

อดีตถึงปัจจุบันแนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม

Past to Present of Local Identity Food Development Guidelines

In Nakhon Pathom Province

วรารัตน์ สานนท์ และคณะ*

Wararat Sanon et al.

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้หน่วยงานทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องให้ความสำคัญเพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหาและพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม ทั้งในการอนุรักษ์และส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาศักยภาพถึงขีดสูงสุด โดยอาหารท้องถิ่นที่สร้างชื่อเสียงและส่งเสริมเศรษฐกิจของจังหวัดนครปฐมที่สำคัญได้แก่ ส้มโอ มะพร้าว น้ำหอม ข้าวหลาม อาหารโต๊ะจิ้นและอาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวบางพื้นที่ในจังหวัดนครปฐม โดยอาหารดังกล่าวล้วนสะท้อนมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาวจังหวัดนครปฐมและได้รับการพัฒนาเรื่อยมาจากอดีตถึงปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันกลับพบว่ามีกำลังประสบปัญหาที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรมาเป็นสังคมเมือง การผสมผสานของวัฒนธรรมการกินและวัฒนธรรมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว อีกทั้งความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยีและนวัตกรรมไทยแลนด์ 4.0 ดังนั้นบทความนี้จึงเป็นการรวบรวมและประมวลหาแนวทางในการแก้ปัญหาอย่างสร้างสรรค์จากข้อมูลงานวิชาการและงานวิจัยที่มีความน่าเชื่อถือเพื่อยกระดับการอนุรักษ์และส่งเสริมพัฒนาให้อาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐมดำรงอยู่อย่างมีคุณค่าและเกิดการพัฒนาที่เหมาะสมสอดคล้องกับบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป

คำสำคัญ : อาหารท้องถิ่นนครปฐม ส้มโอ มะพร้าว น้ำหอม ข้าวหลาม อาหารโต๊ะจิ้น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

*อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม 73000

Lecturer, Department of Food Management , Faculty of Science and Technology, Rajabhat Nakhon Pathom University 73000

** คณะผู้วิจัยประกอบด้วย 1. วรารัตน์ สานนท์ 2.ปิยวรรณ ธรรมบำรุง 3.เพ็ญพักตร์ แก้วเดชศรี 4.วิรัตน์ จันทรทรัพย์ และ 5. ศรีณยา จังไธ

(Wararat Sanon, Piyawan Tammabamrung, Penpak Klaewdetsri, Wirat Jantarasup and Saranya Changso)

Corresponding author : swararat0@gmail.com

ABSTRACT

This article aims to provide all relevant stakeholders with a focus on problem-solving and the development of local identity food in Nakhon Pathom Province. Both in conservation and promotion of maximum potential development. The local food that promotes the economy of Nakhon Pathom Province is pomelo, coconut, sticky rice in bamboo, Business of Chinese Banquet Style Services and local food that helps to promote gastronomy tourism in some parts of Nakhon Pathom. These dishes reflect the important cultural heritage of the people of Nakhon Pathom Province and have evolved from the past to present. But in the present, it is found that the problem of change from agricultural society to being the urban city, the combination of gastronomic cultural and tourism culture has changed dramatically, and the advancement of technology and innovation Thailand 4.0. Therefore, this article is a collection and processing of innovative solutions based on reliable academic data and research in order to enhance the conservation and promotion of the local food that is the identity of Nakhon Pathom Province, stay in a value and develop appropriately consistent with changing context.

Keywords : Local Food in Nakhon Pathom Province, Pomelo, Aromatic Coconut, Sticky Rice in Bamboo, Business of Chinese Banquet Style Services, Gastronomy Tourism

1. บทนำ

นครปฐมเป็นอู่อารยธรรมสำคัญที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานแห่งหนึ่งในแผ่นดินสุวรรณภูมิ ด้วยความรุ่งเรืองทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่านับตั้งแต่สมัยทวารวดี มีประเพณีและวัฒนธรรมผสมผสานกลมกลืนกับความ เป็นอยู่ของผู้คนในจังหวัดที่มีทั้งชาวไทย ชาวไทยเชื้อสายจีน และเชื้อชาติลาวปะปนรวมกัน การตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำท่าจีนของภาคกลางนั้น ส่งผลให้เกิดการหล่อหลอมทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า โดยมีลำน้ำสายหลักไหลผ่านโอบอุ้มหล่อเลี้ยงความชุ่มชื้นแก่ดินรวมถึงสร้างวิถีชีวิตชาวนครปฐมมาแต่ดั้งเดิม ด้วยเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การทำเกษตร อีกทั้งจังหวัดนครปฐมยังเป็นชัยภูมิที่มีความเหมาะสมในการตั้งถิ่นฐานจึงส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม ศาสนาและวัฒนธรรม การสร้างคนและสร้างงานโดยใช้ทรัพยากรที่เป็นจุดเด่นทางอาหาร เพื่อนำไปสู่ความยั่งยืนซึ่งสะท้อนผ่านศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญา แหล่งท่องเที่ยว รวมไปถึงความพร้อมด้านการผลิตทั้งภาคเกษตรและภาคอุตสาหกรรมจึงเข้ามามีบทบาทต่อจังหวัดนครปฐมเป็นอย่างมาก การรับรู้ถึงความเปลี่ยนแปลงและการปรับตัวของชุมชนจึงเป็นส่วนสำคัญในการตั้งรับเพื่อการพัฒนาและยกระดับการส่งเสริมอนุรักษ์ให้อาหารท้องถิ่นเหล่านั้นคงอยู่สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป คณะผู้เรียบเรียงได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของทรัพยากรอาหารในจังหวัดนครปฐมที่ขาดการจัดเก็บข้อมูลพื้นฐานของอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม ทั้งสถานการณ์จากอดีตถึงสถานการณ์ในปัจจุบันเพื่อเป็นข้อมูลเชิงลึกให้เกิดการผลักดันและมีส่วนร่วมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการร่วมสนับสนุนและพัฒนาองค์ความรู้ในศาสตร์อาหารของนครปฐมให้เกิดการแก้ปัญหาและพัฒนาให้เป็นรูปธรรมอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์ของบทความ

เพื่อให้หน่วยงานทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องให้ความสำคัญเพื่อหาแนวทางในการแก้ปัญหาและพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม ทั้งในการอนุรักษ์และส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาศักยภาพถึงขีดสูงสุด

3. เนื้อหาของบทความ

3.1 มิติที่แตกต่างของส้มโอ

“ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวานมัน สนามจันทร์งามล้น พุทธมณฑลคู่ธานี พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า สวมงามตาแม่น้ำท่าจีน” จากคำขวัญประจำจังหวัดนครปฐมข้างต้นทำให้จังหวัดนครปฐม ในอำเภอนครชัยศรีและอำเภอสามปราชญ์จัดเป็นแหล่งที่ผลิตส้มโอที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดี เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่เป็นดินร่วนปนทราย มีคูน้ำล้อมรอบ ในช่วงที่มีน้ำทะเลหนุนแม่น้ำท่าจีนไหลผ่านเป็นน้ำกร่อย ซึ่งน้ำกร่อยนี้เองที่ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ เพราะเป็นพื้นที่ที่มีแร่ธาตุทำให้ส้มโอมีรสชาติดหวานกว่าที่อื่น ทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

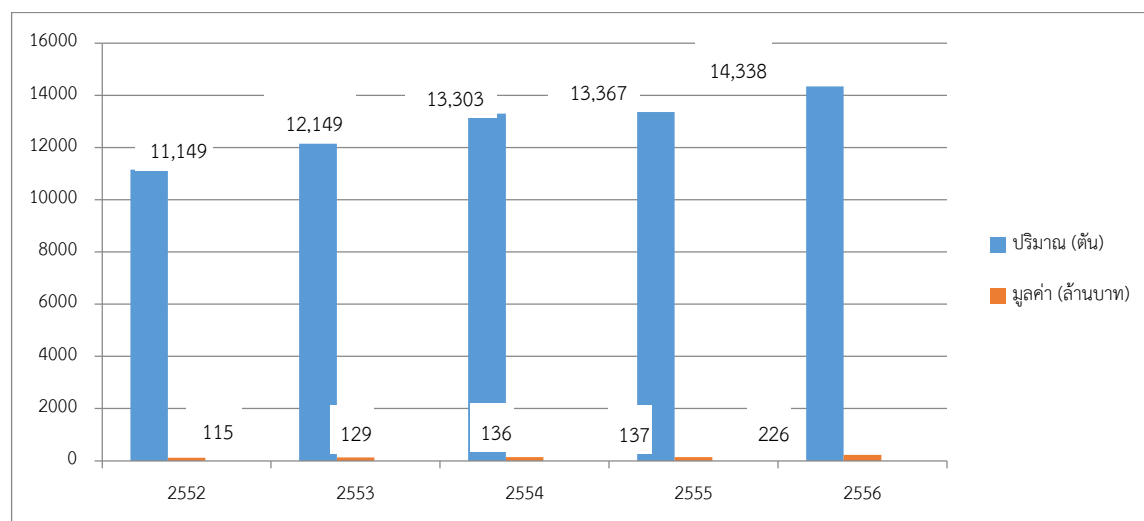
ชนิดและพันธุ์ส้มโอที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ ส้มโอพันธุ์ทองดีมีรสชาติดหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เนื้อสีขาวอมชมพูฉ่ำ รูปทรงกลมแป้น เปลือกผิวบาง ส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งมีรสชาติดหวานอมเปรี้ยว เนื้อสีขาวอมเหลืองคล้ายสีน้ำผึ้ง รูปทรงกลมมน เนื้อแห้ง ส้มโอพันธุ์ขาวพวงมีรสชาติดเปรี้ยวอมหวาน ลักษณะลูกหัวจุกยาว (คล้ายลูกน้ำเต้า) มีเนื้อสีขาวอมเหลือง ส้มโอพันธุ์ขาวแป้นมีรสชาติดหวานอมเปรี้ยว ลักษณะลูกหัวจุกสั้น ผลคล้ายพันธุ์ทองดี เนื้อสีขาว ส้มโอพันธุ์ขาวหอมมีรสหวานอมเปรี้ยว ลักษณะผลใหญ่ เนื้อแห้ง

ส้มโอนิยมรับประทานเป็นผลไม้สด หรือนำไปประกอบเป็นอาหาร เช่น ยำ เมี่ยง ส้มตำ ข้าวยา ในส่วนของเปลือกจะมีปริมาณเส้นใยอาหารสูง พบว่าเส้นใยอาหารของพืชตระกูลส้มจะพบมากในส่วนของเปลือกมากกว่าส่วนของเนื้อที่บริโภค ซึ่งเส้นใยอาหารในเปลือกส้มโอมีปริมาณถึงร้อยละ 97.07 (วันเพ็ญ แสงทอง พิณิจ, 2551) จัดเป็นแหล่งใยอาหารที่มีคุณภาพดีเหมาะสำหรับการนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร มีสัดส่วนของใยอาหารที่ละลายน้ำและใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำประมาณ 1:2 นอกจากนั้นใยอาหารยังมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ พืชตระกูลส้มเป็นพืชที่ประกอบด้วยสารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะสารประกอบในกลุ่มฟลาโวนอยด์ (flavonoids) ในเปลือกส้มมีฟลาโวนอยด์ช่วยลดการเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจตีบและเป็นสารต่อต้านมะเร็ง วิตามินซีเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ (Garau et al., 2007; Marin et al., 2007) และกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) ช่วยดูดซับไอออนช่วยในกระบวนการทำงานของกรดอะมิโนและฮอร์โมน

ปัจจุบันผู้คนให้ความสนใจกับการนำเปลือกส้มโอมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเนื่องด้วยเห็นประโยชน์จากใยอาหาร ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ และสุวรรณา พิษยงค์วงศ์ (2558) ได้ศึกษาการทำเต้าหู้นมสดเสริมใยอาหารจากเปลือกส้มโอผง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมการยอมรับของผู้บริโภค และอายุการเก็บของเต้าหู้นมสดเสริมใยอาหารจากเปลือกส้มโอผง ผลการวิจัยพบว่าสูตรเต้าหู้นมสดที่เติมใยอาหารร้อยละ 0.5 เป็นสูตรที่เหมาะสมเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค มีปริมาณใยอาหาร ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายทั้งหมด ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด และความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระของสารต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน (DPPH) เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ วันดี ไทยพานิช (2552) ได้ศึกษาการพัฒนาขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมใยอาหารโดยใช้เส้นใยจากเปลือกส้มโอ ผลการวิจัยพบว่าสามารถใช้เส้นใยจากเปลือกส้มโอผสมในตัวแบ่งขนมขอม่วงได้ร้อยละ 10 และในตัวไส้ในอัตรา 1:6 ขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง ปริมาณ 1 หน่วยบริโภค น้ำหนัก 72 กรัม มีใยอาหาร 5.44 กรัม

ไขมัน 1.81 กรัม และให้พลังงาน 101.13 กิโลแคลอรี จะเห็นได้ว่าส้มโอนอกจากรับประทานเป็นผลไม้สดได้แล้ว ส่วนอื่น ๆ ของส้มโอยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในงานวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าและเป็นการลดปริมาณขยะที่เกิดจากเปลือกส้มโอได้อีกด้วย

ส้มโอนิยมบริโภคเป็นผลไม้สดทั้งตลาดภายในประเทศ และต่างประเทศ ในปีพ.ศ. 2552 - 2556 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกส้มโอมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปีดัง แผนภาพที่ 1



แผนภาพที่ 1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกส้มโอของประเทศไทยไปยังประเทศต่าง ๆ ปีพ.ศ. 2552 - 2556
ที่มา: ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2560

ตลาดส่งออกที่สำคัญได้แก่ สหภาพยุโรป เวียดนาม จีน ญี่ปุ่น ซึ่งตลาดจีนและฮ่องกงยังมีความต้องการนำเข้าส้มโอสูงขึ้นเนื่องจากชาวจีนมีความเชื่อว่าส้มโอเป็นผลไม้มงคลสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ นิยมใช้ในการประกอบพิธีต่าง ๆ อย่างไรก็ตามความต้องการส้มโอที่ปอกเปลือกแล้วพร้อมบริโภคยังมีความต้องการสูง แนวคิดที่จะช่วยส่งเสริมการขยายโดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาช่วยในการยืดอายุการเก็บส้มโอให้นานขึ้นจะช่วยให้การขยายส้มโอเป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค

3.2 วัฒนธรรมที่หลากหลายกับการใช้ประโยชน์จากมะพร้าวน้ำหอม

วัฒนธรรมมะพร้าวในสังคมชาวนครปฐมและชาวไทยมืองค์ประกอบที่สำคัญอยู่เป็นจำนวนมาก ในแต่ละองค์ประกอบทำให้นุชนสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมไทยได้ วัฒนธรรมการใช้ประโยชน์จากมะพร้าวในสังคมไทยนั้นสามารถสื่อให้เห็นถึงความเชื่อและประเพณีของมะพร้าวในวัฒนธรรมไทยได้ชัดเจน ซึ่งในปัจจุบันนี้ความเชื่อและประเพณียังคงมีอยู่ในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ในส่วนประกอบของมะพร้าวสามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้หลายรูปแบบ เช่น การบริโภคและอุปโภค ใช้เป็นยาสมุนไพร ใช้ในการรักษาโรคต่าง ๆ นำมาทำสิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ และทำเป็นอุตสาหกรรมต่าง ๆ ได้แก่ อุตสาหกรรมเส้นใยมะพร้าว อุตสาหกรรมมะพร้าวแห้ง อุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น อุตสาหกรรมมะพร้าวชุบแห้ง เป็นต้น นอกจากนี้มะพร้าวยังเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตกะทิและเครื่องสำอาง โดยมีโอกาสในการขยายผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวเข้าสู่ตลาดในประเทศพัฒนาแล้ว เช่น เครื่องดื่มแต่งรสผสมน้ำมะพร้าว เครื่องสำอางที่มีส่วนผสมของน้ำมะพร้าว เป็นต้น จึงส่งผลให้ความต้องการมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในตลาดโลก

สูงขึ้นตามไปด้วย ส่วนการบริโภคมะพร้าว น้ำหอมในลักษณะผลสดและเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ทั้งในประเทศและส่งออกต่างประเทศ โดยมีมูลค่าการส่งออกกว่าพันล้านบาทต่อปีและมีแนวโน้มสูงขึ้น

จากการที่มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลายรูปแบบ ความต้องการใช้มะพร้าวจึงมีอย่างต่อเนื่อง ราคามะพร้าวมีอัตราสูงขึ้นเรื่อย ๆ ประเทศไทยจึงมีแนวโน้มการปลูกมะพร้าวเพิ่มมากขึ้น พื้นที่หลักของการปลูกอยู่ในเขตจังหวัดนครปฐม ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกมะพร้าว น้ำหอมที่มีคุณภาพลำดับต้น ๆ ของประเทศไทย (ฐายิกา อยู่แก้ว, 2559) มะพร้าวจัดเป็นพืชตระกูลปาล์มมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *cocos nucifera* L. เป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว (วรพงศ์ กริ่งเกษมศรี, 2554) พันธุ์มะพร้าว น้ำหอม เชื่อกันว่ากลายพันธุ์มาจากพันธุ์หมูสีเขียว ซึ่งมีกลิ่นหอมและรสหวาน พันธุ์มะพร้าว น้ำหอมที่เพาะปลูกในปัจจุบัน มี 2 ลักษณะ คือ พันธุ์มะพร้าว น้ำหอมก้นจีบ และมะพร้าว น้ำหอมก้นกลม ลักษณะดินที่มะพร้าว น้ำหอมชอบต้องเป็นดินที่ไม่เปรี้ยวหรือเค็มจัด เป็นดินที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะดินริมแม่น้ำ ซึ่งเป็นลักษณะของดินน้ำไหลทรายมูลจะใช้ปลูกมะพร้าวได้ดีที่สุดอยู่ในพื้นที่บริเวณอำเภอนครชัยศรีและอำเภอสสามพราณสามารถสร้างผลผลิตที่มีคุณภาพจนมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ และได้รับการส่งเสริมจนเป็นพืชที่สำคัญทางเศรษฐกิจและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีการศึกษาพบว่าคนไทยบริโภคมะพร้าว 18 ผล/คน/ปี ในชีวิตประจำวันของชุมชนตามลุ่มน้ำนครชัยศรี มะพร้าวถูกนำมาใช้ในทุกครัวเรือน ซึ่งเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมความเชื่อ และชนบประเพณีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่เกิดจนสิ้นอายุขัย อย่างไรก็ตามเราสามารถจำแนกการใช้ประโยชน์ของมะพร้าวได้ 2 ประเภทใหญ่ คือ เพื่อการบริโภคและอุปโภค

สำหรับด้านการบริโภค มะพร้าวสามารถทำได้ทั้งอาหารคาวและหวาน โดยนำส่วนต่าง ๆ ในต้นทั้งยอด เนื้ออ่อน และเนื้อแก่จัด มาปรุงเป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยม เช่น แกงมัสมั่นไก่ แกงเขียวหวาน ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง ต้มยำกุ้งน้ำข้นมะพร้าวอ่อน ไข่หวานมะพร้าวอ่อน ขนมจาก ขนมบ้าบิ่น ขนมตาล ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน เป็นต้น รวมถึงนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น กะทิเข้มข้นบรรจุกล่อง มะพร้าวชุบแห้งในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ ส่วนในการอุปโภคนิยมนำมาใช้ในอุตสาหกรรมเส้นใยมะพร้าว อุตสาหกรรมแท่งชำ อุตสาหกรรมเผาถ่านจากกะลามะพร้าว

การใช้ประโยชน์จากมะพร้าวโดยการใช้เป็นยาสมุนไพรรักษาโรค เช่น รักษาแผลเรื้อรัง โดยนำกะลามะพร้าวถูตะไคร้ผงละเอียด ผสมกับน้ำมันมะพร้าวกับพิมเสนเพื่อทาแผลเรื้อรัง แก้จุดเสียดแน่นท้อง ด้วยการเอากะลามะพร้าวเผาไฟให้เป็นถ่าน บดเป็นผงละเอียดละลายน้ำอุ่น เพื่อดื่มแก้จุดเสียดแน่นท้องได้ ในสมัยโบราณใช้รักษาอาการปวดฟันโดยนำกะลามะพร้าวที่แก่จัด มีรู ชู่นำเนื้อออกใหม่ ๆ ใส่ถ่านไฟแดงลงไปรองน้ำมันมะพร้าวที่ไหลออกมา ใช้สาลีพันปลายไม้ชุบน้ำมันมะพร้าวเพื่ออุดโพรงฟันที่ปวด แก้กลิ่นใส่อาเจียน โดยการเอามะนาวหนึ่งซีกบีบผสมน้ำมันมะพร้าวอ่อนเพื่อดื่มลดอาการคลื่นไส้ได้

ในพื้นที่นครปฐมพบว่า มีผู้ประกอบการนำผลผลิตแปรรูปเป็นเค้กมะพร้าว น้ำหอมเพื่อเพิ่มมูลค่า และยังคงผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ขนมอื่นรวมถึงการสร้างตราสินค้าเพื่อให้เกิดการจดจำ จากกระแสการรักสุขภาพและ super food ที่เกิดขึ้นในประเทศพัฒนาแล้ว เช่น น้ำมันมะพร้าวที่มีส่วนผสมของกรดลอริก (lauric acid) ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งการบริโภคผ่านการรับประทาน (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2560) หรือการนำมาเป็นส่วนประกอบของเครื่องสำอางและในผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

3.3. ข้าวหลามกับการก้าวสู่ยุคไทยแลนด์ 4.0

ข้าวหลามนครปฐมเป็นหนึ่งในสินค้าที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดนครปฐมมาเป็นเวลานาน ตามประวัติและวิวัฒนาการของข้าวหลามจังหวัดนครปฐมพบว่า มีประวัติคู่เมืองนครปฐมมายาวนาน และมีการบันทึกไว้ว่า เริ่มปรากฏตั้งแต่สมัยสงครามโลก ซึ่งประมาณอายุแล้วไม่ต่ำกว่า 120 - 130 ปี (ภาศิกา แซ่เตียว, 2552)

โดยในระยะแรกข้าวหลามทำขึ้นเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน เนื่องจากจังหวัดนครปฐมในอดีตมีสภาพเป็นป่า โดยเฉพาะบริเวณชุมชนวัดพระงามและวัดไผ่ล้อม ซึ่งมีไม้ไผ่เป็นจำนวนมาก จึงเป็นวัตถุดิบสำคัญที่นำมาใช้ในการผลิต นอกจากนั้นบริเวณที่ริมแม่น้ำนครชัยศรียังเอื้ออำนวยต่อการปลูกมะพร้าว จึงเป็นแหล่งวัตถุดิบอย่างดีสำหรับนำมาคั้นเป็นน้ำกะทิเพื่อปรุงรสชาติข้าวหลามอีกด้วย (วิมลสิริ รุจิภาสพรพงศ์, 2550) คำว่า “ข้าวหลาม” มีที่มาจากคำว่า “หลาม” ซึ่งหมายถึงการนำของที่ใส่กระบอกแล้วนำไปเผา (Lin Yujia, 2555) ดังนั้นการนำข้าวเหนียวผสมกะทิในกระบอกแล้วนำไปเผาไฟจึงเรียกว่า “ข้าวหลาม”

ประวัติความเป็นมาของข้าวหลามนครปฐม ยังไม่มีผู้ที่ทราบประวัติแน่นอน เพียงแต่สันนิษฐานว่าน่าจะมากก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 โดยพิจารณาจากภาพถ่ายเมื่อครั้งที่พระองค์ท่านเสด็จมาจังหวัดนครปฐมผ่านบริเวณสถานีรถไฟเพื่อมาสักการะที่องค์พระปฐมเจดีย์ ได้ปรากฏภาพคนขายข้าวหลามทั้งสองข้างทางจากการสอบถามจากผู้ที่ยังมีชีวิตอยู่ทราบว่าแหล่งกำเนิดการทำข้าวหลามนครปฐมในขณะนั้นทั้งจังหวัดมีเพียงแห่งเดียว คือ บริเวณชุมชนหมู่บ้านพระงาม ซึ่งเป็นสถานที่ผลิตข้าวหลามแหล่งใหญ่ที่สุด และเป็นแหล่งสุดท้ายของจังหวัดนครปฐม แต่เหตุผลที่ผู้บริโภคไม่รู้จักรับซื้อข้าวหลามพระงามแต่รู้จักในนามข้าวหลามนครปฐมนั้น เนื่องจากผู้ขายทั้งชุมชนพระงามได้หาบเพื่อนำไปขายตามบ้าน หรือร้านค้าแถบบริเวณสะพานเจริญศรัทธาจนถึงบริเวณชอยกลาง รวมทั้งบริเวณด้านในขององค์พระปฐมเจดีย์ ซึ่งผู้ซื้อส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยว จึงไม่ทราบแหล่งผลิต ทราบแต่เพียงแหล่งขายจึงเรียกชื่อเพียงว่า “ข้าวหลามนครปฐม” (ภาศิกา แซ่เตียว, 2552 และ วิมลสิริ รุจิภาสพรพงศ์, 2550)

ยุคสมัยของข้าวหลามนครปฐมสามารถแบ่งได้เป็น 4 ยุค คือ 1) ยุคแรกเริ่ม เชื่อว่าแม่ทรัพย์เป็นผู้บุกเบิกเป็นคนแรก และเริ่มขายกันเป็นลำเป็นสันหน้าสถานีรถไฟนครปฐม ซึ่งในสมัยนั้นข้าวหลามที่เร่ขายที่สถานีรถไฟระยะแรกมี 3 เจ้า คือ แม่ทรัพย์ ยายหมา และยายเพา ซึ่งเป็นเครือญาติกัน แต่ต่อมายายหมาและยายเพาเลิกกิจการไป จึงเหลือแต่แม่ทรัพย์เพียงเจ้าเดียว ซึ่งในระยะหลัง ๆ เริ่มมีคนมาขอช่วยแม่ทรัพย์ทำข้าวหลามแล้วศึกษาวิธีการและสูตรจากแม่ทรัพย์ไปประกอบอาชีพทำข้าวหลามกันมากขึ้น 2) ยุคข้าวหลามสวยจัดเป็นยุครุ่งเรืองของข้าวหลามนครปฐม โดยสาเหตุที่เรียกว่ายุคข้าวหลามสวยเนื่องจากแม่ทรัพย์ ซึ่งเป็นผู้มีฝีมือในการทำอาหารและข้าวหลามได้รสชาติดี ได้สาธิตการทำข้าวหลามถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 เมื่อคราวที่เสด็จประพาสพระราชวังสนามจันทร์ พร้อมด้วยพระราชอาคันตุกะในปี พ.ศ. 2503 จึงทำให้ชื่อเสียงของข้าวหลามนครปฐมได้แพร่หลายออกไปมากยิ่งขึ้น 3) ยุคชบเซา เนื่องจากมีผู้บริโภคจำนวนมากขึ้น ทำให้ผู้ผลิตเร่งเพิ่มจำนวนการผลิต ทำให้ข้าวหลามสุกไม่ทั่วถึง ประกอบกับการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางพบว่ามีผู้นำข้าวหลามเหลือจำหน่ายซึ่งเสียแล้วไปจำหน่ายต่อ เมื่อผนวกกับการขาดสถานที่จำหน่ายเนื่องจากการตัดถนนพระราม 2 กรุงเทพฯ-สมุทรสงคราม ทำให้รถที่เคยผ่านระหว่างกรุงเทพฯ กับภาคใต้ไม่ผ่านตัวเมืองนครปฐม รวมถึงผู้ผลิตนิยมทำตามแบบดั้งเดิม ขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ประกอบกับวิกฤตการณ์ข้าวพดตะขงในข้าวหลาม เมื่อปี พ.ศ. 2542 จึงส่งผลกระทบต่อชื่อเสียง และความนิยมบริโภคข้าวหลามนครปฐมเป็นอย่างมาก และทำให้ธุรกิจข้าวหลามนครปฐมชบเซาลงไปมาก 4) ยุคฟื้นฟูเพื่อเข้าสู่สินค้าโอท็อป จากการชบเซาทางธุรกิจข้าวหลามดังกล่าว จึงก่อให้เกิดความตื่นตัวต่อเรื่องข้าวหลาม โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมได้ดำเนินการสนับสนุนด้านการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน มีการรับรองคุณภาพ ตรวจสอบ และส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพของข้าวหลามให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์กระทรวงสาธารณสุข นอกจากนี้ยังมีส่วนช่วยในการพัฒนารสชาติข้าวหลามที่หลากหลาย จากการจำหน่ายเพียงรสชาติข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำในอดีต ก็ได้มีการพัฒนารสชาติให้ความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ได้แก่ อัญชัน เบญจพรรณ ฟักทอง แป๊ะก๊วย ถั่วทอง สังขยา เขียวหวาน กะเพรากุ้ง พะแนงหมู บีชะง

(ทรงเครื่อง) ปลาข้าวทรงเครื่อง และผลไม้ตามฤดูกาล เช่น ลำไย ทุเรียน เป็นต้น (องอาจ โตอดีเทพ และคณะ, 2549; วิมลสิริ รุจิภาสพรพงศ์, 2550 และภาคศึกษา แซ่เตียว, 2552)

ปัจจุบันข้าวหลามนครปฐมมีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งถือได้ว่าข้าวหลามนครปฐมมี อย. เป็นจังหวัดแรก และสามารถผลักดันให้เป็นสินค้าโอท็อปประจำจังหวัดได้อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์คุณแอ๊ด ต้นเสียงสม (แอ๊ด ต้นเสียงสม, 2560) ผู้ประกอบการข้าวหลามพระงาม เจ้าของร้านข้าวหลามแม่แอ๊ด จ.นครปฐม เมื่อเดือนเมษายน 2560 ทำให้ทราบข้อมูลว่าปัญหาที่พบของธุรกิจข้าวหลามในปัจจุบันคือไม่สามารถเก็บได้นานที่อุณหภูมิปกติ ทำให้สามารถจำหน่ายได้เฉพาะภายในจังหวัดนครปฐมและพื้นที่ใกล้เคียงเท่านั้น ดังนั้นแนวทางการพัฒนาข้าวหลามนครปฐมเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จึงมีแนวโน้มไปในทางการพัฒนากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวหลาม โดยอาจใช้การปรับปรุงกระบวนการผลิต วิธีการบรรจุ ภาชนะบรรจุ หรือปรับเปลี่ยนสภาวะการเก็บรักษา ทั้งนี้ในปัจจุบันได้มีความร่วมมือจากสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ซึ่งจะมีส่วนช่วยในการพัฒนาและผลักดันให้ข้าวหลามนครปฐมมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น ซึ่งส่งผลต่อยอดจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น สร้างความมั่นใจให้กับผู้ซื้อและยังส่งผลให้อาชีพการทำ ข้าวหลามของชุมชนยังคงอยู่ต่อไปอีกด้วย

3.4 สถานการณ์อาหารโต๊ะจีนจังหวัดนครปฐมและแนวทางในการพัฒนาธุรกิจโต๊ะจีน

จังหวัดนครปฐมเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่ได้ชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตอาหารโต๊ะจีนที่มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน เนื่องจากนครปฐมเป็นเมืองเกษตรกรรม วัตถุดิบในการประกอบอาหารโต๊ะจีนจึงสามารถหาได้ง่าย อีกทั้งอาชีพการประกอบธุรกิจอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐมมีอยู่เป็นจำนวนมาก ในปี พ.ศ. 2547 รัฐบาลได้กำหนดนโยบายเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้อาหารที่ผลิตและบริโภคภายในประเทศมีความปลอดภัยได้มาตรฐานทัดเทียมสากล พร้อมทั้งก้าวสู่การเป็นครัวโลก เพื่อความสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลและศักยภาพความพร้อมในการเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของจังหวัดนครปฐมจึงได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดนครปฐม พร้อมทั้งสนับสนุนให้จังหวัดนครปฐมเป็นแหล่งผลิตอาหารปลอดภัยและสินค้าเกษตรอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัด เพื่อดูแลขั้นตอนในการผลิตอาหารของผู้ประกอบการไม่ว่าจะเป็นการปรุง การเสิร์ฟ การเคลื่อนย้ายรวมถึงภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัยถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและช่วยรักษาคุณภาพของผู้ประกอบการ

จังหวัดนครปฐมโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมจัดโครงการโต๊ะจีนนครปฐม สะอาดปลอดภัย ขึ้นเป็นครั้งแรกในปี พ.ศ.2547 เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม และเพื่อยกระดับโต๊ะจีนนครปฐมให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข โดยโครงการได้ดำเนินการต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์โต๊ะจีนนครปฐมให้รู้จักกันแพร่หลาย ได้รับการยอมรับมากยิ่งขึ้นและพัฒนาให้โต๊ะจีนนครปฐม เป็นหนึ่งของประเทศต่อไป (ศิริรัตน์ สมไร่จิง, 2554)

ปัจจุบันจังหวัดนครปฐมมีผู้ประกอบการอาหารโต๊ะจีนที่มีมาตรฐานรองรับและเป็นสมาชิกชมรมธุรกิจโต๊ะจีน 44 ราย จากผู้ประกอบการทั้งจังหวัดประมาณ 200 ราย ซึ่งเป็นธุรกิจขนาดใหญ่และสามารถขยายไปต่างประเทศได้เพียง 5 ราย ส่วนที่เหลือเป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก นครปฐมได้รับการขนานนามว่าเป็นเจ้าตำรับโต๊ะจีนและเป็นฮับธุรกิจโต๊ะจีนของประเทศไทยที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง แม้ประสบปัญหาต้นทุนวัตถุดิบที่สูงขึ้น ภาวะการณ์ขาดแคลนบุคลากรและภาวะเศรษฐกิจซบเซาลง โดยคาดว่าในปี พ.ศ.2561 ธุรกิจโต๊ะจีนจะเติบโตกว่าร้อยละ 50 โดยพบว่าตลาดโต๊ะจีนกว่าร้อยละ 85 ยังคงอยู่ในประเทศ ส่วนอีกร้อยละ 15 เป็นการรับงานในประเทศเพื่อนบ้านของธุรกิจโต๊ะจีนขนาดใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศสาธารณรัฐ

ประชาธิปไตยประชาชนลาว สาเหตุที่ทำให้ธุรกิจโต๊ะจีนมีแนวโน้มในการเติบโตดีขึ้นเนื่องมาจากรูปแบบการจัดงานพิธีกรรมสำคัญต่าง ๆ ในการดำเนินชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ ไม่เอื้ออำนวยให้ชาวบ้านมีเวลาช่วยกันทำอาหารเลี้ยงแขกกันเองได้เหมือนสมัยก่อนเนื่องจากผลของการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรมาเป็นสังคมเมือง การจ้างธุรกิจโต๊ะจีนจึงเป็นทางเลือกที่สะดวกกว่ามากเพราะเจ้าภาพไม่ต้องเตรียมอุปกรณ์ใด ๆ จึงทำให้เกิดการแข่งขันกันสูงขึ้นส่งผลทำให้ธุรกิจโต๊ะจีนมีการพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการที่ให้บริการผู้บริโภคนไปทั่วประเทศและผู้ประกอบการบางรายยังมีศักยภาพในการให้บริการจัดโต๊ะจีนให้กับลูกค้าที่อยู่ในประเทศเพื่อนบ้านได้อีกด้วย ได้แก่ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ ราชอาณาจักรกัมพูชา และสหพันธรัฐมาเลเซีย สร้างรายได้ให้ผู้ประกอบการธุรกิจโต๊ะจีนและธุรกิจทางอ้อมที่เกี่ยวข้องของจังหวัดนครปฐมปีละกว่าพันล้านบาท (ประพฤติ อรรถชน, 2561)

แนวทางในการพัฒนารูปแบบงานบริการธุรกิจอาหารโต๊ะจีน ได้แก่ คุณภาพของอาหารจะเป็นสิ่งกำหนดราคา ดังนั้นรายการอาหารโต๊ะจีนจึงควรมีรายการอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้นเพื่อตอบสนองกระแสสังคมปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ การตรึงราคาอาหารจะทำให้ผู้ประกอบการสามารถจัดบริการด้วยอาหารที่มีคุณภาพได้ อาหารโต๊ะจีนควรมีรสจัดมากขึ้นและควรมีชื่ออาหารแปลก ๆ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ ควรมีราคามาตรฐานสำหรับอาหารแต่ละชุด ราคาอาหาร รายการอาหาร และราคาค่าบริการ ต้องมีความเหมาะสมและเป็นเหตุเป็นผลกัน การจัดจำหน่าย การเคลื่อนย้ายอาหาร การเก็บรักษาต้องมีภาชนะปิดมิดชิดและสะอาดปลอดภัย รวมทั้งมีอุณหภูมิเหมาะสม การส่งเสริมการตลาด ควรมีการโฆษณาเพิ่มมากขึ้น และควรสนับสนุนให้มีการจัดตั้งเป็นชมรมศูนย์กลางอาหารโต๊ะจีนลงสื่อออนไลน์ ผู้ให้บริการโดยเฉพาะเจ้าของธุรกิจโต๊ะจีนควรมาดูแลกิจการด้วยตนเองและเป็นตัวอย่างที่ดีให้กับลูกน้อง ผู้ให้บริการธุรกิจอาหารโต๊ะจีนขนาดเล็กควรใช้ประโยชน์จากข้อได้เปรียบเรื่องของขนาดกิจการที่สามารถควบคุมเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงส่วนต่าง ๆ ได้ง่าย ผู้ให้บริการธุรกิจอาหารโต๊ะจีนขนาดใหญ่ควรใช้ประโยชน์จากความสามารถในการสำรองวัตถุดิบ ดำเนินกลยุทธ์การเป็นผู้นำด้านต้นทุน พ่อครัวควรมีการแต่งกายที่สะอาด ไม่ดื่มเหล้าและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน มีสุขภาพดีไม่เป็นโรคติดต่อทางผิวหนังและทางเดินหายใจ โดยพ่อครัวควรได้รับการตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปี พนักงานเสิร์ฟอาหารควรมียิ้มแย้มแจ่มใส แต่งกายสะอาดและควรมียูนิฟอร์มเพื่อส่งเสริมให้ภาพลักษณ์มีความเป็นมืออาชีพ มีความสุภาพ ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มเหล้า สำหรับกระบวนการบริการ บริการควรเดินดูแลรับผิดชอบในหน้าที่ของตนให้ทั่วถึง เครื่องมือและอุปกรณ์ต้องเน้นความสะอาด ควรมีถ้วย ช้อน 2 ชุดสำหรับอาหารคาวและอาหารหวานและควรมีให้มีกระดาษทิชชูมากกว่าเดิม ด้านการส่งเสริมการตลาด ควรพัฒนาการประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ตเพิ่มมากขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้ารุ่นใหม่ สอดคล้องกับนโยบายไทยแลนด์ 4.0 โดยควรมีผู้ให้ข้อมูลที่ทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความรู้สึกมั่นใจและไว้วางใจได้สำหรับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโต๊ะจีน สำนักงานสาธารณสุขควรตรวจสอบโต๊ะจีนที่ได้รับใบรับรองมาตรฐานให้ปฏิบัติตามข้อตกลง ควรมีการจัดอบรมมาตรฐานการบริการให้กับพนักงานและเชิญชวนผู้ประกอบการโต๊ะจีนที่ยังไม่ได้ใบรับรองมาตรฐานเข้าร่วมโครงการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโต๊ะจีน ธุรกิจโต๊ะจีนมีความจำเป็นต้องอาศัยการทำงานเป็นทีมเพราะเป็นธุรกิจบริการที่มีลักษณะงานหนักและมีรายละเอียดสูงหลายขั้นตอนอีกทั้งต้องคำนึงถึงความพึงพอใจของผู้รับบริการเป็นสำคัญ การสร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจโต๊ะจีนต้องสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าในด้านคุณภาพของอาหารและการให้บริการ การเลือกสรรวัตถุดิบต้องดี สด สะอาดเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีของอาหารและคงไว้ซึ่งคุณค่าทางโภชนาการ ชมรมธุรกิจโต๊ะจีนนครปฐมมีแนวคิดร่วมกันว่าทุกภาคส่วนต้องจับมือกันในเรื่องของวัตถุดิบเพื่อต่อรองกับผู้ผลิตให้ได้วัตถุดิบที่มีต้นทุนต่ำกว่าห้างสรรพสินค้าหรือในตลาดทั่วไป อีกทั้งต้องการให้ภาครัฐบาลสนับสนุนโครงการเงินกู้ดอกเบี้ยต่ำกว่า

