

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษา เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบในการศึกษา ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
 - 1.1 ความหมายของอาหารท้องถิ่น
 - 1.2 ประเภทของอาหารท้องถิ่น
 - 1.3 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น
 - 1.4 ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

การนำเสนอเกี่ยวกับแนวคิดอาหารท้องถิ่นแบ่งออกเป็นหัวข้อคือ ความหมายของอาหารท้องถิ่น ประเภทของอาหารท้องถิ่น ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นและปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ความหมายของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่งซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็น วัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืด เป็นต้น หรือพืชน้ำต่าง ๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น เป็นต้น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น ตุ่น แะ ไช้ มดแดง แมลงต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนพืชเป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ

เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ก็ยังพอหาได้แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจน้อยกว่าเพราะขาดน้ำ ในภาคเหนือเป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอากาศเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหาร ความเป็นอยู่ด้วย (สุณี สักดาเดช. 2549 : 11-12)

คันสนีย์ อุดมอ่าง (2542 : 9) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้น ประสพการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา สักยพันธ์ (2548 : 21) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนารวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นสามารถผลิตได้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและนิยมรับประทานในท้องถิ่นนั้น

ประเภทของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากจะมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้น มีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถถักค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประดิษฐ์ประดอยผักและผลไม้ให้มีความสวยงามน่ากิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ พอจะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 2)

1. กับข้าวหรือของคาวหรือกับ หมายถึงของกินที่กินพร้อมกับข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สังขยาปลาเลกัวซ์ บาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย

“คนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมาก และมักจะจัดซัด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอย และผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำหรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้ามมีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี่”กับข้าวของไทย แบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

1.1 ต้มหรือแกง เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ต้มยำ ฯลฯ

1.2 ผัด ยำ พล่า

1.3 เครื่องเคียง เช่น ทอดมัน ห่อหมก ปลาเค็ม ฯลฯ

1.4 เครื่องจิ้ม เช่น หลน และน้ำพริกชนิดต่าง ๆ

2. ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือ แป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอดีจะจำแนกออกได้ดังนี้คือ

2.1 ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกลำไย เป็นต้น

2.2 ประเภทนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล สังขยา เป็นต้น

2.3 ประเภทอบ เช่น ขนมหม้อแกง ขนมกลีบลำดวน ขนมฝิง เป็นต้น

2.4 ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น

2.5 ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น

2.6 ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ ไข่แมงดา ทองหยอด เป็นต้น

2.7 ประเภทเชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เป็นต้น

2.8 ประเภทปิ้ง เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยเผา ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นต้น

2.9 ประเภทเบ็ดเตล็ด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวยาคุ
ขนมเหนียว ข้าวตอกตั้ง ข้าวเม่าบด ขนมเบื้อง แป้งจี่ มะพร้าวแก้ว เป็นต้น

3. ผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกัน
มากโดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วน
ที่กินได้ดังต่อไปนี้

3.1 ส่วนที่เป็นราก ตามหลักพฤกษศาสตร์ เช่น มันเทศ มันแกว หัวผักกาด หัวแครอท
หัวบัว เป็นต้น

3.2 ส่วนที่เป็นรากหัว ซึ่งเป็นแหล่งเก็บอาหารของพืช เช่น มันฝรั่ง เผือก เป็นต้น

3.3 ส่วนที่เป็นแง่ง เช่น จิง ข่า เป็นต้น

3.4 ส่วนที่เป็นลำต้น เช่น หน่อไม้ หน่อไม้ฝรั่ง เป็นต้น

3.5 ส่วนที่เป็นก้าน เช่น ก้านดอกกระเทียม ก้านดอกกุยช่าย ก้านเซลเลอรี ก้าน
กระหล่ำดอก เป็นต้น

3.6 ส่วนที่กำลังผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น

3.7 ส่วนที่เป็นหัวงอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น

3.8 ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น

3.9 ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กระหล่ำดอก กระหล่ำเขียว หัวปลี เป็นต้น

