไปยืนคอยบนโป๊ะมากๆ โซ่หรือเชือกที่ยึดเหนี่ยวโป๊ะไว้อาจขาด ทำให้โป๊ะพลิกคว่ำทางด้านที่รับน้ำหนักมากกว่าได้

3. การลงเรือหรือขึ้นจากเรือไม่ควรกระโดด ในขณะที่เรือยังเข้าเทียบท่าไม่เรียบร้อย

4. ควรเลือกชุดสวมใส่ที่สามารถถอดออกได้ง่ายและมีน้ำหนักเบา รองเท้าก็เช่นกัน ควรเป็นคู่ที่ถอดง่าย ไม่ควรสวมรองเท้าที่มีเชือกผูก

5. ไม่ควรนำสัมภาระติดตัวเกินความจำเป็น และจัดเก็บสิ่งของต่างๆ ไว้ในระวางหรือสถานที่ที่ทางเรือจัดไว้ให้

6. เอกสารสำคัญ เช่น บัตรประจำตัว หนังสือเดินทาง กล้องถ่ายรูป ควรผนึกกันน้ำให้เรียบร้อย เพื่อป้องกันการชำรุดเสียหาย

7. เมื่อลงเรือแล้วให้นั่งในที่ที่ทางเรือจัดไว้ ไม่ควรเดินไปเดินมา อาจจะสะดุดุหรือลื่นตกน้ำได้

8. ควรสวมเสื้อชูชีพตลอดเวลาที่เดินทางเรือ

9. อย่าตื่นตกใจเมื่อเรือเอียง พยายามยึดจับพนักที่นั่งให้มั่น อย่าให้ลื่นไปรวมทางด้านที่เอียง ส่วนผู้ที่อยู่ทางด้านที่เอียงให้นั่งนิ่งๆ อย่ากลัวเปียกน้ำ

10. ถ้าไม่จำเป็นไม่ควรกินยาแก้เมาคลื่น เพราะเป็นยากล่มประสาททำให้เกิดอาการง่วงซึม

11. เชื่อฟังคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ประจำเรือ หรือหัวหน้าคณะเดินทาง

12. อย่าขัดขวงการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ประจำเรือ

13. ไม่ควรดื่มสุรา และของมึนเมาขณะเดินทาง

14. ไม่ควรเดินทางในเวลากลางคืนหากไม่จำเป็น เพราะแสงสว่างไม่เพียงพอ อาจทำให้เกิดอุบัติได้ง่าย

15. ไม่ควรเดินทางไปในบริเวณที่โขดหินใต้น้ำ หรือบริเวณที่มีกระแสน้ำแรงควรศึกษาภูมิประเทศและเส้นทางก่อนการเดินทาง

16. ไม่ควรเดินทางขณะที่มีคลื่นลมจัด

ข้อควรคำนึงที่สำคัญในการนำเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวทางน้ำและทะเล มัคคุเทศก์ควรที่จะต้องให้คำแนะนำในเรื่องของการแต่งกายให้เหมาะสมกับการท่องเที่ยว เช่น ใส่ชุดที่สบายๆ เนื้อผ้าเบาบางไม่หนัก ไม่ควรใส่กางเกงหนาหนัก เมื่อเปียกน้ำอาจจะทำให้เกิดเหตุการณ์ที่ไม่คาดฝันได้ และเสื้อผ้าที่หนาหนักจะทำให้ไม่สะดวกในการเล่นน้ำ และควรห้ามนักท่องเที่ยวดื่มของมึนเมาต่างๆ ในขณะอยู่บนเรือ เพราะของมึนเมาต่างๆ จะทำให้นักท่องเที่ยวขาดสติ ไม่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้ อีกทั้งยังก่อความรำคาญให้กับคนอื่นๆด้วย

