

การศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมืองมรดกโลกหลวงพระบางเพื่อเตรียมความพร้อม  
เข้าสู่ประชาคมอาเซียน

Investigating the Potentials of Traditional Food and Tourism of the World heritage Town of Luang  
Prabang for the ASEAN Community Preparation

สุธินดา ใจขาน<sup>1</sup>, อัจฉริยา สุริยา<sup>2</sup>, ทิวรัตน์ ศรีรัตศรี<sup>3</sup>, Thiphakorn Thavonsak<sup>4</sup>, Somsay Pohvisay<sup>5</sup>,  
Xaykham Onphachanh<sup>6</sup>

<sup>1</sup>สาขาวิชาอาหารและบริการ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี อ.เมือง จ.อุดรธานี ประเทศไทย. 042-211040 ถึง 50 ต่อ 611  
Email : suthinda64@hotmail.com

<sup>2</sup>สาขาวิชาอาหารและบริการ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี อ.เมือง จ.อุดรธานี ประเทศไทย. 042-211040 ถึง 50 ต่อ 611  
Email : atcha\_4@hotmail.com

<sup>3</sup>สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี อ.เมือง จ.อุดรธานี ประเทศไทย. 042-211040 ถึง 50 ต่อ 421  
Email : tivarat\_noi@hotmail.com

<sup>4</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture and Forest Resource, Souphanouvong University,  
Luang Prabang, Lao PDR Email : ththvs@hotmail.com

<sup>5</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture and Forest Resource, Souphanouvong University,  
Luang Prabang, Lao PDR Email : somsay2009@hotmail.com

<sup>6</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture and Forest Resource, Souphanouvong University,  
Luang Prabang, Lao PDR Email : xayopc@gmail.com

### บทคัดย่อ

งานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านเมืองหลวงพระบาง และศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นบ้านของเมืองหลวงพระบาง กลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย 1) นักท่องเที่ยวชาวลาวและชาวต่างชาติ จำนวน 100 คน 2) ผู้มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง ที่มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน 3) ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้าน จำนวน 20 ราย 4) บริษัทนำเที่ยว จำนวน 10 ราย เครื่องมือรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ ข้อมูลเชิงปริมาณวิเคราะห์โดยการหาค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพทำการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยในประเด็นหลักสรุปได้ว่า วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารพื้นบ้านเมืองหลวงพระบางมีเพียงพอกับความต้องการสามารถซื้อได้จากตลาดสดโดยไม่ขาดแคลน ผู้ประกอบอาหารในสถานประกอบการประเภทร้านอาหารทั่วไปที่บริการลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป สามารถหาผู้ที่สามารถประกอบอาหารพื้นเมืองได้ง่าย แต่สถานประกอบการที่เน้นบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวต่างชาติจะพบปัญหาการขาดแคลน

หัวหน้าพ่อครัวที่สามารถนำเสนออาหารให้แก่ผู้บริโภคได้ถูกต้องตามหลักสภากาชาด ด้านอาหารและการบริการ พบว่า ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวพึงพอใจในระดับมากต่ออาหารและบริการ แต่มีสิ่งทีนักท่องเที่ยวให้ความพึงพอใจในระดับปานกลาง 3 เรื่อง คือ ความสะอาดของห้องน้ำ จำนวนห้องน้ำ และการสื่อสารของพนักงานบริการ ด้านความนิยมอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางของนักท่องเที่ยว พบว่า อาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว คือ เอะหลาม ไคแผ่น-แจ่วบอง สลัดหลวงพระบาง ลาบ และแหนมจีน ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง พบว่า การรับประทานอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางจะรับประทานเป็นสารบ ซึ่งประกอบด้วยเนื้อสัตว์ ข้าว และผัก จึงได้รับสารอาหารครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ

คำสำคัญ: ศักยภาพ อาหารพื้นบ้าน หลวงพระบาง

### Abstract

The objectives of the study were to investigate the potentials of the local cuisine and the tourism of Luang Phrabang World Heritage Site, to study the nutritive values of Luang Phrabang's local cuisine and to

study the popularity of Luang Prabang's traditional food among tourists. The sample composed of 100 Lao and foreign tourists, 5 knowledgeable people about Luang Prabang traditional cookery, 20 local restaurant entrepreneurs, and 10 Travel agencies. Questionnaires and the interview forms were used for data collection. Qualitative data were analysed by frequency, percentage and means. Qualitative data were analysed by contents analysis

The main findings were : Raw materials available were enough for the demands and could all be found in the markets. Cooks or culinarians in the restaurants. There were no problems finding cooks for traditional food in general restaurants. For restaurants that aim for foreign tourists, the common problems were that it was difficult to find chefs or culinarians who offer consumers the international quality of food. Potentials of food and services as perceived by the tourists. The results of the study reveal that the majority of tourists were very satisfied with Luang Prabang traditional food and services. Among the three issues that the tourists perceived as moderately satisfied, the lowest mean was the cleanliness of the restrooms, the adequacy of the restrooms and the ability to communicate of the service attendants. Considering the popularity of Luang Prabang traditional food among tourists, the most popular food was ourlam, followed by khai phaen-jaeo bong, Luang Prabang salad, laap, and naem juen. Considering nutritional values of Luang Prabang traditional food, as the food is served as a set consisting of different dishes, e.g.,meat, rice and vegetables. This makes Luang Prabang traditional food rich of nutrients need by human body.

**Keywords:** Potentials, Traditional Food, Luang Prabang

## 1. บทนำ

นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2529 สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (สปป.ลาว) ได้ปรับเปลี่ยนระบบเศรษฐกิจเป็นระบบตลาดด้วยการใช้ “นโยบายจินตนาการใหม่ (New Economic Mechanism)” ทำให้เสมือนเป็นการเปิดประเทศให้คนนอกเข้ามา

ทำธุรกิจค้าขายใน สปป.ลาว อีกครั้งหลังจากปิดประเทศมาเกือบ 10 ปี การเปลี่ยนแปลงนี้ทำให้เมืองหลวงพระบางกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญอีกแห่งหนึ่งของประเทศ ด้วยเหตุที่เป็นเมืองที่แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองของพระพุทธศาสนาในอดีตมาจนถึงปัจจุบัน ดังจะเห็นได้จากจำนวนวัดที่มีมากมายแต่ละวัดก็จะมีพระภิกษุและสามเณรอยู่จำวัดทุกวัด ในปัจจุบันทุกๆเช้าก็จะมีชาวชุมชนหลวงพระบางออกมาใส่บาตรข้าวเหนียวจนกลายเป็นอีกจุดเด่นของการท่องเที่ยวในหลวงพระบาง ในเมืองหลวงพระบางยังมีสถาปัตยกรรมที่ยังคงแสดงให้เห็นความเป็นอาณานิคมของฝรั่งเศสในอดีต ดังจะเห็นได้จากอาคารบ้านเรือนที่สร้างในอดีต และยังคงสภาพมาจนถึงปัจจุบัน ให้อุณขุ่นหลังได้รับทราบถึงอดีตและความเป็นมาของชุมชนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ชุมชนเมืองหลวงพระบางยังคงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้คนที่ยังคงไม่เปลี่ยนแปลงมากเมื่อเทียบกับความเจริญทางวัตถุที่เกิดขึ้นภายในประเทศ ประกอบกับเมืองหลวงพระบางได้รับการบรรจุอยู่ในบัญชีรายชื่อ “เมืองมรดกโลก” เมื่อวันที่ 2 ธันวาคม พ.ศ. 2538 และเดือนกุมภาพันธ์ 2541 ได้รับสถาปนาเป็นเมืองมรดกโลกอย่างเป็นทางการ [1] จึงยิ่งทำให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในเมืองหลวงพระบางมากขึ้น จากข้อมูลของแผนกแถลงข่าว-วัฒนธรรม และการท่องเที่ยวเมืองหลวงพระบาง ทำให้ทราบว่า ปี พ.ศ. 2544 มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาในเมืองหลวงพระบางจำนวน 1,647,036 คน ทำให้มีรายได้จากการท่องเที่ยวจำนวน 164 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และคาดว่าเมื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียน จะมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็น 2 ล้านคนต่อปี ไม่เพียงแต่ความเป็นประชาคมอาเซียนเท่านั้น จุดแข็งของเมืองหลวงพระบางที่เป็นเมืองหลวงในอดีตที่มากด้วยเรื่องราวในประวัติศาสตร์ของเมือง มีบ้าน วัด วัง ที่เป็นสถาปัตยกรรมเก่าแก่ สมบูรณ์และสวยงาม วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และความผูกพันของผู้คนกับพุทธศาสนา ที่ยังสืบทอดจากอดีตมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบในอดีตไม่สูญหายหรือเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา เสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยวเหล่านี้มีหลักฐานยืนยันได้จากรายได้สำคัญของหลวงพระบางคือการท่องเที่ยว นอกจากนั้นแขวงหลวงพระบางยังได้กำหนดยุทธศาสตร์ให้แขวงหลวงพระบางเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของประเทศด้านวัฒนธรรม ธรรมชาติ และประวัติศาสตร์ และยังกำหนดให้เป็นทีแหวะพักทางภาคเหนือของประเทศเพราะหลวงพระบางมีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวหรือผู้จะแหวะพัก ประกอบด้วยที่พักหรือโรงแรม ร้านอาหาร สภาพสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ และสวยงาม เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยที่จะทำการท่องเที่ยวในเมืองหลวงพระบางขยายตัวอีกต่อไป ดังนั้นฝ่ายที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนของ สปป.ลาว จะต้องเตรียมความพร้อมด้านต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นจากการเพิ่มจำนวนของนักท่องเที่ยวและป้องกันการเกิดปัญหาที่เกิดจากการท่องเที่ยว

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกคน ในขณะเดียวกันอาหารก็เป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาและบอกเล่า

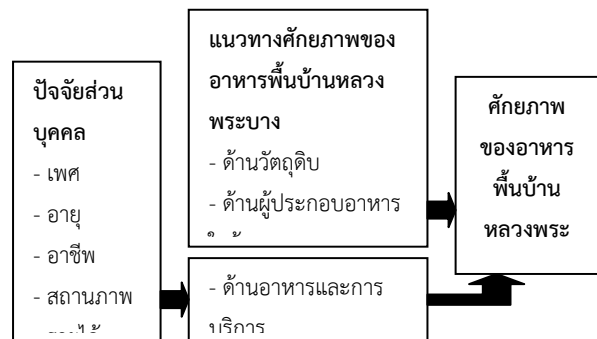
เรื่องราวในอดีตของบรรพชนได้เป็นอย่างดี เช่น ทรัพยากรที่นำมาประกอบเป็นอาหารจะเป็นตัวบอกความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ในท้องถิ่นที่ชุมชนตั้งถิ่นฐานอยู่อาศัย วิธีประกอบอาหารแสดงถึงภูมิปัญญาที่รู้จักคัดเลือกทรัพยากรบางอย่างมาเป็นอาหาร อาหารจึงเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ ซึ่งแต่ละชนเผ่า แต่ละเชื้อชาติ จะมีความแตกต่างกันไป [2] อาหารของแต่ละท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้านของแต่ละชุมชนเป็นอาหารที่อยู่ในวิถีชีวิตประจำวันและวัฒนธรรมประเพณีของแต่ละชุมชนที่มีแบบแผนการบริโภคเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง เช่น อาหารบางอย่างต้องรับประทานคู่กับอาหารอีกอย่างหนึ่ง จึงจะทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย ดังเช่น อาหารไทยประเภทแกงส้มจะคู่กับไข่เจียว ขนมจีนน้ำยาจะคู่กับไข่ต้มและอาหารพื้นบ้านของชุมชนหรือท้องถิ่นที่ยังมีวิถีชีวิตไม่แตกต่างจากอดีตมาก จะเป็นอาหารที่ล้วนแต่อาศัยหรือพึ่งพาทรัพยากรในธรรมชาติที่ไปเก็บเกี่ยวเอามาประกอบเป็นอาหารเพื่อการดำรงชีพของตนเอง วิธีการหาหรือเข้าถึงทรัพยากรที่จะนำมาทำเป็นอาหาร การคัดเลือกทรัพยากรที่เหมาะสม วิธีการเตรียมและประกอบเป็นอาหารล้วนเป็นองค์ความรู้ที่คนปัจจุบันได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพชนรุ่นก่อนๆ จากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน จึงพูดได้ว่าสิ่งที่อยู่เบื้องหลังของอาหารพื้นบ้านแต่ละชนิดล้วนเกิดจากคุณูปการของบรรพชนที่เรียนรู้จนตกผลึกเป็นองค์ความรู้ฝากไว้กับคนรุ่นหลัง อาหารพื้นบ้านหรืออาหารที่สมาชิกชุมชนประกอบขึ้นเพื่อรับประทานในครอบครัวจึงเป็นอีกจุดหนึ่งที่สามารถนำความเป็นวัฒนธรรมในอาหารออกมานำเสนอแก่นักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้เข้ามาเรียนรู้ภูมิหลังของอาหารแต่ละชนิดได้เป็นอย่างดี อาหารจึงเป็นปัจจัยอย่างหนึ่งของการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวหลายคนสนใจอาหารของท้องถิ่นที่ตนเข้าไปเยือน ก่อนปี.ศ.1990 อาหารถูกมองว่าเป็นเพียงองค์ประกอบของการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวตามร้านอาหาร โรงแรม หรือรีสอร์ทเท่านั้น แต่ในปัจจุบันอาหารมีความสำคัญต่อการเป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น[3] ในขณะที่แนวโน้มการท่องเที่ยวเมืองหลวงพระบางจะมีความเติบโต จำนวนนักท่องเที่ยวจะเพิ่มมากขึ้น และสิ่งที่จะเพิ่มจำนวนไปพร้อมกับนักท่องเที่ยวคือปริมาณอาหาร เพราะอาหารเป็นสิ่งที่ต้องรับประทานทุกวัน ขณะเดียวกันนักท่องเที่ยวที่มาจากประเทศต่างๆ ก็มีมาตรฐานการรับประทานอาหารที่แตกต่างกัน และอาหารก็เป็นสิ่งที่สร้างรายได้แก่ผู้ประกอบการ เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ เมื่อแนวโน้มความต้องการอาหารเพิ่มมากขึ้นอันเป็นผลจากจำนวนนักท่องเที่ยว อาหารพื้นบ้านของหลวงพระบางเป็นตัวแทนบอกเล่าวิถีการดำรงชีวิต ด้านการบริโภคอาหารของคนในอดีตและยังซ่อนภูมิปัญญาด้านอาหารตั้งแต่เสาะหา การเตรียม การปรุง และยังบอกเล่าถึงประวัติศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงผู้ยึดครองหรือมีอำนาจปกครองจากชนิดของอาหารที่แสดงตัวตนที่มาดั้งเดิมของอาหารนั้นๆ ดังเช่น ข้าวเหนียว ข้าวจี (ขนมปังฝรั่งเศส) อาหารหลวงพระบางจึงเป็นจุดขายเชิงวัฒนธรรมที่จะเป็นเสน่ห์ดึงดูด

นักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยือนเมืองมรดกโลก จึงมีความจำเป็นที่จะต้องเตรียมความพร้อมเรื่องอาหาร ทั้งในด้านการสนองความต้องการ การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหาร และป้องกันไม่ให้อัตลักษณ์ของอาหารเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสโลกยุคโลกาภิวัตน์ จึงต้องมีการศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

## 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง
- 2.2 เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านเมืองหลวงพระบาง
- 2.3 เพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นบ้านของเมืองหลวงพระบาง

## 3. ทฤษฎี กรอบแนวคิดการวิจัยและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง



## 4. วิธีดำเนินงาน

การวิจัยครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่าง 4 กลุ่ม ซึ่งประกอบด้วย 1) นักท่องเที่ยวชาวลาวและชาวต่างชาติ จำนวน 100 คน 2) ผู้มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง ที่มีอายุตั้งแต่ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน 3) ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้าน จำนวน 20 ราย 4) บริษัทนำเที่ยว จำนวน 10 ราย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลประกอบด้วยแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์[4] โดยใช้แบบสอบถามเพื่อเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยว 100 คน เกี่ยวกับพฤติกรรมโดยทั่วไปของการบริโภคอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง และความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้าน ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบไม่มี

โครงสร้างเกี่ยวกับชนิดของอาหาร แหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต  
 ตรวจสอบเมนูอาหารของร้านอาหาร และสำรวจตลาดสดเพื่อศึกษา  
 ความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากผู้มีความรู้ในการประกอบอาหาร  
 พื้นบ้านหลวงพระบาง และสัมภาษณ์บริษัทนำเที่ยวเกี่ยวกับรายการ  
 อาหารที่จัดให้กับนักท่องเที่ยว โดยในส่วนของข้อมูลเชิงปริมาณ  
 วิเคราะห์ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพ  
 ทำการวิเคราะห์โดยสรุปประเด็นและวิเคราะห์ข้อมูลจากรายการ  
 อาหารพื้นบ้านหลวงพระบางใน 1 สำรับ เพื่อประเมินสารอาหารที่  
 ได้

## 5. ผลการศึกษา/การทดลอง

จากการศึกษาศักยภาพด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบ  
 อาหารโดยการสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้าน  
 และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางซึ่งให้ข้อมูลที่  
 สอดคล้องกันว่า วัตถุดิบหลักที่นำมาใช้ประกอบอาหารพื้นบ้าน  
 หลวงพระบางสามารถจัดหาโดยซื้อได้จากตลาดในชุมชน และใน  
 ปัจจุบันก็มีเพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค จากการสำรวจ  
 ตลาดสดในหลวงพระบาง พบว่า วัตถุดิบหลักในการประกอบ  
 อาหารประเภทผัก มีทั้งมาจากธรรมชาติ เช่น ผักบุ้งแดง ผักพื้นบ้าน  
 ตำนิน(ตำลึง) เป็นต้น และประเภทที่ปลูกเพื่อจำหน่าย เช่น ผักน้ำ  
 หมากเลน(มะเขือเทศ) ถั่วยาว(ถั่วฝักยาว) หมากเผ็ด(พริก) เป็นต้น  
 ส่วนประเภทเนื้อสัตว์มีกลุ่มเนื้อสัตว์ที่ได้จากธรรมชาติแล้วนำมา  
 จำหน่าย เช่น หนู งู ปลา นก ตัวอ่อนของตัวต่อ และเลี้ยงเอาไว้แล้ว  
 ซ้ำแหละมาจำหน่าย เช่น เนื้อหมู ไก่ เนื้อวัว เนื้อควาย เป็นต้น แต่  
 ชิ้นส่วนไก่และอาหารทะเลแช่แข็งนำเข้าจากต่างประเทศ ผลไม้ เช่น  
 องุ่น มะม่วง เงาะ กัลย แอปเปิ้ล สาลี่ ส่วนใหญ่นำเข้าจาก  
 ต่างประเทศ ส่วนเครื่องปรุงรส เช่น ผงปรุงรส ผงชูรส น้ำปลา  
 น้ำมัน น้ำส้ม ซิอิ้ว และซอสปรุงรสต่างๆ นำเข้าจากต่างประเทศ  
 และยังมีผักแห้ง พริกแห้ง และปลาร้ามีทั้งที่ผลิตในลาวและ  
 นำเข้าจากต่างประเทศ

ศึกษาด้านผู้ทำหน้าที่ประกอบอาหารศึกษาข้อมูล  
 ด้วยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้านหลวงพระ  
 บาง 20 คน จาก 20 ร้าน พบว่ามีร้านอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง  
 เพื่อจำหน่ายจำนวน 19 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 95 พบข้อมูลดังนี้ ผู้  
 ปรุงและประกอบอาหารที่ทำงานประจำในร้านอาหารเป็นบุคคลที่มี  
 ความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารพื้นบ้านโดยความรู้  
 ความสามารถได้รับการถ่ายทอดมาจากภายในครอบครัวของตนเอง  
 โดยการเริ่มต้นจากการมีส่วนร่วมในการประกอบอาหารภายใน  
 ครอบครัว เช่น ปอก หั่น ปรุง จนในที่สุดก็เป็นผู้ประกอบอาหารได้  
 ด้วยตนเอง ผู้ประกอบการร้านอาหารจากจำนวน 20 ร้าน มีจำนวน  
 18 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 90 และเป็นผู้ที่ไม่ได้ผ่านการศึกษาศึกษาจาก  
 สถาบันที่สอนด้านอาหาร หรือไม่เคยได้รับการอบรมใดๆ ในเรื่อง

งานครัว เช่น สุขลักษณะในการผลิตอาหารและการจัดการครัว การ  
 ควบคุมการด้านการประกอบอาหารหรือพ่อครัวแม่ครัวมาทำงานใน  
 ร้านอาหารสำหรับร้านอาหารทั่วไป สามารถหาผู้ปรุงและประกอบ  
 อาหารได้ง่ายเพราะต้องการเพียงผู้ที่สามารถประกอบอาหาร  
 พื้นบ้านหลวงพระบางได้ ไม่จำกัดว่าเป็นเพศหญิงหรือชาย ขอเพียง  
 มีความอดทนสูงงาน อีกจำนวน 2 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 10 ให้ข้อมูล  
 ว่าผู้ปรุงและประกอบอาหารที่ทำงานในร้านอาหารมีความรู้  
 ความสามารถด้านงานครัวอย่างเป็นมาตรฐานสากลมีน้อยมาก  
 ปัจจุบันหัวหน้าพ่อครัวในระดับบริการนักท่องเที่ยวต่างชาติมักจะ  
 เป็นคนไทย กัมพูชา ฟิลิปปินส์ เพราะงานครัวที่บริการเพื่อจำหน่าย  
 ต้องจัดการให้ถูกต้อง รวดเร็ว คุ่มค่า ประหยัด สะอาด สวยงาม  
 และอร่อย ถ้าหากมีจำนวนร้านอาหารที่มีมาตรฐานสากลเพิ่มขึ้นจะ  
 หาผู้ปฏิบัติงานได้ยากมาก จึงแสดงให้เห็นว่าสถานบริการอาหาร  
 ระดับภัตตาคารและโรงแรมที่เน้นให้บริการแก่นักท่องเที่ยวหาผู้  
 ปรุงและประกอบอาหารที่มีการปฏิบัติงานครัวได้อย่าง  
 มาตรฐานสากลได้ยาก และ 1 ใน 2 ร้านดังกล่าวให้ข้อมูลว่า  
 หัวหน้าพ่อครัวของร้านคือเจ้าของกิจการที่ได้รับความรู้และฝึก  
 ปฏิบัติมาจากต่างประเทศก่อนจะมาเปิดกิจการอีก 1 ร้าน ให้ข้อมูล  
 ว่าหัวหน้าพ่อครัวผ่านการทำงานครัวมานานจนได้เรียนรู้ด้วยตนเอง  
 ถึงระบบการจัดการและการผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานสากลต้องทำ  
 อย่างไร และจากการสำรวจเมนูอาหาร พบว่า ร้อยละ 80  
 เมนูอาหารจะมีข้อมูลเฉพาะชื่ออาหารและราคา ไม่มีภาพของ  
 อาหารและส่วนประกอบของอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวที่ไม่รู้จัก  
 อาหารชนิดนั้นไม่มีข้อมูลประกอบการตัดสินใจที่จะเลือกหรือไม่  
 เลือกรับประทานอาหารชนิดนั้นๆ ได้ หากเป็นชาวต่างชาติที่  
 เดินทางมาท่องเที่ยวด้วยตนเอง และไม่เข้าใจในภาษาลาว มักจะมี  
 ปัญหาการสื่อสารกับพนักงานบริการถ้าหากนักท่องเที่ยวจะซักถาม  
 รายละเอียดของอาหาร เพราะผู้บริการไม่สามารถสื่อสารได้อย่าง  
 กว้างขวาง ผู้บริการจะสื่อสารได้เฉพาะประโยคที่ใช้บ่อยกับงาน  
 บริการเท่านั้น

ศึกษาด้านการให้บริการอาหารตามความคิดเห็นของ  
 นักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและการบริการอาหารพื้นบ้านหลวงพระ  
 บางจำนวน 100 คน พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศชายร้อย  
 ละ 63 เพศหญิงร้อยละ 37 ช่วงอายุพบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มี  
 ช่วงอายุระหว่าง 15 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 45 เมื่อจำแนกตาม  
 อาชีพในกลุ่มนี้ พบว่า เป็นนักเรียนนักศึกษาร้อยละ 53.33 แสดงให้  
 เห็นว่านักท่องเที่ยวที่เข้ามาในหลวงพระบางขณะนี้ส่วนใหญ่เป็น  
 กลุ่มบุคคลที่ยังไม่มีรายได้ประจำของตนเอง รองลงมาคือ พนักงาน  
 รัฐวิสาหกิจหรือพนักงานเอกชน ร้อยละ 33.33 และอื่นๆ ร้อยละ  
 13.33 ช่วงอายุรองลงมาคืออายุ 26 – 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 41  
 เมื่อจำแนกตามอาชีพในกลุ่มนี้ พบว่า เป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจหรือ  
 พนักงานเอกชน ร้อยละ 48.78 รับราชการ ร้อยละ 9.76 นักธุรกิจ  
 ร้อยละ 9.76 และอื่นๆ ร้อยละ 31.17 กลุ่มช่วงอายุ 46 – 65 ปี  
 คิดเป็นร้อยละ 14 เมื่อจำแนกตามอาชีพ พบว่า รับราชการ ร้อยละ

28.57 นักธุรกิจ ร้อยละ 21.43 และอื่นๆ ร้อยละ 50 , จุดประสงค์ในการเดินทางเข้ามาที่หลวงพระบาง พบว่า ส่วนใหญ่เพื่อการท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 93 รองลงมาคือทำธุรกิจร้อยละ 4 และสุดท้ายมาราชการร้อยละ 3 จำนวนครั้งที่นักท่องเที่ยวเดินทางมาในพื้นที่ พบว่า ส่วนใหญ่มาเป็นครั้งแรกคิดเป็นร้อยละ 75 มาเป็นครั้งที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 16 และมาเป็นครั้งที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 9 ระยะเวลาที่นักท่องเที่ยวพักอยู่ในหลวงพระบาง พบว่า ส่วนใหญ่พักอยู่ในหลวงพระบาง 4 – 6 วัน คิดเป็นร้อยละ 53 รองลงมาคือพักอยู่ในหลวงพระบาง 1- 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 47 นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่พักที่เกสท์เฮาส์คิดเป็นร้อยละ 90 พักที่โรงแรมคิดเป็นร้อยละ 7 และพักที่ที่พักส่วนตัวคิดเป็นร้อยละ 3 กรณีถ้ามีโรงเรียนสอนทำอาหารที่บ้านหลวงพระบางนักท่องเที่ยวสนใจที่จะเรียนเพียงร้อยละ 14 ไม่สนใจที่จะเรียนร้อยละ 86 ซึ่งนักท่องเที่ยวที่สนใจเรียนเป็นเพศหญิงร้อยละ 100 นักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารที่บ้านหลวงพระบางคิดเป็นร้อยละ 87 นักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารที่บ้านหลวงพระบางคิดเป็นร้อยละ 13 ซึ่งนักท่องเที่ยวในกลุ่มนี้สนใจที่จะลองชิมอาหารหลวงพระบางคิดเป็นร้อยละ 100 ด้วยเหตุผลเพราะความแปลกใหม่คิดเป็นร้อยละ 38.46 เพราะเอกลักษณ์ของท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 30.77 เพราะการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นปรุงอาหารคิดเป็นร้อยละ 30.77 นักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารที่บ้านหลวงพระบางรู้จักสถานที่ที่รับประทานอาหารส่วนใหญ่จากช่องทางอื่น ๆ เช่น เพื่อนแนะนำ เจ้าของเกสท์เฮาส์แนะนำและหาด้วยตนเอง ร้อยละ 71.26 จากอินเทอร์เน็ตเพียงร้อยละ 28.74 นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารที่บ้านหลวงพระบางที่ร้านอาหารหรือภัตตาคารคิดเป็นร้อยละ 72.41 เลือกรับประทานที่ร้านแผงลอยคิดเป็นร้อยละ 27.59

**ตารางที่ 1** คักยภาพของอาหารและการบริการอาหารที่บ้านหลวงพระบางตามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและการบริการอาหารที่บ้านหลวงพระบาง	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลความ
1. ท่านได้รับความสะดวกในการเดินทางมาร้านอาหาร	4.03	0.52	พึงพอใจมาก
2. ท่านหาข้อมูลร้านอาหารพื้นเมืองหลวงพระบางได้ง่าย	3.52	0.63	พึงพอใจมาก
3. ท่านพอใจร้านอาหารพื้นเมืองหลวงพระบาง	3.75	0.58	พึงพอใจมาก
4. สถานที่บริการอาหารมีความสะอาด	3.60	0.56	พึงพอใจมาก

ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและการบริการอาหารที่บ้านหลวงพระบาง	ระดับความคิดเห็น		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลความ
5. ภาชนะและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีความสะอาด	4.01	0.69	พึงพอใจมาก
6. โต๊ะ เก้าอี้ มีเพียงพอและเหมาะสม	3.83	0.65	พึงพอใจมาก
7. อาหารมีความสะอาด	4.03	0.60	พึงพอใจมาก
8. อาหารชวนรับประทาน	4.23	0.54	พึงพอใจมาก
9. พนักงานบริการพร้อมที่จะบริการ	3.78	0.85	พึงพอใจมาก
10. พนักงานบริการเต็มใจบริการ	3.82	0.66	พึงพอใจมาก
11. พนักงานบริการบริการถูกต้อง	3.80	0.55	พึงพอใจมาก
12. พนักงานบริการแต่งกายสะอาดและมีสุขอนามัยดี	3.89	0.74	พึงพอใจมาก
13. มีห้องน้ำสะอาด	3.39	0.56	พึงพอใจปานกลาง
14. จำนวนห้องน้ำเหมาะสม	3.43	0.56	พึงพอใจปานกลาง
15. ราคาอาหารมีความเหมาะสม	3.55	0.79	พึงพอใจมาก
16. ท่านพึงพอใจการจัดสถานที่	3.80	0.52	พึงพอใจมาก
17. ท่านพึงพอใจการสื่อสารของพนักงานบริการ	3.46	0.73	พึงพอใจปานกลาง
<b>รวมเฉลี่ย</b>	<b>3.76</b>	<b>0.63</b>	<b>พึงพอใจมาก</b>

จากตารางที่ 1 พบว่า ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและการบริการอาหารที่บ้านหลวงพระบางโดยรวม อยู่ในระดับพึงพอใจมาก( $\bar{X} = 3.76$ ) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารและการบริการอยู่ในระดับพึงพอใจมาก มีจำนวน 14 ข้อ ส่วนความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและการบริการอาหารที่บ้านหลวงพระบางอยู่ในระดับ



พึงพอใจปานกลาง มีจำนวน 3 ข้อ คือ การสื่อสารของพนักงานบริการ จำนวนห้องน้ำเหมาะสม และมีห้องน้ำสะอาด

เมื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวชื่นชอบ พบว่า รายการอาหารที่นักท่องเที่ยวชอบมากที่สุด คือ เอาะหลาม รองลงมาคือ ไคแผ่น-แจ่วบอง สลัดหลวงพระบาง ลาบ และ แหนมจีน(โปเปี้ยะทอด) ตามลำดับ จากอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางสามารถเข้าใจสภาพความเป็นอยู่เชิงภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ และวิถีชีวิตของชุมชนเป็นอย่างดี ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างอาหาร เช่น เอาะหลาม เป็นอาหารที่มีสะคานเป็นส่วนประกอบที่สำคัญขาดไม่ได้ สะคานเป็นต้นไม้ที่มีอยู่ในป่าชาวบ้านจะไปตัดเป็นท่อนๆ วางขายในตลาด จะนำมาใส่ในเอาะหลามโดยใช้มีดถากเนื้อไม้ออกมาเป็นชิ้นบางใส่ลงในอาหาร ซึ่งมีความเชื่อว่าเป็นยา สภาพที่ยังหาสะคานในตลาดได้ง่ายย่อมแสดงถึงภูมิศาสตร์ที่ยังสมบูรณ์หล่อเลี้ยงชุมชนได้ ไคแผ่นเป็นที่เป้นอัตลักษณ์ของหลวงพระบางได้เป็นอย่างดี เพราะไคเป็นพืชที่เกิดในน้ำไหลและต้องอยู่ในพื้นที่สูง ไคจึงเป็นอาหารที่บอกภูมิศาสตร์และความสมบูรณ์ของแหล่งกำเนิดไค จากการที่เห็นการจำหน่ายไคแผ่นทั้งตลาดและแม่ค้าที่หาบมาเสนอขายแก่นักท่องเที่ยวตามที่พัก แจ่วบองที่เป็นต้นตำรับของหลวงพระบางจะใส่หนังควาย แต่ถ้าจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวมักจะไม่ใส่หนังควายเพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะไม่รับประทานถ้ามีหนังควายเป็นส่วนประกอบ แจ่วบองจึงเป็นอาหารที่บอกวิถีชีวิตของชุมชนหลวงพระบางได้ว่ามีความเกี่ยวข้องกับควายอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากหนังควายแห้งที่พร้อมนำไปประกอบอาหารมีจำหน่ายในตลาดจำนวนมาก ในขณะที่สลัดหลวงพระบางเป็นอาหารที่มีความแตกต่างจากอาหารอื่นๆ มาก ทำให้เห็นร่องรอยของประวัติศาสตร์ที่มีชาติตะวันตกเข้ามาปกครองเป็นเวลานานจนอาหารบางอย่างของชาวตะวันตกได้เข้ามากลมกลืนกับวิถีชีวิตของชุมชนในท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านหลวงพระบางจึงเป็นตัวแทนชุมชนที่บอกเล่าสภาพภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ และวิถีชีวิตของชุมชนที่มีความเป็นมา และยังคงเห็นความอุดมสมบูรณ์มาจนถึงปัจจุบัน ร้านอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางเป็นอีกโอกาสหนึ่งที่ผู้ประกอบการเห็นช่องทางที่จะบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสความเป็นหลวงพระบาง ทั้งด้านสถานที่และวิถีชีวิตทุกแง่มุม อาหารก็เป็นอีกแง่มุมที่นักท่องเที่ยวจะต้องรับประทานไม่มากนักน้อย ผู้จำหน่ายทุกร้านล้วนแต่เป็นร้านที่ปรุงอาหารตามสั่งเท่านั้น ซึ่งเป็นข้อดีคืออาหารจะถูกปรุงแต่งใหม่ รสชาติดี และยังคงมีกลิ่นของอาหารที่ปรุงนั้นให้ผู้บริโภคสัมผัสได้ ในขณะที่อาหารจำหน่ายในตลาดมีแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไปเป็นร้านค้าที่มี

ลักษณะแผงลอย อาหารทุกอย่างปรุงสำเร็จเอาไว้รอลูกค้าเลือกซื้อจุดเด่นที่ดึงดูดลูกค้าคือราคาถูก แต่ก็มีข้อด้อยคือ ความใหม่สดกลิ่นอาหาร สถานที่นั่งรับประทานอาหารไม่เทียบเท่ากับร้านอาหารตามสั่ง

ศักยภาพด้านประเภทอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง จากการสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง 5 คน พบว่า อาหารพื้นบ้านหลวงพระบางแบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ 1) กลุ่มปรุงเสร็จรับประทานได้เลย เช่น แกงปลา เอาะหลาม ข้าวเส้นร้อน 2) กลุ่มแปรรูปหรือถนอมอาหาร เช่น ส้มหมู ไคแผ่น ขนมหิน ส้มผัก ในกลุ่มปรุงเสร็จพร้อมรับประทานยังสามารถแบ่งตามวิธีทำได้อีก 9 ประเภท คือ แกง ผัด ทอด ซุป นึ่ง ลาบ/ยำ/สลัด ปิ้ง/ย่าง ต้มยำ/ต้ม

จากการสัมภาษณ์บริษัทนำเที่ยว 10 บริษัท พบข้อมูลดังนี้ ในการจัดรายการอาหารพื้นบ้านเพื่อบริการให้นักท่องเที่ยว นั้น บริษัทจะเป็นผู้เลือกกรรายการอาหารเองโดยพิจารณาจากกลุ่มประเทศและลักษณะอาหารของกลุ่มประเทศนั้นๆของนักท่องเที่ยว แล้วนำข้อมูลเหล่านี้มาประกอบการตัดสินใจที่จะเลือกรายการอาหาร หากเป็นนักท่องเที่ยวชาวยุโรปและอเมริกา รายการอาหารส่วนใหญ่จะเลือกอาหารที่มีรสอ่อน เช่น แกงจืด ข้าวผัด ข้าวเส้นร้อน (ผัดวันเส้น) แหนมจีน(โปเปี้ยะทอด) ไคปิ้ง ปลาปิ้ง ถ้าเป็นอาหารที่มีรสชาติเข้มข้น เช่น เอาะหลามหรือส้มตำ ก็จะทำให้ผู้ประกอบการปรุงรสชาติให้อ่อนลงเป็นพิเศษ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวเอเชียรายการอาหารส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้านทั่วไป เช่น เอาะหลาม แกงปลา แกงกระหรี่ ผัดเบรียวหวาน ใส่อั่ว และส้มตำ ถ้านักท่องเที่ยวที่มาจากประเทศที่ไม่รับประทานอาหารรสจัดและเผ็ดร้อน เช่น ญี่ปุ่น จีน และเกาหลี จะให้ผู้ประกอบการปรุงให้รสไม่จัดและไม่เผ็ดร้อน และไม่พบการมีข้อมูลเรื่องราวหรือภูมิหลังของอาหารแต่ละชนิดที่จะถ่ายทอดแก่นักท่องเที่ยวให้เห็นภูมิปัญญา วัฒนธรรม ความเชื่อ และหรือเรื่องเล่าที่สืบทอดกันมา ทำให้อาหารมีเรื่องราว (story) อันจะทำให้นักท่องเที่ยวได้เห็นวัฒนธรรมในอาหาร เกิดความตระหนักในคุณค่าของอาหารที่จะบริโภค อาหารจึงไม่เพียงจำหน่ายตัวอย่างเท่านั้น ยังสามารถนำวัฒนธรรมในอาหารมาเป็นจุดดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ด้วย

การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางด้วยการประเมินจากส่วนประกอบของอาหาร พบว่า อาหารพื้นบ้านหลวงพระบางจะรับประทานเป็นสารับ ซึ่งในหนึ่งสารับมักประกอบไปด้วยข้าว แกง ลาบ แจ่วหรือป่น และผักลวกหรือผัดหนึ่งเป็นหลัก จึงได้สารอาหารครบทั้ง 6 ชนิด คือ โปรตีน ได้จากไข่และเนื้อสัตว์ที่อยู่ในแกงและลาบ เช่น ปลา หมู ไก่ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น ไข่กรอก ขึ้นหลอด คาร์โบไฮเดรต ได้จากข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักในทุกสารับ ไขมัน ได้จากไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหาร และถ้าสารับนั้นมีอาหารประเภททอดและคั่ว(ผัด) ก็จะทำให้ได้ไขมันจากน้ำมันที่ใช้ทอดและ

คั่ว(ผัด) วิตามิน ได้จากผักต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ผักน้ำ มะเขือ แตงกวา ตำลึง บักอี(ผักทอง) มะเขือม่วง มะเขือยาว เห็ด เห็ดถั่ว ได้จากผัก ไข่ และเนื้อสัตว์ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก เนื้อสัตว์ และสารอาหารสุดท้ายคือน้ำ ที่มีทั้งอยู่ในอาหารและได้จากน้ำที่ใช้ดื่มหลังรับประทานอาหาร

## 6. สรุปและการอภิปรายผล

ด้านวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมี 2 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มที่เป็นวัตถุดิบหลักหรือส่วนประกอบหลัก 2) ส่วนที่เป็นเครื่องปรุงรส พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารต่างก็เห็นว่าวัตถุดิบหลักเหล่านี้มีเพียงพอกับความต้องการ สามารถหาซื้อได้จากตลาดสดโดยไม่ขาดแคลน เนื่องจากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในหลวงพระบาง ยังมีปริมาณที่เป็นสัดส่วนเหมาะสมกับปริมาณวัตถุดิบหลักที่ใช้ประกอบอาหาร หากปริมาณนักท่องเที่ยวมากขึ้นความต้องการอาหารก็จะเพิ่มตามไปด้วย จึงสมควรที่จะมีการสำรวจปริมาณวัตถุดิบที่ผลิตได้ต่อนักท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เพื่อหาแนวโน้มความพอเพียงของการผลิตวัตถุดิบต่อปริมาณนักท่องเที่ยวในอนาคตเพื่อกำหนดแนวทางแก้ปัญหาเอาไว้ล่วงหน้า

ด้านผู้ประกอบการในสถานประกอบการประเภทร้านอาหาร พบว่า ในปัจจุบันถ้าเป็นร้านอาหารทั่วไปที่บริการลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป จะไม่มีปัญหาด้านผู้ประกอบการพื้นเมืองเพราะสามารถหาผู้ที่สามารถประกอบอาหารพื้นเมืองได้ง่าย ทั้งนี้จะเป็นเพราะวิถีชีวิตของประชาชนในหลวงพระบางยังคงประกอบอาหารรับประทานในครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ความรู้ในการประกอบอาหารถูกถ่ายทอดจากรุ่นพ่อแม่ไปสู่รุ่นลูก จึงทำให้คนรุ่นต่อมาสามารถประกอบอาหารพื้นบ้านได้ แต่สถานประกอบการที่เน้นบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวต่างชาติจะพบปัญหาที่เหมือนกัน คือ หัวหน้าพ่อครัวหรือหัวหน้าผู้ประกอบอาหารจะหายาก เพราะเป็นสิ่งที่ต้องเรียนรู้จากสถาบันและหรือเรียนรู้จากสถานประกอบการจริง จนเกิดความรู้ความเข้าใจและมีความสามารถที่จะดูแลควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นระบบและสามารถนำเสนออาหารแก่ผู้บริโภคได้ถูกต้องตามหลักสากลนิยม

การนำเสนออาหารพื้นบ้านหลวงพระบางแก่นักท่องเที่ยว พบเฉพาะการนำเสนอในรูปแบบวัตถุดิบของ คือ ตัวอาหาร ที่นำมาเพื่อให้รู้จักหน้าตาและรสชาติอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางเท่านั้น จึงทำให้การนำเสนออาหารในรูปแบบนี้มีมูลค่า แต่ขาดคุณค่าที่จะเป็นเสน่ห์สร้างความซาบซึ้งในอาหาร เพราะไม่มีการนำเสนอที่เป็นนามธรรม บอกเล่าประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิดหรือคติความเชื่อที่มีต่ออาหารของบรรพชน เช่น อาหารกับ การรักษาโรค พิธีกรรมการนำทรัพยากรธรรมชาติออกมาทำเป็น

อาหาร วิธีการรับประทานอาหาร เหล่านี้ล้วนเป็นเรื่องราวที่ยังไม่ถูกค้นหา และนำมาเสนอในรูปแบบของวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งอาจจะเกิดจากการขาดข้อมูลในเรื่องราวของอาหารอย่างรอบด้าน การมองไม่เห็นโอกาสสร้างคุณค่าจากวัฒนธรรมอาหารของนักธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ในขณะที่ผู้ประกอบการบางรายได้พยายามสร้างคุณค่าให้แก่อาหารของตน เช่น เป็นอาหารที่ผลิตขึ้นตามสูตรราชสำนัก เพราะราชสำนักเป็นความแตกต่างจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน การผลิตจะต้องคัดเลือกวัตถุดิบอย่างดี ประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจากผู้มีฝีมือชั้นเยี่ยม พิถีพิถันในการประกอบอาหารอย่างครบถ้วน รวมทั้งยังจัดตกแต่งสวยงามนำรับประทานและราชสำนักยังมีตำรับอาหารที่หลากหลายกว่าชาวบ้านทั่วไป ในขณะที่นักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคยกับอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง จะไม่สามารถแยกแยะความแตกต่างของอาหารพื้นบ้านทั่วไปกับตำรับที่มีสูตรจากราชสำนักได้ ดังนั้นการสร้างจุดเด่นของอาหารแก่นักท่องเที่ยวจึงควรสนใจไปที่ภูมิหลังหรือเรื่องราวของอาหารจนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร จะช่วยสร้างคุณค่าได้ดีกว่าแนวทางอื่นๆ