3.10 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์อ่อน เช่น ถั่วลันเตา ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะพร้าวอ่อน จาวตาลอ่อน เป็นต้น

3.11 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์แก่ เช่น ถั่วต่าง ๆ มะพร้าวแก่ เป็นต้น

3.12 ส่วนที่เป็นผลอ่อน เช่น มะเขือยาว แตงกวา ข้าวโพด เป็นต้น

3.13 ส่วนที่เป็นผลแก่ เช่น แตงโม มะเขือเทศ พริก เป็นต้น

3.14 พืชที่กินได้ทั้งต้น เช่น เห็ดต่าง ๆ ที่กินได้ ใข้ น้ำ สาหร่ายทะเล เป็นต้น

ผลไม้ ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้มีนานาชนิด สมัยโบราณชาวป่า ชาวเขาหรือฤๅษี ชีไพรผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่มากมาย เหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้นั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตาม ผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพง บางชนิดให้วิตามินซีสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทูเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น (สุนีย์ สักดาเดช. 2549 : 20-22)

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญ ดังนี้ (สุนีย์ สักดาเดช. 2549 : 28-29)

1. แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุงการกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มั่น อาหารภาคอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือมีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กัน รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาล จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6. ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จถ้าต้องเก็บไว้นาน ๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549 : 29-31) ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้น โดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้คอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลือนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เงาดินในหม้อที่ต้มเคี่ยว เกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อไปใช้ในแหล่งที่

อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็นระยะเวลาาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำน่าน้ำพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นน้ำพริกกะปิ ทำให้รสชาติน้ำพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบวบขำ และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็ก ๆ ช่วยให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเชื่อมโยง ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

กล่าวโดยสรุปแล้ว แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ผู้วิจัยนำมาใช้กับการศึกษาเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจะให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น แหล่งของอาหารท้องถิ่น การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น รสชาติของอาหารท้องถิ่น ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งปัจจัยทั้งหมดที่ผู้วิจัยสามารถสรุปรวบรวมได้จากการศึกษาแนวคิดและงานวิจัยที่ได้สำรวจมา โดยที่ผู้วิจัยจะได้นำไปกำหนดไว้เป็นตัวแปรต้นของการศึกษาวิจัยเรื่องนี้

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รัตนา ะอนัน (2552) ได้ทำการศึกษาเรื่อง กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

สภาพชุมชนที่มีการรับประทานอาหารท้องถิ่นของตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ และเพื่อศึกษารูปแบบกระบวนการจัดการเรียนรู้ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น วิธีการวิจัย เน้นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบมีส่วนร่วม แหล่งข้อมูลประกอบด้วย 1) ประชาชนชาวบ้านและกลุ่มแม่บ้าน ตำบลนานกกก จำนวน 37 คน 2) ครู อาจารย์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนนานกกก 3) เยาวชน ตำบลนานกกก จำนวน 58 คน 4) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ จำนวน 3 คน เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยวิธีการสนทนากลุ่ม และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และเชิงปริมาณโดยใช้คะแนนแบบรูบริก (Rubric Scoring) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาและเชิงเหตุผล ส่วนเชิงปริมาณใช้วิธีวิเคราะห์จากระดับคุณภาพผลการเรียนรู้ของผู้เรียนที่กำหนดด้วยคะแนนรูบริก ผลการวิจัยพบว่า สภาพทางภูมิศาสตร์ของชุมชนนานกกก ที่เป็นพื้นที่การเกษตรมีผลต่อวิถีชีวิต การรับประทานอาหารของคนในชุมชนโดยเน้นการใช้พืชผักที่ได้จากธรรมชาติเป็นส่วนผสมของอาหาร การปรุงอาหารเน้นความเรียบง่าย ใช้เวลาที่รวดเร็ว ไม่ซับซ้อน องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้แก่ คำรับอาหารท้องถิ่นของตำบลนานกกก ส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ใช้รูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วย ด้านชุมชนเกิดความร่วมมืออย่างสูงในการรวบรวมองค์ความรู้ นำมาออกแบบกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหาร ด้านผู้สอน มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่เน้นการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การออกแบบการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลผู้เรียนตามสภาพจริง เรียนรู้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วมกับนักวิจัย สามารถใช้วิธีการวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ ด้านเยาวชนสามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของตนเอง ด้านโรงเรียนมีบทเรียนอาหารท้องถิ่นใช้เป็นต้นแบบในการสร้างบทเรียนท้องถิ่นของกลุ่มสาระอื่น ส่วนนักวิจัยเกิดแนวคิดการออกแบบการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ที่จะประยุกต์ใช้กับกิจกรรมรูปแบบอื่น และผลการวิจัยเป็นแบบอย่างสำหรับการพัฒนาครู โรงเรียนและการจัดการเรียนรู้ที่ชุมชนมีส่วนร่วม

ศุจิตรา ทิพย์สุข (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมือง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนาชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 และเพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนเรียนและหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนบ้านเก่าขาม สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอุบลราชธานี

เขต 5 ปีการศึกษา 2550 จำนวน 32 คน โดยการสุ่มอย่างง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 4 ชุด และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน จำนวน 40 ข้อ มีค่าความยากง่าย ตั้งแต่ .42 - .58 ค่าอำนาจจำแนก ตั้งแต่ .25 - .92 และค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ .93 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่า t ผลการวิจัย พบว่า ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง อาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่มีประสิทธิภาพเท่ากับ 85.96 / 82.11 และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่เรียน ด้วยชุดการสอนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง อาหารพื้นบ้านอีสาน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่น สำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก ชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลกมีการประกอบอาชีพการทำอาหารหลายชนิดที่เป็นอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน แต่ไม่มีการจัดสำหรับอาหารไทยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวจึงเกิดงานวิจัยการพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เพื่อให้คนในชุมชนและผู้ประกอบการนำอาหารพื้นบ้านของชุมชนไปเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เมื่อทำการสำรวจอาหารและภาชนะใส่อาหารภายในชุมชนจอมทอง พบว่า อาหารไทยประเภทอาหารคาวของชุมชนจอมทอง ได้แก่ แจ่วปลา แกงจืดเหล็ก ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา น้ำพริกหนุ่ม-ผักต้ม แกงหน่อไม้ ผัดผักรวม หมูทอด กระเทียม ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารหวานของชุมชนจอมทอง ได้แก่ ขนมเปียกปูน ขนมถ้วยฟู ขนมตาล กล้วยบวชชี ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ส่วนการสำรวจการใช้ภาชนะของคนในชุมชนส่วนใหญ่ใช้ภาชนะเซรามิก และพลาสติก จากการนำอาหารไทยของชุมชนจอมทองมาจัดสำหรับ จำนวน 3 สำหรับ พบว่าสำหรับอาหารที่ได้รับความนิยมและมีความเหมาะสมของอาหารมากที่สุดประกอบด้วยข้าวสวย แจ่วปลา และผักเครื่องเคียง แกงจืดเหล็ก แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดเผ็ดหมู ขนมถ้วยฟู น้ำกระเจี๊ยบ ผสมเฟืองฟ้า ซึ่งสำหรับอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.39 ± 0.51 ไขมันร้อยละ 1.38 ± 0.05 โปรตีนร้อยละ 0.92 ± 0.10 เส้นใยร้อยละ 3.68 ± 1.65 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 71.00 ± 3.49 พลังงาน 300.12 ± 13.82 กิโลแคลอรี /100 กรัม ส่วนภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารคือ ภาชนะเซรามิกลายคราม ภาชนะสำหรับใส่สำหรับ คือ เครื่องจักรสานจากหวาย ต้นทุนในการผลิตอาหารไทยในสำหรับดังกล่าวซึ่งใช้ภาชนะเซรามิกลายครามและจัดวางในเครื่องจักรสานหวายคือ 111.55

อำไพ โสรจจะพันธุ์ (2536) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บรวบรวมรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ทั้งที่ยังนิยมทำรับประทานในปัจจุบัน อาหารที่กำลังจะสูญหาย และประเภทที่สูญหายไปแล้ว เพื่อนำมา

วิเคราะห์ทดลองวิธีปรุงอาหารแต่ละชนิด ทำเป็นคำรับอาหารมาตรฐานขึ้น และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด ที่นิยมทำรับประทานกันตามเวลา ฤดูกาล และเทศกาลในท้องถิ่น วิธีการวิจัย ทำโดยการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด โดยใช้แบบสอบถามปลายเปิด แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ จัดแบ่งประเภทอาหาร แล้วทดลองปรุง เพื่อกำหนดอัตราส่วนเครื่องปรุงให้เหมาะสมกับรสอาหารแต่ละชนิด เพื่อวัดทำเป็นคำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และได้ศึกษาวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแต่ละชนิดว่า ใช้ในเวลา ฤดูกาล และเทศกาลใด ผลการวิจัยพบว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่ได้ข้อมูลมาจำนวน 423 ชนิด จำแนกออกเป็นประเภทโดยวิธีการต่างๆ ดังนี้ 1) จำแนกตามประเภทอาหารภาคใต้ 3 ประเภท คือ (1) อาหารคาว มี 236 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 55.79 แบ่งย่อยออกได้ 4 ประเภท คือ ประเภทต้ม หรือแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม และประเภทเครื่องเคียง (2) อาหารหวาน มี 144 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 35.22 แบ่งย่อยออกได้ 8 ประเภท คือ ประเภทต้ม ประเภทหนึ่ง ประเภทอบ ประเภทกวน ประเภทลวก ประเภทเชื่อม ประเภทปิ้ง ประเภททอด และประเภทเบ็ดเตล็ด (3) อาหารว่าง มี 38 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 8.98 ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย 2) จำแนกตามความนิยม พบว่าอาหารที่ยังนิยมรับประทานมีเพียงร้อยละ 47.04 อาหารที่กำลังสูญหาย มีร้อยละ 47.51 และสูญหายไปแล้ว ร้อยละ 5.43 ดังนี้ (1) อาหารคาว ยังนิยมอยู่ร้อยละ 54.14 เกือบสูญหายร้อยละ 43.09 และสูญหายแล้วร้อยละ 1.69 (2) อาหารหวาน ยังนิยมอยู่ร้อยละ 34.89 เกือบสูญหายร้อยละ 53.69 และสูญหายแล้วร้อยละ 11.40 (3) อาหารว่าง ยังนิยมอยู่ร้อยละ 50.00 เกือบสูญหายร้อยละ 44.73 และสูญหายแล้วร้อยละ 5.26 3) จำแนกตามเวลาที่รับประทาน พบว่าส่วนใหญ่ยังรับประทานกันทั้ง 3 มื้อ คือเวลาเช้า กลางวัน และเวลาเย็น ดังนี้ (1) อาหารคาว มื้อเช้าร้อยละ 69.37 กลางวันร้อยละ 87.13 และมื้อเย็นร้อยละ 97.29 (2) อาหารหวาน มื้อเช้าร้อยละ 28.85 กลางวันร้อยละ 95.28 และมื้อเย็นร้อยละ 32 (3) อาหารว่าง มื้อเช้าร้อยละ 7.89 กลางวันร้อยละ 99.98 และมื้อเย็นร้อยละ 2.63 4) จำแนกตามเทศกาล พบว่าชาวใต้ทำอาหารตามเทศกาล 7 เทศกาล คือ เทศกาลเข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน สงกรานต์ ไหว้พระจันทร์ ฮารีรายอ และเทศกาลสารท ดังนี้ (1) อาหารคาว นิยมในเทศกาลกฐินและออกพรรษา (2) อาหารหวาน นิยมในเทศกาลสารทและฮารีรายอ (3) อาหารว่าง ไม่พบว่านิยมในเทศกาลใด 5) จำแนกตามฤดูกาล พบว่าอาหารทั้ง 3 ประเภท นิยมรับประทานตลอดทั้งปีรองลงมาคือฤดูฝน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี