

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ วัตถุประสงค์ เพื่อเก็บรวบรวมรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ทั้งที่ยังนิยมทำรับประทานในปัจจุบัน อาหารที่กำลังจะสูญหาย และประเภทที่สูญหายไปแล้ว เพื่อนำมาวิเคราะห์ทดลองวิธีปรุงอาหารแต่ละชนิด ทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐานขึ้น และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด ที่นิยมทำรับประทานกันตามเวลา ฤดูกาล และเทศกาลในท้องถิ่น

วิธีการวิจัย ทำโดยการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด โดยใช้แบบสอบถามปลายเปิด แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ จัดแบ่งประเภทอาหาร แล้วทดลองปรุง เพื่อกำหนดอัตราส่วนเครื่องปรุงให้เหมาะสมกับรสอาหารแต่ละชนิด เพื่อจัดทำเป็นตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และได้ศึกษาวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแต่ละชนิดว่า ใช้ในเวลา ฤดูกาล และเทศกาลใด

ผลการวิจัย พบว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่ได้ข้อมูลมาจำนวน 423 ชนิด จำแนกออกเป็นประเภท โดยวิธีต่าง ๆ ดังนี้

1. จำแนกตามประเภทอาหารภาคใต้ 3 ประเภท คือ

1.1 อาหารคาว มี 236 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 55.79 แบ่งย่อยออกได้ 4 ประเภท คือ ประเภทต้มหรือแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม และ ประเภทเครื่องเคียง

1.2 อาหารหวาน มี 144 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 35.22 แบ่งย่อยออกได้ 8 ประเภท คือ ประเภทต้ม ประเภทหนึ่ง ประเภทอบ ประเภททวน ประเภทลวก ประเภทเชื่อม ประเภทปิ้ง ประเภททอด และ ประเภทเบ็ดเตล็ด

1.3 อาหารว่างมี 38 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 8.98 ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย

2. จำแนกตามความนิยม พบว่าอาหารที่ยังนิยมรับประทานมีเพียงร้อยละ 47.04 อาหารที่กำลังจะสูญหาย มีร้อยละ 47.51 และสูญหายไปแล้ว ร้อยละ 5.43 ดังนี้

2.1 อาหารคาว ยังนิยมอยู่ร้อยละ 54.14 เกือบสูญหายร้อยละ 43.09 และ สูญหายแล้ว ร้อยละ 1.69

2.2 อาหารหวาน ยังนิยมอยู่ร้อยละ 34.89 เกือบสูญหาย ร้อยละ 53.69 และ สูญหายแล้ว ร้อยละ 11.40

2.3 อาหารว่าง ยังนิยมอยู่ร้อยละ 50.00 เกือบสูญหายร้อยละ 44.73 และสูญหายแล้ว ร้อยละ 5.26

3. จำแนกตามเวลาที่รับประทาน พบว่าส่วนใหญ่ยังรับประทานกันทั้ง 3 มื้อ คือ เวลาเช้า กลางวัน และเวลาเย็น ดังนี้

3.1 อาหารคาว มื้อเช้าร้อยละ 69.37 กลางวันร้อยละ 87.13 และ มื้อเย็นร้อยละ 97.29

3.2 อาหารหวาน มื้อเช้าร้อยละ 28.85 กลางวันร้อยละ 95.28 และ มื้อเย็นร้อยละ 32

3.3 อาหารว่าง มื้อเช้าร้อยละ 7.89 กลางวันร้อยละ 99.98 และ มื้อเย็นร้อยละ 2.63

4. จำแนกตามเทศกาล พบว่าชาวใต้ทำอาหารตามเทศกาล 7 เทศกาล คือ เทศกาล เข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน สงกรานต์ ไหว้พระจันทร์ ฮารีรายอ และ เทศกาลสารท ดังนี้

4.1 อาหารคาว นิยมในเทศกาลกฐินและออกพรรษา

4.2 อาหารหวาน นิยมในเทศกาลสารทและฮารีรายอ

4.3 อาหารว่าง ไม่พบว่านิยมในเทศกาลใด

5. จำแนกตามฤดูกาล พบว่าอาหารทั้ง 3 ประเภท นิยมรับประทานตลอดทั้งปี รองลงมาคือ

ฤดูฝน



Abstract

The purpose of this research is to collect, analyze and make a standard recipes of the local Southern Thai foods, including main dishes, sweets and snacks. Together with studying the culture related to each recipe, according to the time and seasons they are made. Some of these recipes are still popular, some unpopular now and some are not cooked any more.

The methods of research are as following :

- collecting data through open-end questionnaires and interviewed those who have experiences in the area of the local Southern foods in 14 Southern provinces.
- analyzing the data and grouping the recipes.
- testing and standardizing each recipe.
- writing a cook book which includes the recipes and their origin.

The results of the 423 recipes researched can be put into 5 main categories, and each main category put into sub categories.

Category 1 is according to the ways of cooking.

1 Main Dishes : There are 236 recipes (55.79 %) divided into 4 groups. Those are soup and curry, fried food, seasoning and accompanying.

2 Sweets : There are 149 recipes (35.22 %) divided into 8 groups. Those are boiled, steamed, baked, stewed, dipped in hot water, in syrup, roasted, fried and others.

3 Snacks : There are 38 recipes (8.98 %). Most of them are uncooked.

Category 2 is according to the popularity. Only 47.04 % are still cooked and still popular, 47.51% are still cooked but unpopular and 5.43 % are out of date.

1. Main dishes : Still popular 54.14 %, unpopular 43.09 % and out of date 1.69 %.

2. Sweets : Still popular 34.89 %, unpopular 53.69 % and out of date 11.40 %.

3. Snacks : Still popular 50.00, unpopular 44.73 % and out of date 5.26 %.

Category 3 according to time of eating. Most are eaten in 3 meals, breakfast, lunch and dinner.

1. Main dishes : Breakfast 69.37 %, lunch 87.13 % and dinner 97.29 %.
2. Sweets : Breakfast 28.85 %, lunch 45.28 % and dinner 32 %.
3. Snacks : Breakfast 7.89 %, lunch 99.98 % and dinner 2.63 %.

Category 4 according to festivals and celebrations. The research shows that people in the South prepare special kinds of food in 7 festivals and celebrations. Those are the Buddhist Lent, the End of the Buddhist Lent, the Great Offering to the Buddhist Monk (the Kathin festival), the Thai New Year, the Chinese celebration on the Eighth Full Moon Day, the End of the Muslim Fast and the celebration of the Thai Mid-Year.

1. Main dishes popular in the celebration of the End of the Buddhist Lent and during the festival of the Great Offering to the Buddhist Monk.
2. Sweets popular during the celebration of the Thai Mid-Year and during the End of the Muslim Fast.
3. Snacks are not special in any festival.

Category 5 according to seasons of the year. The research concludes that all of the recipes are cooked all the year round, especially in the rainy season.

กิติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลงได้ ด้วยความอนุเคราะห์ของผู้มีอุปการคุณหลายท่านด้วยกัน คือ ศาสตราจารย์ ดร. รัตนา ศิริพานิช ได้ให้คำปรึกษาและชี้แนะแนวทางวิธีการวิจัยมาโดยตลอด อาจารย์ในวิทยาลัยครูสงขลา หลายท่าน ได้ให้ความกระจ่างในเรื่องการแจกแจงข้อมูล แนะนำ ตรวจสอบ และแก้ไขต้นฉบับให้สมบูรณ์ขึ้น

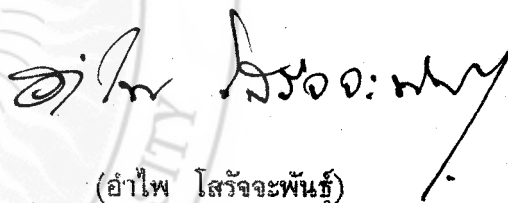
คณบดีศึกษาระดับปริญญาตรี วิชาเอกคหกรรมศาสตร์ ระหว่างปีการศึกษา 2528 - 2534 ซึ่งเรียนวิชาอาหารท้องถิ่น ได้ช่วยเหลือในการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญท้องถิ่น เป็นอย่างยิ่ง

อาจารย์อำภา รังษฤษติกุล เป็นผู้ให้การสนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างยิ่ง ตั้งแต่เริ่มต้น จนงานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้

ขอขอบคุณอาจารย์ สุชน อ่องคณา, ผศ. วรณี ชรรมโชติ ผศ. เตือน พรหมเมศ อาจารย์ อรุณวรรณ พรหมเมศ อาจารย์อรุณรัตน์ ดวงสร้อยทอง ผศ. สมบูรณ์ คงกัมพันธ์ รศ. ทศนีย์ ประธาน ผศ. สดใส ชันติวรวงศ์ และ อาจารย์สุพัตรา บำรุงวงศ์ มา ณ โอกาสนี้ด้วย

ฝ่ายวิจัยและบริการการศึกษา วิทยาลัยครูสงขลา ได้ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนทุนวิจัยส่วนหนึ่ง เพื่อใช้จ่ายในการจัดพิมพ์ผลงานในครั้งนี้

ผู้วิจัยจึงกราบขอบพระคุณ ขอบคุณผู้มีอุปการะต่าง ๆ ดังกล่าวมาแล้ว เป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้


(อ.ไพ โสรัจจะพันธ์)