ด้านอาหารและบริการตามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและบริการพื้นบ้านหลวงพระบางจำนวน 100 คน พบว่า ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวพึงพอใจในระดับมากต่ออาหารและบริการ เมื่อดูรายละเอียดพบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นกลุ่มนักเรียนนักศึกษา อายุ 15 – 25 ปี เข้ามาท่องเที่ยวที่หลวงพระบางเป็นครั้งแรก และพักตามเกสต์เฮาส์ จึงเป็นกลุ่มที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวด้วยตนเอง ไม่ผ่านบริษัทนำเที่ยว และเมื่อดูจากอาชีพทำให้ทราบว่ารายได้ยังไม่มากนัก เมื่อเข้ามาท่องเที่ยวแบบประหยัดจึงอาจเป็นสาเหตุทำให้นักท่องเที่ยวไม่คาดหวังจากการบริการสูงมากนักเพราะตนเองเข้ามาท่องเที่ยวแบบประหยัดย่อมได้รับการด้านอาหารอยู่ในระดับที่ต่ำกว่ากลุ่มที่เข้ามาท่องเที่ยวแบบผ่านบริษัทนำเที่ยว จึงเห็นได้ว่าในนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ การบริการในขณะนี้ถือว่าอยู่ในขั้นที่ผู้รับบริการมีความพึงพอใจทั้งในด้านตัวอาหาร สถานที่ภายในห้องอาหาร และบริการ แต่มีสิ่ง ที่นักท่องเที่ยวให้ความพึงพอใจในระดับปานกลาง 3 เรื่อง เรื่องที่พึงพอใจน้อยที่สุดคือ ความสะอาดของห้องน้ำ ต่อมาคือจำนวนห้องน้ำ และการสื่อสารของพนักงานบริการ แต่ในด้านการบริการอื่นๆ เช่น พนักงานพร้อมจะบริการ เต็มใจบริการ และบริการถูกต้อง อยู่ในระดับพึงพอใจมาก จึงเห็นได้ว่าแม้พนักงานบริการจะมีปัญหาการสื่อสาร แต่ผู้รับบริการก็ยังมี ความพึงพอใจในการบริการของพนักงาน อาจมีสาเหตุมาจากธรรมชาติของประชาชนชาวหลวงพระ

บางจะใจเย็น ไม่เร่งรีบ อ่อนน้อม ยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นมิตรกับผู้อื่น ทำให้เวลาทำงานบริการ ผู้รับบริการสัมผัสคุณสมบัติเหล่านี้ได้ ด้านภาษาแม้จะเป็นอุปสรรคบ้างก็ยังให้การยอมรับในบริการที่ตนได้รับ

ด้านคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านหลวงพระบาง พบว่า การรับประทานอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางจะรับประทานเป็นสำรับ จึงทำให้มีอาหารหลากหลายมีทั้งอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ซึ่งให้สารอาหารประเภทโปรตีนเป็นหลัก และมีเกลือแร่บ้าง อาหารหลักคือข้าวที่ให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต อาหารที่มีผักทำให้ได้สารอาหารวิตามินและเกลือแร่ ส่วนสารอาหารประเภทไขมันได้จากอาหารประเภทจีน (ทอด) และคั่ว (ผัด) นอกจากนี้ยังได้จากเนื้อสัตว์ต่างๆ จึงทำให้อาหารพื้นบ้านหลวงพระบางเป็นอาหารที่มีสารอาหารครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ

## 7. ข้อเสนอแนะ

7.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ในการเตรียมความพร้อมด้านศักยภาพของอาหารพื้นบ้านของเมืองหลวงพระบางในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในปี พ.ศ. 2558

7.2 รัฐหรือองค์กรภาคเอกชนที่บริการอาหารให้แก่นักท่องเที่ยวจะต้องร่วมมือกันในการผลิตหัวหน้าพ่อครัวที่สามารถนำเสนออาหารแก่ผู้บริโภคได้ถูกต้องตามหลักสากลนิยม โดยอาจจัดฝึกอบรมให้ประชาชนที่ประกอบอาชีพด้านนี้เข้ามาพัฒนาฝีมือตนเองและยกระดับความสามารถและสร้างโอกาสให้แก่ตนเองได้มากขึ้น

7.3 ควรศึกษาบทบาทการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการร้านอาหารที่เข้ารับการอบรมการผลิตอาหารให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานสากล

7.4 ควรศึกษาภูมิหลังของอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางอย่างรอบด้านแล้วสังเคราะห์ออกมาเป็นองค์ความรู้ เพื่อนำมาบอกเล่าให้เป็นเรื่องราว (story) หรือความเชื่อที่ชุมชนมีต่ออาหารคู่กับการบริการอาหารแก่นักท่องเที่ยว

## 8. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณผู้ให้สัมภาษณ์ในกลุ่มผู้ที่มีความรู้ในการประกอบอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางและผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้านหลวงพระบางทุกรายที่กรุณาสละเวลาอันมีค่าให้สัมภาษณ์และให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยสุภานุวงศ์ ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการติดต่อประสานงานกับร้านอาหารพื้นบ้านในพื้นที่ รวมทั้งให้การสนับสนุนบุคลากรเพื่อช่วยในการเก็บข้อมูลการวิจัย และขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณทั้งหมดในการทำวิจัยครั้งนี้

## 9. เอกสารอ้างอิง

- [1] จิระนันท์ พิตรปรีชา, หลวงพระบางหัวใจของล้านช้าง, พิมพ์ครั้งที่ 2. ร่วมด้วยช่วยกัน, กรุงเทพฯ, 2543
- [2] สิริพันธุ์ จุลรังคะ, โภชนศาสตร์เบื้องต้น, พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 2547
- [3] Hall, C.M., Food Tourism Around the World. Butterworth Heinemann, UK, 2003
- [4] สุภางค์ จันทวานิช, วิจัยเชิงคุณภาพ, พิมพ์ครั้งที่ 20. ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, 2555