

ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี เพื่อยกระดับสู่การท่องเที่ยว

ผศ.สัจจา ไกรศรีรัตน์

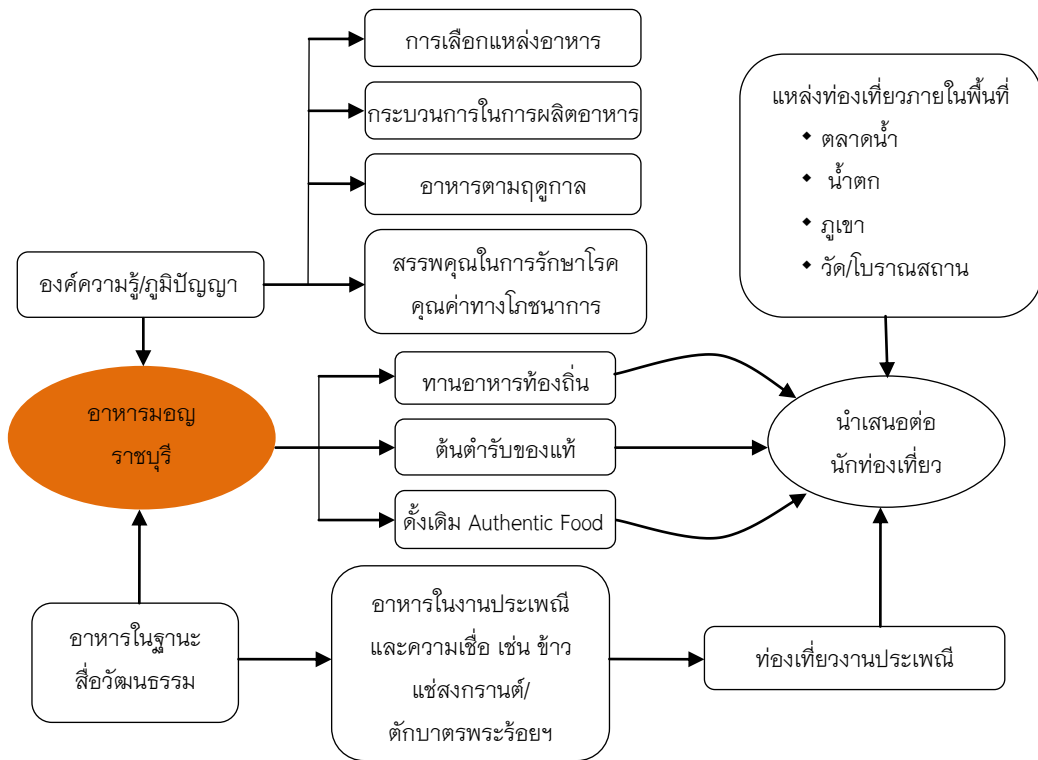
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้ ภูมิปัญญา พื้นถิ่นของชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี
2. เพื่อฟื้นฟู สืบสาน และสืบทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ของชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี
3. เพื่อหาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรีมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ สืบค้นและจัดบันทึกตำรับอาหาร จำนวน 51 รายการ จำแนกเป็น อาหารคาว 34 รายการ อาหารหวาน 10 รายการ อาหารในพิธีกรรม 7 รายการ และอาหารสำหรับผู้ป่วย 3 รายการ อาหารดังกล่าวสะท้อนถึงองค์ความรู้และภูมิปัญญาที่สำคัญของชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี และแนวทางการยกระดับสู่การท่องเที่ยว ดังแสดงในแผนภูมิต่อไปนี้



แนวทางการนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์

ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารมอญจังหวัดราชบุรีที่สำคัญได้แก่ ภูมิปัญญาในการเลือกแหล่งอาหาร กระบวนการในการผลิตอาหาร การเลือกอาหารตามฤดูกาล สรรพคุณในการรักษาโรคและคุณค่าทางโภชนาการ ส่วนแนวทางการยกระดับสู่การท่องเที่ยวควรนำเสนออาหารมอญที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ที่มีความเป็นต้นตำรับดั้งเดิม เชื่อมโยงกับกิจกรรมการท่องเที่ยวภายในพื้นที่ และ กิจกรรมการท่องเที่ยว ผ่านงานประเพณีท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารเช่น ประเพณีสงกรานต์ข้าวแช่มอญ เป็นต้น