**บทนำ**

อดีตของคาบสมุทรสทิงพระเป็นเกาะนอกชายฝั่งจังหวัดพัทลุงในทะเลฝั่งอ่าวไทย อยู่ระหว่างพื้นที่ตอนใต้ของจังหวัดนครศรีธรรมราชกับพื้นที่ตอนเหนือของจังหวัดสงขลา ต่อมาเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์บริเวณพื้นที่รอยต่อระหว่างจังหวัดนครศรีธรรมราชกับจังหวัดสงขลาเชื่อมต่อเป็นแผ่นดินเดียวกัน สภาพความเป็นเกาะจึงหายไป น้ำในทะเลสาบตอนบนจึงเป็นน้ำจืดที่มีต้นกำเนิดมาจากภูเขาและแผ่นดินของจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดพัทลุง ขณะที่น้ำเค็มจากทะเลมีทางเข้าสู่ทะเลสาบทางตอนใต้ บริเวณช่องเปิดระหว่างอำเภอสิงหนครกับอำเภอเมืองสงขลา ก่อให้เกิดการผสมผสานเป็นน้ำกร่อยที่มีลักษณะเฉพาะเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล คาบสมุทรสทิงพระจึงมีสภาพเป็นแผ่นดินล้อมรอบด้วยน้ำ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ส่งผลไปถึงระบบนิเวศที่มีความพิเศษแตกต่างจากพื้นที่อื่นๆ

ด้วยสภาพเดิมที่เคยเป็นพื้นที่เกาะนอกชายฝั่งจังหวัดพัทลุง จึงเป็นที่แวะพักการเดินทางทางทะเลของนักเดินเรือต่างถิ่น และเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของผู้คนมาช้านาน มีความผสมปนเปกันของผู้คนหลายเผ่าพันธุ์ หลายวัฒนธรรม มีมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาที่สำคัญคือ วัฒนธรรมข้าว และวัฒนธรรมตาลโตนด กระทั่งมีผู้เรียกวัฒนธรรมของพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระว่าเป็นวัฒนธรรมแบบ “โหนด - นา - เล” ครอบคลุมพื้นที่ตั้งแต่อำเภอระโนด อำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอสทิงพระ และอำเภอสิงหนคร ของจังหวัดสงขลา

วัฒนธรรมอาหารของคาบสมุทรสทิงพระจึงอาจกล่าวได้ว่า มีพื้นฐานมาจากฐานของทรัพยากรธรรมชาติของแผ่นดิน 3 น้ำ ที่มีความแตกต่างกันไปตามฤดูกาล บวกกับวัฒนธรรมที่ติดตัวมากับผู้คนที่มาเยือนและตั้งถิ่นฐานบนพื้นที่แห่งนี้ ผ่านการปรุงและปรับให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชนที่มีพื้นฐานเป็นเกษตรกรในเขตร้อนชื้น

โครงการพัฒนาต่อยอดวัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระแบบบูรณาการ เป็นโครงการที่มีแนวคิดในการสืบสานและต่อยอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชุมชนให้คงอยู่และสามารถนำมาต่อยอดให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาในโลกปัจจุบัน โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นยุทธศาสตร์นำให้เกิดการบูรณาการในเชิงพื้นที่ เป็นการท่องเที่ยวโดยชุมชนและเป็นการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ ชุมชนเป็นผู้จัดการท่องเที่ยวด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวได้สัมผัส ได้เรียนรู้ และได้ดื่มกินอย่างมีความสุข เป็นโครงการที่มีความต่อเนื่องกับโครงการวิจัยวัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระ ก่อนหน้านี้ ซึ่งได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานจาก สถาบันการจัดการระบบสุขภาพภาคใต้ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (สจรส. มอ.) ซึ่งได้สรุปไว้ว่า จากการเก็บข้อมูลการสัมมนาอาหารพื้นบ้าน “เครื่องแกงตำมือ ขนมพื้นบ้าน” บนคาบสมุทรสทิงพระ พบว่า มีภูมิปัญญาอาหารด้านกับข้าวในภาคใต้จำนวน 13 ชนิด คือ แกงเลียง แกงพุงปลา แกงคั่วน้ำเคย จิ้งจัง (ใช้สำหรับยำ/หลน/นึ่ง) บูดู (ใช้สำหรับยำ/หลน/ทรงเครื่อง) หนางหมู/วัว (ต้มกะทิ) ข้าวยำ ข้าวมันแกงไก่ หมี่ผัดกะทิทรงเครื่อง น้ำชุบมะขาม น้ำชุบแมงดา น้ำชุบมะปริง และน้ำชุบมะอึก ภูมิปัญญาด้านขนมพื้นบ้านในคาบสมุทรสทิงพระ พบจำนวน 9 ชนิด คือ ขนมปำถ้วย ขนมปำทะ/ปำจี่ ขนมคนที ขนมโค ขนมหัวล้าน ขนมมด ขนมตับเต่า ขนมถ้วย ขนมพิมพ์ ขนมลา ขนมบอก ขนมมอด และขนมดู ภูมิปัญญาด้านเครื่องแกงพื้นบ้านในคาบสมุทรสทิงพระ พบ 3 ชนิด คือ แกงส้ม แกงกะทิ แกงเผ็ด ซึ่งภูมิปัญญาดังที่กล่าวมาเป็นภูมิปัญญาที่ค้นพบเพียงบางส่วนเท่านั้นในคาบสมุทรสทิงพระ นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาด้านอาหารของพี่น้องมุสลิมอีกด้วย ซึ่งจะได้ทำการศึกษาในโอกาสต่อไป

คณะทำงานโดยมูลนิธิทักษิณคดีศึกษา และสถาบันทักษิณคดีศึกษา ได้พิจารณาและเลือกพื้นที่ที่มีศักยภาพในการเป็นตัวแทนของอำเภอทั้ง 4 ในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ ให้เป็นพื้นที่ปฏิบัติการนำร่องของการพัฒนา ได้แก่ (1) ตลาดน้ำคลองแดน อำเภอระโนด (2) บ้านเขาใน ตำบลเชิงแส อำเภอกระแสสินธุ์ (3) ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบก อำเภอสทิงพระ และ (4) ศูนย์เรียนรู้ครัวใบโหนด อำเภอสิงหนคร โดยศึกษาข้อมูลอาหารพื้นบ้านและแหล่งท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกันในแต่ละพื้นที่ แล้วออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวร่วมกันกับชุมชน จากนั้นจึงทดลองจัดการท่องเที่ยวทั้ง 4 พื้นที่ โดยเปิดรับผู้สนใจเป็นนักท่องเที่ยวอาสาสมัครไปเที่ยวพื้นที่ละ 1 วัน เส้นทางเริ่มจากสถาบันทักษิณคดีศึกษา ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

โครงการพัฒนาต่อยอดวัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระแบบบูรณาการ ได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานจาก สถาบันการจัดการระบบสุขภาพภาคใต้ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (สจรส. มอ.) และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และหวังว่าผลจากการดำเนินงานครั้งนี้ คงจะเกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาต่อยอดวัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระให้เจริญงอกงามต่อไป

คณะทำงาน

โครงการพัฒนาต่อยอด

วัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระ

แบบบูรณาการ

เมษายน 2562

**สารบัญ**

|  |  |  | **หน้า** |
| --- | --- | --- | --- |
| **บทนำ** | | | ก |
| **สารบัญ** | | | ค |
|  | | |  |
| **1** | **อาหารพื้นบ้านคาบสมุทรสทิงพระ** | | 1-1 |
| **2** | **แหล่งท่องเที่ยวคาบสมุทรสทิงพระ** | | 2-1 |
| **3** | **กิจกรรมการพัฒนาต่อยอดวัฒนธรรมอาหาร** | | 3-1 |
| **4** | **การพัฒนากระบวนการชุมชน** | | 4-1 |
| **5** | **การพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยว** | | 5-1 |
| **6** | **การทดลองท่องเที่ยว** | | 6-1 |
| **7** | **บทสรุป** | | 7-1 |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |