

การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย

COMMUNICATION OF LOCAL FOOD CULTURE IN
THE SOUTHERN BORDER OF THAILANDชินีเพ็ญ มะลิสูวรรณ¹ และมีนา ระเด่นอาหมัด²Chineephen Malisuwan¹ and Meena Radenahmad²^{1,2}คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา^{1,2}Faculty of Management Science, Yala Rajabhat University

Received: May 4, 2020 / Revised: July 12, 2021 / Accepted: July 19, 2021

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสื่อสารทางวัฒนธรรมของอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลหลักในการสนทนากลุ่มคือ ประชาชนด้านอาหาร นักวิชาการ นักโภชนาการ เชฟ และผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส จำนวน 10 คน จังหวัดปัตตานี จำนวน 10 คน จังหวัดยะลา จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้น 30 คน และสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 15 คน ใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสนทนากลุ่มและแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง โดยวิธีการสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก และวิเคราะห์ข้อมูลโดยการพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย อาศัยประชาชน ผู้รู้ ญาติ หรือบุคคลในครอบครัวในการเป็นสื่อบุคคล เพื่อส่งสารถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับพืชพื้นบ้าน การเลือกใช้วัตถุดิบขนบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิค วิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์สื่อสารไปสู่ คนรุ่นหลังซึ่งอาจเป็นศิษย์ ลูก หลาน เพื่อให้เกิดการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคม การพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน การพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม การสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็น และความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ

คำสำคัญ: การสื่อสารวัฒนธรรม อาหารพื้นบ้าน ชายแดนใต้

Abstract

This study aimed to study the communication of local cuisine culture in the southern border provinces of Thailand. It was a qualitative research. The key research informants for focus group discussion totaling 30 persons consisted of 10 cuisine experts, scholars, nutritionists, chefs, and food entrepreneurs from Narathiwat province, 10 cuisine experts, scholars, nutritionists, chefs, and food entrepreneurs from Pattani province, and 10 cuisine experts, scholars, nutritionists, chefs, and food entrepreneurs from Yala province, all of whom were

purposely selected. Also, 15 key research informants were taken for the in-depth interview, all of whom were also purposely selected. The employed research instruments were a focus group discussion form and a semi-structured interview form. The research data were analyzed with descriptive content analysis.

As for the research findings, this study reveals that the communication of local cuisine culture in the southern border provinces of Thailand is accomplished by experts, scholars, relatives, or family members, as personal media for knowledge transfer of local wisdom in relation to local plants, choices of raw materials, traditions, appropriate cuisines for seasons, techniques, cooking methods, and use of local ingredients for creation of new menus. This wisdom is transmitted under the geographical communication to the next generations, who may be disciples, children, and grandchildren for the purpose of promoting the quality of life and social ethics, the development of the life quality of the community, the participatory development of local cuisines, social awareness, and the importance of local cuisines to individual health.

Keywords: Cultural Communication, Local Cuisines, Southern Border Provinces

บทนำ

สังคมทุกสังคมประกอบด้วยบุคคลที่ใช้ชีวิตในการรับประทานอาหารและมีปฏิสัมพันธ์ซึ่งกันและกันเพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งหมายรวมถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี แบบแผน พฤติกรรมที่เข้าร่วมกัน (Anderson, 2014) สอดคล้องกับ Khaosaad (1998: 5) ที่กล่าวว่า อาหารมีมิติทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และการเปลี่ยนแปลงอยู่ มาก ทั้งนี้ Lasswell (1960 อ้างถึงใน Kaewthep, 2000: 213) ได้กล่าวว่า การสื่อสารมีหน้าที่สำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรม (Cultural Transmission) อันเป็นมรดกของสังคมจากรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง หรือจากชนกลุ่มหนึ่งไปยังอีกกลุ่มหนึ่ง ซึ่งประเพณี วัฒนธรรมที่ถูกละเลยไม่ได้รับการสื่อสารในลักษณะของการถ่ายทอด หรือเก็บรวบรวม หรือถูกตัดทอนไป จะส่งผลต่อการรับรู้รากเหง้าที่แท้จริงจากคนในอดีตสู่คนรุ่นหลัง (Edelstein, 2011)

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561-2580 ของประเทศไทยให้ความสำคัญกับการสงวนรักษา อนุรักษ์ พื้นฟู และพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติ มรดก

ทางสถาปัตยกรรมและศิลปวัฒนธรรม อัตลักษณ์ และวิถีชีวิตพื้นถิ่นบนฐานธรรมชาติและฐานวัฒนธรรม อย่างยั่งยืน (National Strategy Secretariat Office, 2017) เชื่อมโยงกับกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระบุว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีศักยภาพการผลิตในการเป็นครัวของโลก (Thai National Food Committee, 2013) ซึ่งอาหารพื้นบ้านของไทย ถือเป็นวัฒนธรรมที่สามารถสื่อสารถ่ายทอดเรื่องเล่าในอดีตที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา วิถีชีวิตของผู้คนในอดีต อาหารพื้นบ้านภาคใต้มีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่น สืบเนื่องจากดินแดนภาคใต้เคยเป็น ศูนย์กลางการค้า การเดินเรือของพ่อค้าจากอินเดีย จีน และชวาในอดีต ทำให้วิถีวัฒนธรรมของชาวต่างชาติโดยเฉพาะอินเดียใต้ ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศ เพื่อการปรุงอาหารเข้ามามีอิทธิพลต่อวิถีการกินของชาวใต้เป็นอย่างมาก (Nakin, 2013) ทั้งนี้อาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของประเทศไทย ได้รับการกล่าวขานว่าเป็นอาหารตำรับชาววังในอดีต ซึ่งเป็นวังโบราณของเจ้าเมืองปัตตานี คือ วังจะบังติกอ วังหนองจิก วังสายบุรี

วังยะหริ่ง เป็นวัฒนธรรมอาหารชั้นสูงในราชสำนักได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมมลายู อยู่ชวา และต่างชาติ เช่น โปรตุเกส ฮอลันดา เป็นต้น (Pattani Provincial Food Business Association, 2018: 13)

ดังนั้นผู้วิจัยจึงทำการศึกษาการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ เพื่อให้เกิดคุณค่าและการรวบรวมองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ การสร้างความตระหนักและความเข้าใจร่วมกันทั้งในด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของคนในอดีต ผ่านการสื่อสาร ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารบนความหลากหลายของพันธุ์พืชสมุนไพรต่างๆ ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย

ทบทวนวรรณกรรม

อาหารพื้นบ้านเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น โดยอาศัยธรรมชาติรอบตัวปรุงแต่งอย่างเรียบง่าย มีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์และมีรสชาติที่ชวนลิ้มลอง อาหารพื้นบ้านเป็นการผสมผสานระหว่างชนิดอาหาร ปริมาณและชนิดของผักพื้นบ้าน เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงอย่างลงตัว ความพึงพอใจในรสชาติอาหาร หรือความอร่อยไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว ซึ่งแต่ละคนในท้องถิ่นจะได้รับการถ่ายทอดและเรียนรู้มาตั้งแต่วัยเยาว์ (Sapcharoen, 1997) โดยเฉพาะอาหารสามวัฒนธรรมชายแดนใต้ Keatnaremon, E-sor, & Promsriya (2018) กล่าวว่า พื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้มีทั้งอาหารที่สามารถสื่อถึงวัฒนธรรมความเป็นไทย จีน และมลายู อาศัยบทบาทผู้นำทางความคิดของภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลักดันให้เกิดการมีส่วนร่วมของสมาชิกภายในชุมชนบนความแตกต่างหลากหลาย (Chalayonnavin, 2018)

การถ่ายทอดดังกล่าวถือเป็นการสื่อสารวัฒนธรรมเป็นกระบวนการสร้างและส่งผ่านความหมายเพื่อความเข้าใจร่วมกัน เมื่อวัฒนธรรมมีความเคลื่อนไหว การสื่อสารในฐานะที่เป็นตัวกลางจะเคลื่อนไหวตามไปด้วย การสื่อสารโดยทั่วไปมักถูกนิยามในภาพกว้างว่าเป็นกระบวนการที่ความคิด หรือข่าวสารถูกส่งจากแหล่งสารไปยังผู้รับสารด้วยเจตนาที่จะเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบางประการของผู้รับสาร ซึ่งเป็นการมองภาพการสื่อสารในทิศทางเดียวในลักษณะที่ผู้ส่งสารมีอำนาจมากกว่าผู้รับสาร แต่ในมุมมองการสื่อสารเพื่อแลกเปลี่ยนความหมายระหว่างกันซึ่งเป็นกรอบทางความคิดที่สำคัญของการสื่อสารวัฒนธรรม ภาพการสื่อสารจะตั้งอยู่บนระบบความสัมพันธ์เชิงอำนาจในลักษณะของความเสมอภาคหรือเท่าเทียมทั้งผู้ส่งสารและผู้รับสาร (Ditwirut, 2005: 58) ทั้งนี้วัฒนธรรมตามความหมายของ Phadungchivit (2008) ระบุว่าเป็นส่วนหนึ่งของสภาพแวดล้อมในสังคมที่มนุษย์เป็นคนสร้างขึ้นในรูปแบบที่สัมผัสได้และสัมผัสไม่ได้ สามารถถ่ายทอดออกมาได้ด้วยภาษา เสียง ท่าทาง แฝงอยู่ในความคิด ทักษะคิด ค่านิยม และวิถีชีวิตของมนุษย์ ซึ่งมีการส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งสอดคล้องกับ Pirunsarn (2003) ที่ระบุว่าลักษณะทางวัฒนธรรม ประกอบด้วยความคิดร่วมและค่านิยมทางสังคม พฤติกรรม การเรียนรู้ของมนุษย์ สัญลักษณ์ ภูมิปัญญา ตัวกำหนดความหมาย การปรับตัวของมนุษย์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป

วิธีการวิจัย

การศึกษาใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ รายละเอียดดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ปราชญ์ด้านอาหาร นักวิชาการ นักโภชนาการ เชฟ และผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส จำนวน 10 คน จังหวัดปัตตานี จำนวน 10 คน และจังหวัดยะลา จำนวน 10 คน รวมทั้งสิ้น 30 คน ใช้

วิธีการเลือกแบบเจาะจงจากประสบการณ์ และรางวัลที่ได้รับ เช่น ผู้แทนร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT จากกระทรวงพาณิชย์ ผู้แทนนำเสนออาหารท้องถิ่นชายแดนใต้ผ่านโครงการ Local Aroi ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำเครื่องว่างสำหรับเชื้อพระวงศ์ในการเสด็จทรงงานในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คณะกรรมการชมรมวิชาชีพครูอาหารแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการชมรมวิชาชีพครูอาหารแห่งประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา เป็นต้น

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสนทนากลุ่มเพื่อคัดเลือกตำรับอาหาร และแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างเพื่อรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารจังหวัดชายแดนใต้ของไทย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นของเครื่องมือที่สร้างขึ้นก่อนนำไปใช้กับผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยพิจารณาความสอดคล้องของข้อคำถาม และทำการตรวจสอบคุณภาพ เพื่อตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาของแบบสัมภาษณ์ และแบบสนทนากลุ่มรวมทั้งแนวทางที่ครอบคลุมของคำถาม และทำการแก้ไขข้อบกพร่องต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม และการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยให้ความสำคัญกับมุมมองของผู้ให้ข้อมูลหลักใช้การพรรณนาวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตามประเด็นเนื้อหาที่ศึกษา แบ่งแยกเป็นกลุ่มตามเนื้อหา ตัวแปร และประเด็นหลักตามที่กำหนด คัดสรรข้อมูลที่ต้องการ และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาทำการวิเคราะห์ สังเคราะห์ เพื่อนำไปสู่ข้อสรุปพร้อมข้อเสนอแนะ

ผลการวิจัย

จากการศึกษาพบว่า การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย มีดังนี้

1. นาซีเกอราบู

นาซีเกอราบู ซึ่ง “นาซี” แปลว่า “ข้าว” ส่วน “เกอราบู” แปลว่า “ยำ” หรือ เรียกอีกชื่อว่า ข้าวยำสมุนไพรโบราณ ในลักษณะของการคลุกข้าวปนกับผักที่มีอยู่ในท้องถิ่น ทานคู่กับน้ำบูดูที่ผ่านการเคี้ยวได้จากการกรองเอากากปลาที่ผ่านการหมักออกไปเหลือส่วนที่มีความเข้มข้นนำไปต้มกับสมุนไพรต่างๆ คือ ข่า ตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด เติมน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลมะพร้าวลงไป แล้วนำมากินกับข้าวสวยที่หุงด้วยน้ำใบยอ มีมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งหรือปลาป่น และผักสดพื้นบ้านหลากหลายชนิด เช่น ใบมะกรูด ใบชะพลู ถั่วพู ขมิ้น ข่า ยอดกระถิน ส้มโอ มะม่วงซอยหรือมะนาว และพริกชี้หูแห้งป่นหรือพริกชี้หูสวนมักรับประทานในช่วงหน้าฝน ซึ่งบางบ้านใช้ส่วนผสมของขมิ้น กระเทียม ขิง ตำเป็นสมุนไพรเพื่อให้ความร้อนนอกจากนั้นยังมีสรรพคุณต่อสตรีหลังตั้งครรภ์ ในการขับน้ำคาวปลา ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่านการถ่ายทอดกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุงและการให้ข้อมูลด้านสรรพคุณทางยา

2. นาซีดาแม

เดิมเป็นอาหารที่นำมาจากประเทศมาเลเซีย เนื่องจากการย้ายถิ่นฐานและการพบปะเครือญาติในประเทศไทย ในอดีตนิยมทำรับประทานในวันฮารีรายอ ซึ่งเป็นวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม ใช้ส่วนผสมของข้าวเจ้าและข้าวเหนียว หัวกะทิ หอมแดง ขิง ฮาลือบอ (เครื่องเทศที่เรียกว่า เม็ดขัด) ยี่หระ เกลือ น้ำตาลทราย มีรสชาติหวาน มัน และมีความหอมของเครื่องเทศเกิดการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทยและประเทศมาเลเซีย รวมไปถึงการใช้อาหาร (นาซีดาแม) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญทางศาสนาอิสลาม

3. เกอราบูชือเปะ

เกอราบูชือเปะมาจากคำว่า “เกอราบู” แปลว่า “ยำ” ส่วน “ชือเปะ” แปลว่า “ผักเปียกทะเล” เป็นพืชคลุมดินที่พบในบริเวณชายหาด ทอดลำต้นติดต่อกันเป็นร่างแห ลำต้นเรียบ หนา ขึ้นได้ทั้งบนทรายและหิน ใบสีเขียวอวบน้ำ รีเล็ก ใบหนาเพื่อเก็บน้ำ

และป้องกันการสูญเสีย น้ำ ดอกสีม่วงอมชมพู เป็นพืชที่เจริญได้ดีในทราย ดินเหนียวตามชายฝั่ง และหาดหิน เป็นพืชที่รับประทานได้ ชาวไทยเชื้อสายมลายูจะนำมาปรุงเป็นอาหารในรูปแบบของน้ำสลัด ส่วนเหนือดินนำมาลวกสุก แล้วใส่ในแกงส้ม หรือนำไปยำ ซึ่งมีสรรพคุณในการขับเสมหะ และแก้อาการเหงื่ออกววม นิยมทำรับประทานในงานแต่งงาน ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่านการถ่ายทอดกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบตามลักษณะทางภูมิประเทศ และการให้ข้อมูลด้านสรรพคุณทางยา รวมถึงการใช้อาหาร (เกอราบูซื่อเปะ) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม

4. อายลาวา

อายลาวามีลักษณะคล้ายน้ำจิ้ม นิยมนำมาจิ้มกับไส้วุ้นหรือผักที่มีรสขม ชาวไทยมุสลิมนิยมนำหัวปลีมาทำเป็นยำ เรียกเป็นภาษาท้องถิ่นว่า “กาบูยาดง” “กาบู” หมายถึง ยำ “ยาดง” หมายถึง หัวปลี ด้วยรสชาติหัวปลีมีความฝาด จึงนำมายำกับกะทิผสมน้ำตาลทราย เกลือ เป็นอาหารที่นิยมทำรับประทานเองที่บ้าน รับประทานกับข้าวสวย ทั้ง 3 มื้อ หรือบางครั้งสามารถหารับประทานได้ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานแต่งงาน ขึ้นบ้านใหม่ งานเมอลิด เป็นต้น ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่านการถ่ายทอดกระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ และการใช้อาหาร (อายลาวา) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม

5. ตูปะชูดง

ตูปะชูดงมาจากคำว่า ตูปะ ที่หมายถึง ข้าวต้ม ในลักษณะข้าวเหนียวห่อใบกระพ้อ ส่วนชูดง หมายถึง ปลาหมึก ดังนั้นตูปะชูดงจึงหมายถึง ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียวต้มหวาน สามารถรับประทานในลักษณะอาหารหวาน เมื่อทำเสร็จชาวบ้านมักนำตูปะชูดงไว้กินตอนออกหาปลายามเย็น ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดจากการถ่ายทอดกระบวนการถนอมอาหาร และการเลือกใช้วัตถุดิบตามลักษณะภูมิประเทศ

6. รอยะเยาะ

รอยะเยาะเป็นอาหารที่มีลักษณะคล้ายยำ สลัดคือ มีผักบั้งหั่นลวก ถั่วงอกลวก แตงกวาหั่นเส้นหมีลวก ไข่ต้ม กุ้งทอด เต้าหู้ทอด เวลาทานจะมีน้ำราดแบบข้น ใส่ถั่วป่นและมันบด ในประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ใช้คำว่าโรจะก์ ใช้สื่อถึงการผสม ทั้งนี้ในทางวัฒนธรรมโรจะก์ถูกกำหนดให้เป็นส่วนหนึ่งของการฉลองก่อนการคลอดบุตรในช่วงการตั้งครรภ์ระยะ 7 เดือน ซึ่งโรจะก์ผลไม้จะทำขึ้นพิเศษให้หญิงตั้งครรภ์และแขกที่มาในงาน โดยเชื่อว่ารสหวาน เผ็ด และเปรี้ยวของโรจะก์ดีสำหรับหญิงตั้งครรภ์ เป็นลักษณะของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม โดยมีภาษาหรือคำพูดที่ให้ความหมายเดียวกันคือ “โรจะห์” “รอยะอะ” ที่แปลว่า “ผสม” เชื่อมโยงระหว่างไทย มาเลเซีย และสิงคโปร์ และการใช้อาหาร (รอยะเยาะ) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม รวมถึงการถ่ายทอดเพื่อให้ความรู้ด้านสรรพคุณสำหรับหญิงตั้งครรภ์

7. ไก่ก้อและ

สาเหตุที่ชื่อไก่ก้อและ อาจเนื่องมาจากวิธีปรุง ซึ่งในภาษามลายูคำว่า ก้อและ หรือช้อและ หมายถึง กลิ้ง โดยการเอาไก่ไปกลิ้งบนไฟ การราดน้ำกะทิที่ผ่านการปรุงรสมาราดบนตัวไก่แล้วย่างไฟ กลิ้งสลับไปมา ชาวไทยมุสลิมส่วนใหญ่จะรับประทานควบคู่กับข้าวเหนียวใบพ้อ หรือที่เรียกว่า “ตูปะ” ในวันสำคัญโดยเฉพาะวันฮารีรายอ หรือวันแต่งงาน ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่านการถ่ายทอดกระบวนการปรุง และการใช้อาหาร (ไก่ก้อและ) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม

8. ขนมลาตุ

ในสมัยก่อนขนมลาตุนั้นเปรียบเสมือนกับยาสำหรับสตรีหลังคลอด เนื่องจากในขนมลาตุมีสมุนไพรที่มีสรรพคุณในการช่วยให้มดลูกแห้งและยุบไหว เช่น ชิง กระเทียม พริกไทยดำ ช่วยในการกระชับมดลูก จึงเป็นที่นิยมสำหรับสตรีหลังคลอด

และเป็นขนมที่นิยมในกลุ่มผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ นิยมนำมาทานคู่กับน้ำชา ทั้งนี้ในประเทศอินเดียมีขนมลาดูเช่นกันแต่มีลักษณะการทำที่แตกต่างกัน ซึ่งใช้ในการบูชาเทพเจ้า โดยมีความเชื่อว่าขนมลาดูเป็นขนมที่องค์มหาเทพพิฆเนศทรงโปรดเป็นพิเศษ ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่านการถ่ายทอด การให้ความรู้ด้านสรรพคุณทางยาของพืชสมุนไพรสำหรับสตรีหลังคลอด

9. ขนมอาเกาะ

ขนมอาเกาะใช้ส่วนผสมของแป้ง ไข่ น้ำตาล และกะทิ เนื้อขนมคล้ายขนมหม้อแกง สีขยา รูปร่างคล้ายขนมไข่ ประชาชนในพื้นที่ชายแดนใต้จะรับประทานในช่วงเทศกาลถือศีลอด หรือเดือนรอมฎอน เนื่องจากให้พลังงานได้ดี ซึ่งสันนิษฐานว่า คำว่า “อาเกาะ” มาจาก “อาเกาะ” ที่แปลว่า ยกขึ้น อาจหมายถึง กรรมวิธีการผลิตของที่ต้องยกไฟที่วางอังไว้ข้างบนลงมาทุกครั้งเมื่อขนมสุก ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดขึ้นผ่าน การถ่ายทอดกระบวนการปรุง และการใช้ขนม (อาเกาะ) เป็นสื่อกลางสำหรับวันสำคัญของผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม

10. ขนมคนที

เนื่องจากชายแดนภาคใต้เป็นพื้นที่ที่ติดทะเลฝั่งอ่าวไทยซึ่งมีไบคนที่อยู่เป็นจำนวนมาก คนในอดีตจึงนำไบคนที่มาตากแห้ง ต้มน้ำผสมแป้ง

ข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าว มีน้ำเชื่อมราด โดยการนำน้ำตาลโหนดมาผสมน้ำตาลทราย สีดำที่มาจากไบคนที เป็นพืชสมุนไพรเหมาะสำหรับสตรีให้นมบุตร ทั้งนี้การสื่อสารวัฒนธรรมเกิดจาก การถ่ายทอดหรือให้ความรู้ในการเลือกใช้วัตถุดิบตามลักษณะภูมิประเทศ และการให้ความรู้ด้านสรรพคุณทางยาของพืชสมุนไพรสำหรับสตรีให้นมบุตร