สถาบันการเงิน ความใส่ใจในการนำรายละเอียดทุกประเด็นดังที่กล่าวมาไปปฏิบัติจะนำมาซึ่งมาตรฐานของ
โต๊ะจีนจังหวัดนครปฐม ส่งผลดีต่อชื่อเสียงและความมั่นคงของธุรกิจโต๊ะจีนนครปฐมได้อย่างยั่งยืน (กำธร
แจ่มจำรัส, 2556; จันท์เพ็ญ ธาประดิษฐ์, 2557; ธนิตา จินตชนะเดช, 2550; ญัฐพัชญ์ เอกสิริชัยกุล, 2556
และเอกวุฒิ ชินโสภณพันธ์, 2554)

3.5. อาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว : จากนาบัวสู่กลีบเมี่ยงอาหารเพื่อสุขภาพ

ทุ่งบัวแดงแดนมหาสวัสดิ์ สัญลักษณ์ดอกบัวแห่งศาสนา ด้วยลักษณะวิถีชีวิตของคนจังหวัดนครปฐมที่
สะท้อนผ่านทางศิลปกรรมด้านต่าง ๆ ทั้งประติมากรรม สถาปัตยกรรม ด้านหัตถกรรม จากวิถีถิ่น ประเพณี
และการประกอบอาชีพที่สืบทอดกันมา สู่อาหารซึ่งเป็นรากเหง้าของชุมชน โดยหากจะกล่าวถึงหนึ่งในคำขวัญ
ที่แสดงถึงความยึดมั่นในคุณธรรม และเมืองแห่งธรรมะ จะปรากฏคำว่า “พุทธมณฑลคู่ธานี” ซึ่งพุทธมณฑล
เป็นสถานที่ประกอบศาสนกิจที่ตั้งอยู่ในอำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

มหาสวัสดิ์คือหนึ่งในชุมชนที่อยู่ในอำเภอพุทธมณฑล ที่มีการนำวิถีชีวิตด้านการประกอบอาชีพและ
สัญลักษณ์แห่งพุทธศาสนา มานำเสนอในการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 ด้วยการประกอบ
อาชีพปลูกบัวฉัตรบงกช นำมาประยุกต์ศาสตร์และศิลปการกินในรูปแบบอาหาร นั่นคือการนำบัวหลวง สาย
พันธุ์บัวที่มีสรรพคุณทางยาแต่โบราณมาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเพื่อนำเสนอสู่นักท่องเที่ยว (กรมส่งเสริม
อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2556)

ชุมชนมหาสวัสดิ์มีประชาชนส่วนหนึ่งประกอบอาชีพนาบัว เริ่มตั้งแต่ประมาณ 55 ปีที่ผ่านมา ด้วย
ลำคลองที่ไหลผ่านชุมชน ผนวกกับวิถีของชาวพุทธมณฑลที่ผูกพันกับลำคลองมาตั้งแต่อดีต เนื่องจากการใช้
ประโยชน์จากลำคลองมีด้วยกันหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นแหล่งน้ำใช้เพื่อการเกษตร ใช้ในการคมนาคม
รวมถึงเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น ลำคลองจึงมีบทบาทต่อการดำรงชีวิตอย่างมาก แต่การรุกคืบทางด้าน
เศรษฐกิจที่ทำให้ชุมชนต้องมีการปรับตัว จากเดิมที่พื้นที่ในอดีตมีการทำนาข้าวเป็นจำนวนมาก โดยสมัยก่อนมี
หนองน้ำกลางทุ่งอยู่หนองหนึ่ง บริเวณโดยรอบเป็นส่วนทำนา ซึ่งสมัยก่อนทำนาได้ปีละครั้ง จึงมีการปรับพื้นที่
โดยอาศัยทรัพยากรท้องถิ่นเดิม บัวหลวงเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับการสร้างอาชีพที่ทำให้รายได้ให้กับชาวมหา
สวัสดิ์ โดยเริ่มแรกจากการเก็บดอกบัวเพื่อนำมาขายสำหรับไหว้พระ และเก็บบัวได้วันเว้นวัน จึงไปหาบัวหลวง
มาปลูกเพิ่มและขยายเป็นนาบัวในปัจจุบัน เมื่อเห็นว่าได้ผลดี ดังนั้นเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวแล้วก็มีการว่างปลูกและ
เก็บบัวขาย รายได้จากบัวที่เป็นผลพลอยได้นั้น จึงเป็นจุดเริ่มต้นในการขยายการปลูกบัว จนเมื่อ 30 ปีที่แล้ว
ประมาณปี พ.ศ. 2525 มีพันธุ์บัวลูกผสม เป็นบัวแบบปัจจุบัน และนำมาปลูกแถวพุทธมณฑล จึงนำแนวคิด
การทำนาบัวมาเป็นอาชีพในพื้นที่คลองมหาสวัสดิ์ (มัสลิน บัวบาน, 2560)

บัวหลวง (*Nelumbo nucifera* Gaertn.) เป็นสายพันธุ์หลักที่ใช้การในปลูกในท้องที่ สามารถเรียกชื่อ
อื่นๆ ได้แก่ บุนนาค ปทุม ปทุมมาลย์ สัตตบุษย์ สัตตบงกช และอุบล ทำให้เกิดความสับสนในการเรียกชื่อบัว
ท้องถิ่นที่ปลูก แต่ทั้งหมดคือพันธุ์บัวหลวง บัวหลวงมีลักษณะทางพฤกษศาสตร์คือเป็นไม้ล้มลุก มีเหง้าและไหล
อยู่ใต้ดิน การนำบัวหลวงมาใช้ประโยชน์เพื่อสุขภาพมาช้านานแล้ว โดยนำเหง้าและรากบัวมาต้มกับน้ำเป็น
เครื่องดื่ม มีสรรพคุณแก้ไข้แก้ร้อนใน และแก้กระหาย (ไฉน น้อยแสง, 2558)

ด้านอาหารพบว่าส่วนประกอบต่าง ๆ ของบัวทั้งดอก ก้าน ไหล เกสร เมล็ด และใบ สามารถใช้เป็น
ส่วนหนึ่งของอาหารคาวและอาหารหวานไทยได้เป็นอย่างดี เช่น แกงกะทิไหลบัว แกงส้มหลอดบัว ขนมสายบัว
ซึ่งขนมสายบัวขนมถาดเล็กโบราณที่นำสายบัวมาลวกและสับให้ละเอียด กวนกับแป้งมันก่อนนำไปนึ่ง มี
ลักษณะคล้ายขนมมันแต่สีความหวานและสีน้ำตาลใสตามลักษณะสีของสายบัว

การประกอบอาหารความมักใช้ไหลบัว ซึ่งบัวทุกพันธุ์สามารถรับประทานได้ ไหลบัวจะมาจากใต้ดิน สีออกชมพูหรือแดง แต่ที่วางขายตามตลาดนั้นไม่มีสีขาว ด้วยนำไปแช่น้ำยา ดังนั้นการรับประทานสดอาจนำไปสู่สุขภาพที่ไม่ดี ไหลบัวจะมียางเล็กน้อย ไยบัวจะอยู่ที่ก้านดอก ถ้าชุดไหลบัวไปขายก็จะมีดอกให้เก็บแล้ว เพราะไหลจะให้ดอกให้ใบ

ส่วนใบนำมาห่อเป็นภาชนะแทนใบตอง ใช้ห่อทั้งของสดและของแห้ง โดยชาวบ้านในชุมชนสามารถนำใบห่อมาห่อข้าวสวยและน้ำพริกผัดสดไปรับประทานระหว่างวันของการทำงาน รวมไปถึงในอดีตที่ใช้ห่อข้าวน้ำพริกปลาทุในงานประเพณีตักบาตรต๋องน้ำในวันลอยกระทง ที่จัดขึ้นเพื่อทำบุญและอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ล่วงลับทางน้ำ หรือนำมาทำ “ข้าวห่อใบบัว” จะสร้างกลิ่นหอมหวานให้กับอาหาร

ที่นิยมอีกอย่างคือการที่ชุมชนทำชาเกสรบัว ทั้งจากบัวหลวงหรือบัวฉัตรมงคล มีทั้งทำจากการนำเกสรตัวผู้ของดอกบัวสด เกสรตัวผู้จะมีสีเหลืองเล็ก ๆ ไปตากแห้งและนำไปคั่ว หลังจากนั้นนำไปต้ม จะได้ชาบัวสีชมพู และยังมีวิธีการทำให้ได้ชาบัวเป็นสีขาวคือการนำเกสรดอกบัวไปตากแดดประมาณ 2 แดด ก่อนคั่ว นำมาต้ม จะได้ชาบัวสีขาวจะมีกลิ่นหอม ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของบัวหลวงด้านต้านอนุมูลอิสระ พบสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ในเกสรและดอกบัว เหง้ามีฤทธิ์ลดปวดและต้านการอักเสบ โดยพบสารแอลคาลอยด์ที่มีฤทธิ์ลดอาการปวด (สุรัตน์วีดี วงศ์คลัง, เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ และอรุณพร อิฐรัตน์, 2557) สามารถนำเกสรแห้งมาบรรจุซอง หรือนำไปต้มเป็นน้ำชาผสมกับน้ำตาลทรายแดงใสขวดเพื่อจำหน่าย ตามตำรายาไทยกล่าวไว้ว่าบัวหลวงมีสรรพคุณทางยาคือ เมล็ดบัวบำรุงรักษาประสาท และไต หรือแก้อาการท้องร่วงหรือบิดเรื้อรัง ดีบัวหรือต้นอ่อนที่อยู่ในเมล็ดใช้เป็นเครื่องยาของตำรับยาไทย มีสรรพคุณบำรุงหัวใจ ออกฤทธิ์ไปช่วยขยายหลอดเลือด และเกสรตัวผู้ตากแห้งยังใช้เป็นเครื่องยาของตำรับยาไทยและตำรับยาจีนหลายขนาน เช่น ยาลม ยาหอม

การทำชาบัวสู่เมี่ยงคำบัวหลวงเป็นส่วนหนึ่งของการใช้ประโยชน์ของส่วนประกอบบัวที่มีความน่าดึงดูดใจ ลักษณะเด่นของกลีบบัวที่ใช้มาจากบัวขาวซ้อนดอกใหญ่ ดอกตูมเป็นรูปไข่ ทรงป้อม กลีบสีเขียวอมขาว เมื่อบานจะเผยกลีบขาวภายใน คัดดอกใหญ่กลีบบางที่มีความนุ่มไม่กระด้าง สีขาวจางอมชมพู ไร้รสฝาดมาแทนใบชะพลู เปลี่ยนรูปลักษณะเมี่ยงคำแบบเดิม ใบเมี่ยงที่ใช้ห่อเปลี่ยนไปจึงเป็นส่วนกลีบบัวที่ให้เส้นใยอาหาร โดยเมี่ยงคำนอกจากประกอบด้วยสมุนไพรนานาชนิดที่เป็นเครื่องเคียง เช่น มะนาว มะพร้าวคั่วหอมแดง พริกขี้หนู ชিং และยังสามารถนำเกสรบัวที่เป็นยาตำรับไทยมาใส่เพิ่มสรรพคุณ นอกจากนี้ชุมชนมหาสวัสดิ์ยังชูเมี่ยงคำบัวหลวงเป็นอาหารว่าง โดยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของตนเองในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและโดยความร่วมมือจากสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ทั้งหมดนี้นำไปสู่การท่องเที่ยวเรียนรู้เชิงเกษตรที่เป็นอีกจุดขายของจังหวัด

จะเห็นว่า การเพิ่มมูลค่าจากการท่องเที่ยวไม่ใช่เพียงการชมบัวหรือเก็บบัวอย่างเดียว แต่เป็นการนำวิถีชีวิตและอาชีพมาเป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มรายได้ ประยุกต์ให้เหมาะสมกับช่วงเวลาในการเก็บบัว ก่อนนำบัวไปแปรรูปหรือประกอบเป็นอาหารต่าง ๆ จะช่วยส่งเสริมการลงทุนธุรกิจอื่นตามมา โดยเฉพาะการให้นักท่องเที่ยวเห็นคุณค่าทางทรัพยากรอันเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน การทำเรื่องเล่าประวัติความเป็นมาโยงกับสรรพคุณทางยาและความเชื่อด้านอาหารยังเป็นส่วนที่สามารถพัฒนาต่อไป

4. บทสรุป

ส้มโอ มะพร้าวน้ำหอม ข้าวหลาม อาหารโต๊ะจีนและอาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวบางพื้นที่ในจังหวัดนครปฐมล้วนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาวจังหวัดนครปฐมที่เกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์และข้อค้นพบใหม่ที่ได้จากงานวิจัยสะท้อนให้เห็นว่าอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐมมีลักษณะโดดเด่นทั้งในเรื่อง

ของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยาและการแสดงออกถึงวัฒนธรรมการกินและการใช้ชีวิตที่มีความเกี่ยวพันกันกับบริบทของภูมิประเทศและขนบธรรมเนียมประเพณีอย่างผสมกลมกลืน แต่จากสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมการกินและการดำรงชีวิตที่เปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว ทั้งรูปแบบพฤติกรรมบริโภคของชนรุ่นใหม่ที่เปลี่ยนจากสังคมภาคเกษตรเป็นสังคมเมืองและความเร่งรีบในการใช้ชีวิต จำนวนทรัพยากรธรรมชาติที่ลดลงแปรผกผันกับความต้องการที่เพิ่มขึ้นของตลาดทั้งในและต่างประเทศส่งผลให้วัตถุดิบอาหารมีต้นทุนสูงขึ้น รวมถึงปัญหาการขาดแคลนบุคลากรทุกตำแหน่งแม้ผู้ประกอบการจะให้ค่าแรงสูงกว่าค่าจ้างขั้นต่ำก็ตามทั้งบุคลากรด้านการผลิตและบุคลากรด้านงานบริการที่มีอยู่อย่างจำกัดและไม่เพียงพอจนต้องพึ่งพาแรงงานจากต่างด้าว ทำให้อาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐมกำลังตกอยู่ในช่วงวิกฤต ดังนั้นหากหน่วยงานทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องยังไม่ตระหนักและให้ความสำคัญในการแก้ปัญหาและแสวงหาโอกาสในการพัฒนาอย่างเป็นรูปธรรม อาจทำให้อาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐมสูญหายไปเช่นเดียวกับมรดกทางวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่หลายอย่างได้สูญหายไปแล้วจากสังคมไทย อีกทั้งหากคนในจังหวัดนครปฐมหรือคนในชาติไม่เห็นความสำคัญหรือให้คุณค่าไม่นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นดังเช่นอดีต อาจส่งผลให้สุขภาพและเศรษฐกิจของชาวจังหวัดนครปฐมแยลงได้ ดังนั้นถึงเวลาแล้วที่ทุกคน ทุกภาคส่วนจะร่วมมือกันช่วยอนุรักษ์และพัฒนาให้อาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐมให้ดำรงคงอยู่กับชาวจังหวัดนครปฐมและส่งต่อภูมิปัญญาให้คนรุ่นหลังสืบสานต่อไปอย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2556). Ban Sala Din **วิถีชุมชนคนคลองมหาสวัสดิ์**. ค้นเมื่อ 11 ธันวาคม 2560 จาก <http://www.thaiciv.com/wp-content/uploads/2016/12/Book-CIV9.pdf>
- กำธร แจ่มจำรัส. (2556). **พลวัตของธุรกิจรับจัดเลี้ยงแบบโตะเงินในอำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- จันทร์เพ็ญ ธาประดิษฐ์. (2557). **การสร้างรายได้เปรียบเทียบการแข่งขันของผู้ประกอบการโตะเงินจังหวัดนครปฐม**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ไฉน น้อยแสง. (2558). **การใช้ประโยชน์บัวหลวงเพื่อสุขภาพ**. การประชุมวิชาการ “การพัฒนาบัวให้เป็นพืชเศรษฐกิจ ครั้งที่ 12” ปทุมธานี เมืองบัว. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- รายิกา อยู่แก้ว. (2559). **แผนธุรกิจมะพร้าวน้ำหอมเพื่อการส่งออก TH COCO**. แผนธุรกิจ จุลินีพันธ์ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจทั่วไป มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ณัฐพัชญา เอกสิริชัยกุล. (2556). **รูปแบบการจัดการห่วงโซ่คุณค่าธุรกิจจัดเลี้ยงจังหวัดนครปฐมตามแนวเศรษฐกิจสร้างสรรค์**. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ธนิดา จินตธนะเดช. (2550). **ส่วนประสมการตลาดในการเลือกใช้บริการอาหารโตะเงินของผู้ใช้บริการจังหวัดนครปฐม**. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทั่วไป บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

- ธีรบุษ ฉายศิริโชติ และสุวรรณณา พิชัยยงค์วงศ์ดี. (2558). **การพัฒนาเต้าหู้นมสดเสริมใยอาหารจากเปลือกส้มโอผง**. รายงานวิจัยหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูป โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ประพฤติ อรรถชน. (2561. มกราคม). **โต๊ะจีนนครปฐมพันล้าน รุกลาว-เมียนมา ชลบุรีฮีดแข่งหนัก ดึงความสดซีฟู้ดตอบโจทย์ลูกค้า**. ประชาชาติธุรกิจ, 4026 (1), 4.
- ภาศิกา แซ่เตี่ยว. (2552). **ศึกษาเปรียบเทียบศักยภาพด้านการผลิตและด้านการตลาดของผู้ผลิตสินค้าของฝากประเภทข้าวหลาม ระหว่างจังหวัดชลบุรีและจังหวัดนครปฐม**. สารนิพนธ์การจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม คณะการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยบูรพา.
- มัสลิน บัวบาน. (2560). **รายงานผลการดำเนินโครงการพัฒนาบัณฑิต งานวิจัย บริการวิชาการ ที่มีจุดเน้นเพื่อพัฒนาชุมชนท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง**. นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- วรพงษ์ กริ่งเกษมศรี. (2554). **ความรู้ทั่วไปของมะพร้าว**. ค้นเมื่อ 7 กุมภาพันธ์ 2560. จาก <http://site.rmutl/News>
- วันดี ไทยพานิช. (2552). **การพัฒนาขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง**. คหเศรษฐศาสตร์, 52 (3), 5-14.
- วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. (2551). **รายงานการวิจัยเรื่อง การผลิตและคุณสมบัติของใยอาหารจากเปลือกส้มโอเพื่อนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร**. งานประชุม The 1st NPRU Academic Conference, 23-24 ตุลาคม 2551. นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- วิมลสิริ รุจิภาสพรพงศ์. (2550). **การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน: กรณีศึกษาการทำข้าวหลามในชุมชนพระงาม จังหวัดนครปฐม**. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนศึกษา ภาควิชาพื้นฐานทางการศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศิริรัตน์ สมไร่ชิง. (2554). **เอกสารประกอบการเรียนการสอนรายวิชา “งานโต๊ะจีน” ช่วงชั้นที่ 3 (ม.1 – ม.3)**. โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบวรนิเวศศาลายา ในพระสังฆราชูปถัมภ์. สพท.นครปฐม เขต 2.
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2560, พฤษภาคม). **เกาะกระแส Sperfood: โอกาสของมะพร้าวไทยในตลาดโลก**. วารสาร KCON ANALYSIS ฉบับส่งสื่อมวลชน, 23 (2845), 1-6.
- ศูนย์สารสนเทศสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2560). **ปริมาณและมูลค่าการส่งออกส้มโอของ ประเทศไทยไปยังประเทศต่างๆ ปี พ.ศ. 2552 – 2556**. ค้นเมื่อ 26 กันยายน 2560 จาก www.doa.go.th/hortold/images/stories/statushort/hy2557/pummelo.pdf
- สุรัตน์วี วงศ์คลัง, เลอลักษณ์ เสถียรรัตน์ และอรุณพร อิฐรัตน์. (2557). **การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของบัวหลวง**. วารสารศาสตร์เกษตร, 45(2), 673-676.
- องอาจ โตอดีเทพ, ขนาน ศรีจันทร์, สอิ่ง ศรีจันทร์, สุวิดา ธรรมณีนวงศ์ และสมจิตร ศรีสุภร. (2549). **รายงานการวิจัยเรื่องรูปแบบการอนุรักษ์ ฟืนฟู่ และพัฒนาข้าวหลามพระงาม อ.เมือง จ.นครปฐม**. นครปฐม: ชมรมข้าวหลามนครปฐม.
- เอกวุฒิ ชินโสภณพันธ์. (2554). **ห่วงโซ่คุณค่าของการบริการอาหารโต๊ะจีนในจังหวัดนครปฐม**. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- แอ๊ด ต้นเสียงสม. (2560). **เจ้าของกิจการร้านข้าวหลามแม่แอ๊ด จังหวัดนครปฐม**. (สัมภาษณ์เมื่อ 9 เมษายน 2560)

- Garau, M.C., Simal, S., Rossello, C. & Femenia, A. (2007). Effect of Air-Drying Temperature on Physic-Chemical Properties of Dietary Fiber and Antioxidant Capacity of Orange (*Citrus aurantium* v. *Canoneta*) by-Products. *Food Chemistry*, **104**, 1014-1024.
- Lin Yujia. (2555). การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาการทำข้าวหลามหนองมน เทศบาลเมือง แสนสุข จังหวัดชลบุรี. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา.
- Marin, F.R., Soler-Rivas, C., Benavente-Garcia, O., Castillo, J. & Pérez-Alvarez. (2007). By-Products From Different Citrus Processes as a Source of Customized Functional Fibers. *Food Chemistry*, **100**(2), 736-741.