4.2.4 การเดินทางโดยเครื่องบิน

การจัดนำเที่ยวแต่ละครั้งทั้งการนำเที่ยวในประเทศและต่างประเทศมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้ยานพาหนะโดยสารโดยเครื่องบินเพราะสะดวก รวดเร็วต่อการเข้าถึงในแหล่งท่องเที่ยว มัคคุเทศก์ควรที่จะทราบเกี่ยวกับระเบียบพิธีการ การใช้บริการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสายการบินต่างๆ รวมถึงบอกกล่าวและดูแลความสะดวกสบายทุกอย่างให้กับนักท่องเที่ยว เช่น เตรียมเอกสารที่จำเป็น หนังสือเดินทาง บัตรประจำตัวประชาชน ตั๋วเดินทาง บัตรที่นั่งบนเครื่องบิน สิ่งอำนวยความสะดวกบนเครื่องบิน ฯลฯ

4.3 ภัยจากแหล่งท่องเที่ยว

สถานที่สาธารณะและสถานที่ท่องเที่ยวทุกแห่งทั้งในประเทศและต่างประเทศย่อมมีอันตรายแอบแฝงอยู่ ทั้งที่เกี่ยวกับในเรื่องของอาชญากรรมและอุบัติอื่นๆ ในแหล่งท่องเที่ยว มัคคุเทศก์ควรให้คำแนะนำ ข้อควรปฏิบัติในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ดังนี้

ข้อควรปฏิบัติในการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวและในที่สาธารณะ

1. แต่งกายให้ถูกกาลเทศะ ไม่นุ่งน้อยห่มน้อย และถ้าหากไม่คุ้นเคยกับสถานที่ไม่ควรเดินเที่ยวตามลำพัง

2. สิ่งของมีค่าทุกอย่างไม่ควรนำติดตัวไป นอกจากเงินสดที่จะใช้ที่จำเป็น ส่วนเครื่องมือเครื่องใช้อื่นๆ เช่น กล้องถ่ายรูป กล้องส่องทางไกล โทรศัพท์มือถือ ควรเก็บไว้ให้มิดชิด อย่างทิ้งหรือวางไว้ในที่ที่ไม่ปลอดภัย สิ่งของต่างๆ อาจหาย

3. อย่าไว้ใจคนแปลกหน้าที่มาชักชวนให้เข้าไปเยี่ยมชมในแหล่งท่องเที่ยวในที่ต่าง ๆ เพราะนักท่องเที่ยวอาจจะถูกหลอกลวงเอาทรัพย์สินมีค่า หรืออาจโดนล่อลวงไปทำอนาจารได้

4. เมื่อถูกคนร้ายหรือคนแปลกหน้าล้วงกระเป๋า หรือรู้ตัวว่ากำลังถูกล้วงกระเป๋า ให้รีบส่งเสียงดัง เช่น ร้องขอความช่วยเหลือและรีบแจ้งเจ้าหน้าที่ตำรวจที่ใกล้ที่สุด

5. เมื่อพบคร้ายกำลังล้วงกระเป๋าของบุคคลอื่น ก็ให้ส่งเสียงดังขึ้นหรือบอกให้คนใกล้เคียงรู้เห็นเพื่อช่วยกันจับกุมตัว และรีบช่วยกันแจ้งเจ้าหน้าที่ตำรวจให้ดำเนินคดีตามกฎหมายต่อไป

6. กรณีเข้าไปเยี่ยมชมในแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติอื่นๆ ควรจะแจ้งเตือนให้นักท่องเที่ยวทำตามกฎระเบียบของแหล่งท่องเที่ยว ไม่ส่งเสียงดัง เขตหวงห้ามไม่ควรเข้าหรือเข้าไปปีนป่าย อาจจะเกิดอันตรายถึงชีวิตได้

บทที่ 5

English for tourist Guides

วัตถุประสงค์:

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องภาษาอังกฤษระดับต้นสำหรับมัคคุเทศก์ และสามารถสื่อสารเบื้องต้นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวต่างชาติได้

เนื้อหาสาระสำคัญ:

5.1 English for Socializing

5.1.1 Introducing yourself

แบบที่ 1

Higuain: Let me introduce myself. My name is Gonzalo Higuain.

Terry: Nice to meet you. I am John Terry. How are you doing?

Higuain: I am fine. Thank you. Welcome to Madrid.

Terry: Thank you.

แบบที่ 2

Higuain: You must be Mr.Terry. Nice to meet you. I'm Gonzalo Higuain.

Terry: Pleased to meet you. Please call me John.

Introducing another person

Higuain: - May/ Can I introduce you to Mr.Gago.

- Have you met Mrs.Wilson?

- Mr.Gago, this is Mrs.Wilson.

-Bob, do you know Bill?

Terry: Nice to meet you. I am John Terry. How are you doing?

5.1.2 Polite offer

Higuain: May I take you coat?

Terry: Thank you, that's very kind of you.

Higuain: Do you need some help with that?

Terry: No, thank you. This is not heavy.

Higuain: Can I get you something to drink?

Terry: - Tea/ Coffee/ Juice would be great, please.

- Just water, please.

- No, thank you. I am fine.

5.1.3 The host – small talk

Travel

Higuain: When did you arrive?

Terry: I arrived yesterday evening.

Higuain: How was your journey?

Terry: Everything was fine.

Accommodation

Higuain: Where are you staying?

Terry: I am staying at Conrad Hotel.

Higuain: How is the hotel?

Terry: It is very comfortable.

The service is excellent.

Place

Higuain: Is this your first visit to Thailand?

Terry: This is my second time in Bangkok.

Higuain: Do you have a chance to look around?

Terry: I do not have time to see anything yet.

Weather

Higuain: How is the weather in Bangkok?

Terry: - It is freezing/ cold/ chilly/ warm/ hot.

- It's windy/ sunny/ cloudy/ raining.

- It is terrible/ beautiful/ wonderful.

-I love the weather here. It is very warm.

5.2 Talking about tourist attraction

5.2.1 A visit to the Grand Palace

Guide: Now that we have completed the tour of the Temple of the Emerald Buddha, which is the palace temple, I will take you to the Grand Palace, which is the "jewel in the crown" of Bangkok. Before we go on the tour of the palace, let me start with the history of the palace.

When King Rama I acceded to the throne in 1782, he decided to move the capital from Thonburi to Bangkok, which is on the opposite side of the river. The Grand Palace was built with the royal chapel, or the Temple of the Emerald Buddha, located within the compound of the palace. The architectural plan of the Grand Palace is identical to that of the Royal Palace in Ayutthaya, the former capital. It was built close to the river facing north, with the river on the left. The sites of various Royal Residences, Throne Halls and the Royal Chapels correspond to those of the Royal Palace in the Ayutthaya period.

5.2.2 A visit to the temple of the Emerald Buddha

Conversation in context

Tourist: What is the Royal Pantheon used for?

Guide: Now the Royal Pantheon is used for keeping the statues of deceased kings of the Chakri dynasty. Therefore, one will find eight statues, from King Rama I to Rama VIII.

Tourist: Can we go inside and have a look at the statues?

Guide: Unfortunately this building is only open once a year on the 6th of April, which is the Chakri Day.

Tourist: Where is the Emerald Buddha kept?

Guide: The Emerald Buddha, which is the principle Buddha image of the temple, is enshrined in the ubosoth, which is the building in front of you. You can see the marker stones, which mark the area of the ubusoth. The marker stones are of double-slab type, which means this is a royal temple.

Tourist: When was it built?

Guide: The ubosoth was first built in 1782, at the same time Bangkok was built by King Rama I. It took two years to complete the construction.

5.3 Talking About Thai Food

5.3.1 Taking foreign tourists to a Thai restaurant

Tourist - There are many dishes to choose from the menu. I don't know what to choose for the main course.

Guide - Well, we do not have the starter and the main course. As you have in a European meal. A Thai meal is based on rice, which is served with a variety of dishes, call kap- kao.

Tourist - Really ? and what does kap-kao really mean ?

Guide - Kap-Kao may be literally translated as with the rice. This is because a plate of rice must be accompanied with at least a dish of Kap-Kao.

Tourist - How interesting and how many dishes of Kap-Kao. Are served each time?

Guide - It depends. In most Thai families two or three dishes of Kap-Kao are served with rice. The variety of dishes served with the rice is limited only by the cook time, patience, budget or imagination.

5.3.2 How to eat Thai Food

Tourist - There are many dished of food. What do we eat first ?

Guide - When we have a Thai meal, everything is served at once and diners take this or that according to individual taste, combining or tasting separately each dish with rice.

Tourist - I see. But don t you use a knife and a fork?

Guide - Modern Thais eat mostly with spoon and fork. But those who eat in the old-fashioned way eat with the fingers.

Tourist - How do Thai people cook rice?

Guide - There are two ways of cooking rice. You can cook by the absorption method or you can steam it. Steaming takes much longer than cooking it directly in the water. Now most homes use electric rice-cookers to cook the rice. However rice must be served directly it is ready because it will go hard and dry if left to stand.

Tourist - Do you cook rice with salt?

Guide - Rice in Thailand is never cooked with salt. Most dishes are accompanied by seasoning and sauces. Which are already strong and salty.

Tourist - Do you need anything very special Thai food?

Guide - You don't need anything very special. Thai food uses ground spices and herbs for flavouring. So a mortar and pestle for pounding is needed a wok is needed for stir-frying technique that is used in many dishes.

5.3.3 Talking about some Thai dishes

Tourist - This red thick soup looks interesting. What that called?

Guide - This is Kaeng Phet Nuer or red curry with beef. It is a popular dish among Thais.

Tourist - And what about that green curry?

Guide - That is called in Thai Kaeng Khiau Wan Kai or Green curry with chicken.

Tourist - Another popular Thai dish, I suppose.

Guide - You're quite right. Curry dishes are very popular among the Thai people. I should say Thai meals would not be complete without curry dishes.

Tourist - I must try it now. Um, it's delicious,although it'd rather hot for me. What's in it ?

Guide - Well, it consists of coconut milk, a curry paste, which must be prepared before hand, and a meat of your choice. This can be beef, chicken, duck, pork or fish. In Thai curries the coconut milk gravy Or Nam Kaeng must be rich and oily. Not thick and oily, not thick and dry or Nam Kaeng must be rich and oily. Not thick and oily, not thick and dry.

Tourist - Where does the red or green colour of the gravy come from?

Guide - That's a good question. No artificial colours are used. When you make the red curry paste, you use dried red chillies, but when you make the Green curry paste, you use the finely chopped, fresh green chillies.

Tourist - How I love to prepare the curry paste. What's in that?

Guide - It basically contains chillies, onion, garlic, some spices and herbs.

Tourist - Can you write the recipe for me?

Guide - I'll have to check a Thai recipe book because I usually buy a ready-to-mix curry paste myself. However, I will remember to give the recipe to you tomorrow.

5.4 Serving Guests

5.4.1 Standard of Service

- Greet guests within thirty seconds of their being seated.
- Serve women first, then older persons, and then children.
- When serving a table, always look where you are walking. Never walk backward.
- Serve courses in the proper sequence, unless otherwise specified or requested by the guest.
- Serve all food from the guest's right hand.
- If guests request water, ask if they would like tap or bottled water. Serve water to everyone at the table. Offer a garnish, such as lemon or lime, but do not assume that the guest wants one.
- Serve beverage from the right with the right hand.
- Remove soiled dishes from the right with the right hand, except bread-and-butter plates, which are picked up from the left. Do not scrape dishes in front of the guests.

- Avoid reaching across in front of a guest. If, because of the seat's location. It is absolutely necessary to reach across the guest, apologize for the breach of protocol.

5.4.2 Menu presentation

- Before the guests read the menu, they should be informed of any specials that are being offer during the meal period, any unavailable items, or substitutions.
- A full explanation should be provided for menu items that might be unclear or foreign to new guests or new items that might be unfamiliar to regular guests.
- Often a guest will listen to the listing of the day's specials, then ask, "What was that fish again?" The server should be able to answer without repeating all the specials. This can be done successfully only if the server knows the listing (as opposed to merely memorizing it).
- Servers should be honest without being negative in answering direct questions such as "How is the soup today?" Establishing a feeling of trust between guests and server is essential to a comfortable dining experience for the guest.
- Sharing information with the guest is the best way to instil trust. Describing an item with specific details, such as "The chives came from our own herb garden" or "Our oysters are flown in daily," can make the meal more memorable and give the guests the kind of information they will be likely to share with potential customers.
- A server should always have a clear idea of the ingredients in the dishes on the menu as well as the manner in which they are prepared. Guests have valid concerns that require clear, unequivocal answers. Among them:
    1. Nutritional information (calories, fat or salt content, and so on).
    2. Alternative preparations (involving substitutions for dairy products for example).
    3. Allergies. Many people are allergic to dairy products, shellfish, eggs, garlic, nuts, and nut oils. Allergens can cause life-threatening situations and should not be taken lightly).
        - If there is any uncertainty whatsoever about the answers to questions posed by a guest, the server should consult with the chef.

- Not everyone is an expert on cooking terminology, although many diners have become quite sophisticated in recent years. When guests ask about the menu and its preparation, the server should speak clearly, without condescension and without using technical jargon. All servers should resist the temptation to show off their expertise; their job is to make the guest feel comfortable with not humbled by the server's knowledge.

บรรณานุกรม

หนังสือ ตำรา บทความ (หมวดภาษาไทย)

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. (2544). **วัฒนธรรมพัฒนาการทางประวัติ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดจันทบุรี.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุ. (2542). **วัฒนธรรมพัฒนาการทางประวัติ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดตราด.** กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว

เดล คาร์เนกี. (2543). **การพูดในที่ชุมชน.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ยู-บอส คอร์ปอเรชั่น

นิศศา ศิลปเสรฐ.(2560). **อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พิมพรรณ สุจารินพงค์. (2553). **การจัดนำเที่ยว.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

ราณี อิสิชัยกุล. (2557). **การจัดการการท่องเที่ยวเฉพาะทาง.** นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

สุภาพร มากแจ้ง.(2554). **หลักมัคคุเทศก์.** กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์

หนังสือ ตำรา บทความ (หมวดภาษาอังกฤษ)

Dignen, B. (2003). **Communicating in Business English.** New York : Compass Publishing.

LERTPORN PARASAKUL. (2002). **ENGLISH FOR TOURIST GUIDES-1**. Bangkok : Dhurakijpundit University.

LERTPORN PARASAKUL. (2016). **ENGLISH FOR TOURIST GUIDES-2**. Bangkok : Chulalongkorn University Press.

The culinary Institute of America. (2001). **Remarkable Service**. NJ: John Wiley & Sons, Inc.

เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ (หมวดภาษาไทย)

กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด สำนักงานจังหวัดระยอง. **สรุปข้อมูลจังหวัดระยอง.** สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2563, จาก http://123.242.173.8/v2/images/rayongdata62.pdf

บริษัท กูเกิล (ประเทศไทย) จำกัด. **อาหารพื้นบ้านประจำท้องถิ่นระยอง.** สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2563, จาก https://sites.google.com

ภัณฑิรา แตรวงศ์. **ของดี เมืองยอง.** สืบค้นเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2563, จากhttps://catsza.wordpress.com