11. ปูตูฮาลือบอ

ปูตูฮาลือบอมาจากคำว่า “ปูตู” หมายถึง แป้ง และฮาลือบอ หรือฮัลบอ หมายถึง เม็ดซัดได้รับอิทธิพลจากรัฐตรังกานู ประเทศมาเลเซีย นิยมรับประทานในช่วงฤดูฝน เนื่องจากมีส่วนผสมของข้าวเหนียว ไขมัน ตะไคร้ ขิง หอมแดง กระเทียม ใบเตย น้ำตาลแว่น น้ำตาลทราย เกลือ เม็ดซัด (ฮาลือบอ) โดยใช้กะลามะพร้าวตัวผู้ในการนึ่ง มีสรรพคุณทางยาในการเพิ่มน้ำนมแม่ที่ให้นมบุตร ไขมันป้องกันลำไส้อักเสบ ตะไคร้ขับลม และขิงให้ความร้อน เป็นลักษณะของการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมโดยได้รับอิทธิพลมาจากประเทศมาเลเซีย ผ่านการให้ความรู้ในการเลือกใช้วัตถุดิบ การปรุง และคำแนะนำในการเลือกฤดูกาลในการรับประทานเพื่อให้สรรพคุณทางยาในช่วงฤดูฝน รวมไปถึงประโยชน์สำหรับสตรีให้นมบุตร และผู้ที่มีอาการของลำไส้อักเสบ



ภาพที่ 1 นาซิกเกอร์าบู



ภาพที่ 2 นาซิดาแม



ภาพที่ 3 เกอราบูซื่อเปะ



ภาพที่ 4 อายลาวา



ภาพที่ 5 ตูปะชุตง



ภาพที่ 6 รอยေး



ภาพที่ 7 ไก่ก้อและ



ภาพที่ 8 ขนมลาดู



ภาพที่ 9 ขนมอาเกาะ



ภาพที่ 10 ขนมคนที



ภาพที่ 11 ปุดูฮาลือบอ

อภิปรายผล

จากการวิจัยพบว่า อาหารที่เป็นสื่อกลางในการสื่อสารวัฒนธรรมชายแดนใต้ ประกอบด้วย นาซีเกอร์าบู นาซีดาแม เกอราบูซื่อเปะ อายลาวา ตูปะซุตง รอยะเย ไก่กอและ ขนมลาตุ ขนมอาเกาะ ขนมคนที ปุดูฮาลือบอ เป็นการสื่อสารให้เห็นเส้นทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในอดีตที่ดำรงชีวิตด้วยการออกทะเลหาวัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเล และการใช้ชีวิตอยู่ใกล้ทะเล เช่น ปลาหมึก ปลา ผักเบี้ยทะเล ใบคนที เป็นต้น สอดคล้องกับ Multicultural Studies and Social Innovation Center (2019: 47-54) ที่ได้กล่าวถึงความได้เปรียบในทางภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ซึ่งในอดีตเรียกปัตตานีซึ่งเป็นเมืองท่าที่สำคัญ พ่อค้าชาวอินเดียและจีน

ใช้เป็นเส้นทางข้ามคาบสมุทร ส่งผลให้ปัตตานีเป็นจุดยุทธศาสตร์สำคัญในการแลกเปลี่ยนสินค้า จะเห็นได้ว่าประวัติศาสตร์ของพื้นที่ภาคใต้มีความเกี่ยวพันและมีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชนชาติต่างๆ มากมายที่หลังไหลเข้ามายังดินแดนแห่งนี้ สิ่งเหล่านี้ถูกผสมผสานสะท้อนผ่านวัฒนธรรมอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ภาคใต้ กลายเป็น “อาหารพื้นบ้านภาคใต้” ที่โดดเด่น มีเอกลักษณ์เฉพาะ (Narathiwat Provincial Cultural Office (2013: 5)

Luzio, Günthner, & Orletti (2001) กล่าวว่า วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงการกระทำ ซึ่งหมายความรวมถึง สัญญาณ ภาษา อวัจนภาษา วัตถุ และสิ่งประดิษฐ์ หรือความหมายในเชิงสัญลักษณ์ ซึ่งอาหารชายแดนใต้เป็นวัฒนธรรมที่สามารถสื่อสารให้คนรุ่นหลังทราบถึง

ความเป็นอยู่ วิถีชีวิตของผู้คนในอดีต สอดคล้องกับ Wilce (2017) ที่กล่าวว่าวัฒนธรรมจะต้องเผชิญและก้าวข้ามเวลา เนื่องจากการถ่ายทอดวัฒนธรรมจะถูกส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น โดยจะเห็นได้จากการทำเมนูอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี พิธีกรรม และวัฒนธรรมทางศาสนา เช่น การรับประทานในช่วงเทศกาลถือศีลออก ในเดือนรอมฎอน การรับประทานในงานแต่งงาน การรับประทานในวันฮารีรายอ งานเมาลิดงานขึ้นบ้านใหม่

รวมไปถึงการทำไว้รับประทานเพื่อใช้เป็นยาในการป้องกัน รักษาโรคต่างๆ เช่น “เกอราบูซื่อเปะ” มีสรรพคุณในการขับเสมหะ และ แก้อาการเห็งอกบวม “ขนมลาดู” ช่วยกระชับมดลูก “ขนมคนที” ช่วยเพิ่มน้ำนม เหมาะสำหรับสตรีให้นมบุตร และ “ปุตฮาลือบอ” มีสรรพคุณทางยาในการเพิ่มน้ำนมแม่ที่ให้นมบุตร ขมิ้นป้องกันลำไส้อักเสบ ตะไคร้ขับลม และขิงให้ความร้อน รวมไปถึงการเรียนรู้สรรพคุณว่าอาหารที่ปรุงเหมาะสำหรับการรับประทานในช่วงเวลาใด เช่น “นาซิเกอราบู” และ “ปุตฮาลือบอ” รับประทานในช่วงฤดูฝน “ตูปะชุตง” รับประทานช่วงออกหาปลา ในทะเลทำรับประทานแทนของหวาน สอดคล้องกับ Ditwirut (2005: 58) ที่กล่าวว่า การสื่อสารวัฒนธรรมเป็นกระบวนการสร้างและส่งผ่านความหมายเพื่อความเข้าใจร่วมกัน เมื่อวัฒนธรรมมีความเคลื่อนไหว การสื่อสารในฐานะที่เป็นตัวกลางจะเคลื่อนไหวตามไปด้วย ทั้งนี้ Department of Academic Affairs (1997: 3) ได้ทำการแบ่งลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ลักษณะ คือ 1) ประสบการณ์ของชาวบ้านที่นำมาใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิต เช่น ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร เป็นต้น 2) ความรู้ ความคิดในการสร้างสรรค์แบบแผนในการดำเนินชีวิตที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี เป็นต้น 3) การประกอบอาชีพที่ยึดหลักพึ่งตนเอง โดยเอาความรู้ ประสบการณ์ที่ชาวบ้านใช้ในการประกอบอาชีพตามหลักธรรมชาติไม่พึ่งปัจจัยภายนอก แต่มีการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย 4) การประกอบอาชีพที่เกิดจากการ

ผสมผสานความรู้เดิมกับแนวคิดใหม่ หลักปฏิบัติ และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ใช้ในการแก้ปัญหาบ้านหรือชุมชน ภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารเพื่อให้สรรพคุณทางยา และการเลือกรับประทานในแต่ละฤดูกาลข้างต้น เป็นองค์ความรู้ที่มาจากผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญ หรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่าปราชญ์ชาวบ้านนั่นเอง สอดคล้องกับ Wasi et al. (1997) ที่ระบุว่า ปราชญ์ชาวบ้านเป็นผู้ที่สามารถถ่ายทอดเชื่อมโยงคุณค่าของอดีตกับปัจจุบันได้อย่างเหมาะสม โดยปราชญ์ชาวบ้านจะมีบทบาทในการพัฒนาท้องถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งในงานวิจัยชิ้นนี้ถือเป็นปราชญ์ด้านอาหาร ปราชญ์ชาวบ้านดังกล่าวเป็นสื่อบุคคลผู้สื่อสารวัฒนธรรมภูมิปัญญาซึ่ง Roger & Svenning (1969) กล่าวว่า สื่อบุคคลเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการยอมรับนวัตกรรม เช่นเดียวกับ Lazarsfeld & Herbert (1963) ที่ระบุว่า การสื่อสารระหว่างบุคคลมีบทบาทสำคัญ เพราะเป็นการสื่อสารที่มีความเป็นกันเองและเป็นส่วนตัว ก่อให้เกิดความคุ้นเคย ซึ่งช่วยให้เกิดการยอมรับความคิดให้ง่ายขึ้น รวมไปถึงการพูดคุยอย่างเห็นหน้าค่าตา ทั้งนี้ในแง่จิตวิทยาทำให้ผู้รับสารมีความรู้สึกว่าได้รับรางวัลอย่างน้อยที่สุดก็คือ ในด้านการแสดงความคิดเห็นของตนเองต่อผู้ส่งสาร สอดคล้องกับทฤษฎีความสัมพันธ์ทางสังคมของ De Fleur (1970) ที่ระบุว่าความสัมพันธ์ภายในกลุ่มมีผลต่อการสื่อสาร ซึ่ง เดอ เฟลอร์พบว่า ความสัมพันธ์แบบเครือญาติมีบทบาทต่อการตัดสินใจว่าจะยอมรับการเปลี่ยนแปลงใหม่ๆ หรือไม่ โดยเฉพาะในสังคมชนบทที่มีความสัมพันธ์ระหว่างครอบครัวและเพื่อนบ้านอย่างแน่นแฟ้น

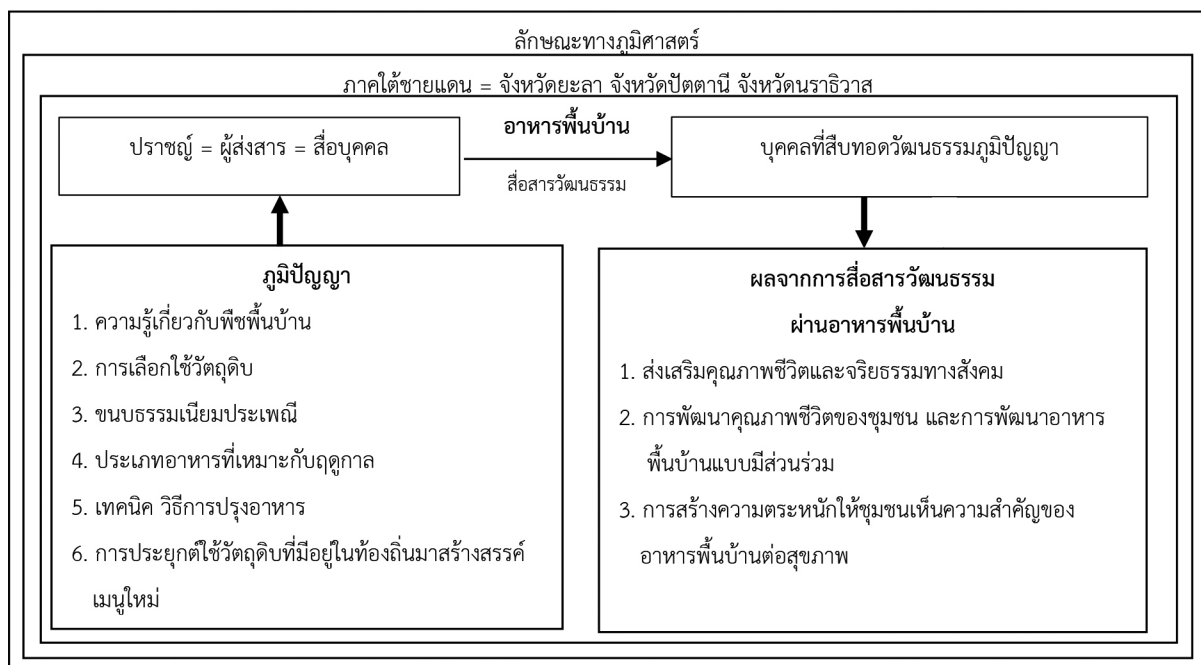
ทั้งนี้จะเห็นได้ว่า การสื่อสารวัฒนธรรมโดยมีอาหารพื้นบ้านเป็นสื่อกลางมีผลต่อการสร้างความสัมพันธ์ และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน สอดคล้องกับ Suwannapha, Woowong, & Suphameethesakul (2017) ที่ระบุว่า อาหารพื้นบ้านมีส่วนช่วยในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของชุมชน มีการแลกเปลี่ยน

เรียนรู้ในการประกอบอาหาร รวมทั้งการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน และการพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วมที่สร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ

สรุปผล

จากการศึกษาวิจัยสามารถสรุปได้ว่าการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย อาศัยปราชญ์ ผู้รู้ ญาติ หรือบุคคลในครอบครัวในการเป็น

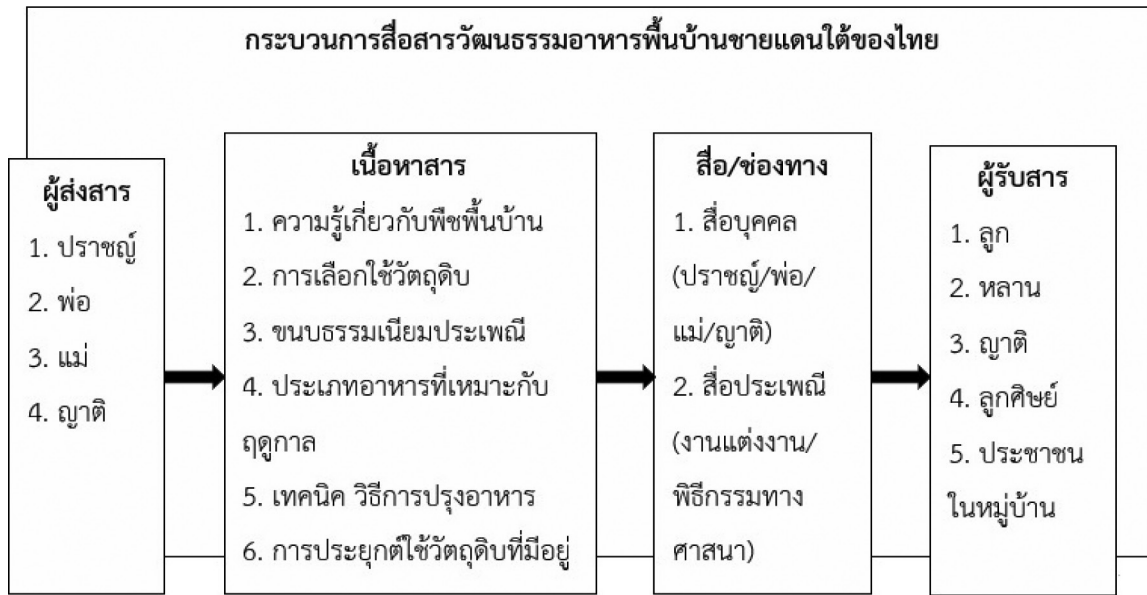
สื่อบุคคล เพื่อส่งสารถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับพืชพื้นบ้าน การเลือกใช้วัตถุดิบขนบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิควิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูใหม่ ภายใต้ลักษณะทางภูมิศาสตร์สื่อสารไปสู่คนรุ่นหลังซึ่งอาจเป็นศิษย์ลูกหา เพื่อให้เกิดการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคม การพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน การพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม การสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็น และความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ รายละเอียดตาม ภาพที่ 12



ภาพที่ 12 การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย

จากภาพที่ 12 ส่งผลให้ผู้วิจัยสามารถนำเสนอกระบวนการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย เพื่อให้ผู้อ่านมองเห็นกระบวนการสื่อสาร

ตั้งแต่ผู้ส่งสาร เนื้อหาสาร สื่อหรือช่องทางการสื่อสาร รวมไปถึงผู้รับสารอย่างครบกระบวนการของการสื่อสารตามภาพที่ 13



ภาพที่ 13 กระบวนการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย

จากภาพที่ 13 จะเห็นได้ว่ากระบวนการสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย อาศัยผู้ส่งสารที่มีองค์ความรู้ด้านอาหารหรือที่ชุมชนเรียกว่าปราชญ์ รวมทั้งคนในครอบครัว เช่น พ่อ แม่ และญาติ ผ่านการสื่อสารที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับพืชพื้นบ้าน การเลือกใช้วัตถุดิบขนบธรรมเนียมประเพณี ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับฤดูกาล เทคนิค วิธีการปรุงอาหาร และการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาสร้างสรรค์เมนูใหม่ ผ่านช่องทางสื่อบุคคล และสื่อประเพณี เช่น งานแต่งงาน เทศกาลถือศีลอด เป็นต้น โดยมีผู้รับสารคือ ลูก หลาน ญาติ ลูกศิษย์ และประชาชนในหมู่บ้าน

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

รัฐบาลควรมีนโยบายในการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงพาณิชย์ และกรม

การพัฒนาชุมชนกระทรวงมหาดไทย เพื่อวางยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

2. ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

กระทรวงวัฒนธรรมควรร่วมมือกับกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทยในการจัดทำฐานข้อมูลในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย แผนที่เดินดิน ผังเครือญาติ ปฏิทินชุมชน ประวัติศาสตร์ชุมชน เพื่อรวบรวมและทำการเผยแพร่ในรูปแบบ offline และ online ต่อไป

3. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการจัดทำฐานข้อมูลและสื่อวัฒนธรรมอาหารชายแดนใต้

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่องการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ ได้รับทุนอุดหนุนจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ประจำปี 2564

References

- Anderson, E. N. (2014). *Everyone Eats: Understanding Food and Culture* (2nd ed.). New York: New York University Press.
- Chalayonnavin, A. (2018). Southern Border's Local Wisdom Leadership Role to Its ASEAN Economic Community Readiness: Case Study of Pattani Province. *The Journal of Social Work*, 26(1), 165-191. [in Thai]
- DeFleur, M. L. (1970). *Theories of Mass Communication*. New York: David McKay Publications.
- Department of Academic Affairs. (1997). *Research Findings on Local Wisdom and Development, Curriculum, and Activities Organization for Teaching*. Bangkok: Ministry of Education. [in Thai]
- Ditwirut, N. (2005). Cultural Communication: Exchange of Meaning Under the Basis of Equality. *Journal of Sukhothai Thammathirat*, 18(1), 51-59. [in Thai]
- Edelstein, S. (2011). *Food, Cuisine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals*. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers.
- Kaewthep, K. (2000). *Mass Communication: Theories and Approaches to Education*. Bangkok: Saladaeng Printing House. [in Thai]
- Keatnaremon, J., E-sor, A., & Promsriya, U. (2018). *Communication of Local Wisdom in Local Food of The Three Southern Border Provinces*. Yala: Yala Rajabhat University. [in Thai]
- Khaosaad, A. (1998). *Thai Kitchen, Thai People*. Bangkok: Sangdad Publishing. [in Thai]
- Lazarsfeld, P. F. & Herbert, M. (1963). *Mass Media and Personal Influence, the Science of Human Communication: New Directions and New Findings in Communication Research*. New York: Basic Books.
- Luzio, A. D., Günthner, S., & Orletti, F. (2001). *Culture in Communication: Analyses of Intercultural Situations*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Multicultural Studies and Social Innovation Center. (2019). *Secret Yet Not Mysterious: The Ends of the Ax-Like Land of Thailand*. Bangkok: Institute of Asian Studies Chulalongkorn University. [in Thai]
- Nakin, T. (2013). *Southern Thai Menu is Indeed Delicious*. Bangkok: Sangdad Publishing. [in Thai]
- Narathiwat Provincial Cultural Office. (2013). *Thai Food Culture: Southern Region*. Bangkok: Office of the War Veterans Organization of Publishing House. [in Thai]
- National Strategy Secretariat Office. (2017). *National Strategy 2018-2037 (Summary)*. Bangkok: Office of the National Economics and Social Development Council. [in Thai]
- Pattani Provincial Food Business Association. (2018). *Pattani Menu: Pattani Heritage Recipes*. Pattani: Pattani Provincial Office. [in Thai]
- Phadungchivit, J. (2008). *Culture, Communication and Identity* (2nd ed.). Bangkok: Chulalongkorn University Press. [in Thai]

- Pirunsarn, A. (2003). *Cultural Anthropology Teaching Materials*. Phitsanulok: Department of Social Sciences, Faculty of Humanities Naresuan University. [in Thai]
- Roger, E. M. & Svenning, L. (1969). *Modernization among Peasants: The Impact of Communication*. New York: Holt, Rinehart and Winston, Inc.
- Sapcharoen, P. (1997). *Local Food of Four Regions*. Bangkok: Office of the War Veterans Organization of Publishing House. [in Thai]
- Suwannapha, C., Woowong, O., & Suphametheesakul, S. (2017). *Local Cuisines: Management Process for the Improvement of Quality of Life and Social Ethics in the Northern Community*. Phrae: Mahachulalongkornrajavidyalaya University Phrae Campus. [in Thai]
- Thai National Food Committee. (2013). *Strategic Framework for Food Management in Thailand*. Nonthaburi: Food and Drug Administration. [in Thai]
- Wasi, P., Pinprateep, P., Tiwapan, S., Noppakesorn, T., Nopparak, S., & Jirattikanchote, W. (1997). *Song Quare Dialogue on Local Wisdom and Sustainable Development*. Phitsanulok: Educational Club for Development. [in Thai]
- Wilce, J. M. (2017). *Culture and Communication: An Introduction*. Cambridge: Cambridge University Press.



Name and Surname: Chineephen Malisuwan

Highest Education: Doctor of Philosophy (Communication Arts)
Faculty of Communication Arts, Sukhothai Thammathirat Open University

Affiliation: Sukhothai Thammathirat Open University

Field of Expertise: Development Communication



Name and Surname: Meena Radenahmad

Highest Education: M.B.A. (Accounting), College of Business
University Utara Malaysia

Affiliation: University Utara Malaysia

Field of Expertise: Accounting