

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ วัดถุประสงค์ เพื่อเก็บรวบรวมรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ทั้งที่ยังนิยมทำรับประทานในปัจจุบัน อาหารที่กำลังจะสูญหาย และประเภทที่สูญหายไปแล้ว เพื่อนำมาวิเคราะห์ทดลองวิธีปรุงอาหารแต่ละชนิด ทำเป็นตัวรับอาหารมาตรฐานชั้น และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด ที่นิยมทำรับประทานกันตามเวลา ถูกกาล และเทคโนโลยี

วิธีการวิจัย ทำโดยการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด โดยใช้แบบสอบถามปลายเปิด แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ จัดแบ่งประเภทอาหาร และทดลองปรุง เพื่อกำหนดอัตราส่วนเครื่องปรุงให้เหมาะสมกับรสอาหารแต่ละชนิด เพื่อรักษาเป็นตัวรับมาตรฐานอาหาร ท้องถิ่นภาคใต้ และได้ศึกษาวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแต่ละชนิดว่า ใช้ในเวลา ถูกกาล และเทคโนโลยี

ผลการวิจัย พบร่วมอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่ได้ข้อมูลมาจำนวน 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 ประเภทเครื่องซึ้ง และประเภทเครื่องเคียง

1.2 อาหารหวาน มี 144 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 35.22 แบ่งย่อยออกได้ 8 ประเภท คือ ประเภทต้ม ประเภทน้ำ ประเภทอบ ประเภทกรุน ประเภทลวก ประเภทเชื้อม ประเภทปิ้ง ประเภททอด และประเภทเบ็ดเตล็ด

1.3 อาหารว่าง มี 38 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 8.98 ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย

2. จำแนกตามความนิยม พบร่วมอาหารที่ยังนิยมรับประทานมีเพียงร้อยละ 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 และ สูญหายแล้ว ร้อยละ 5.26

3. จำแนกตามเวลาที่รับประทาน พบว่าส่วนใหญ่ยังรับประทานกันทั้ง 3 มื้อ คือ เวลาเช้า กลางวัน และเวลาเย็น ดังนี้

3.1 อาหารคาว มีอัตราร้อยละ 69.37 กลางวันร้อยละ 87.13 และ มีอัตราเย็นร้อยละ 97.29

3.2 อาหารหวาน มีอัตราเช้าร้อยละ 28.85 กลางวันร้อยละ 95.28 และ มีอัตราเย็นร้อยละ 32

3.3 อาหารร่วง มีอัตราเช้าร้อยละ 7.89 กลางวันร้อยละ 99.98 และ มีอัตราเย็นร้อยละ 2.63

4. จำแนกตามเทศกาล พบว่าชาวด์ทำอาหารตามเทศกาล 7 เทศกาล คือ เทศกาล เช้าพรวษา ออกรพรวษา ทอดกฐิน สงกรานต์ ไหว้พระจันทร์ ชาวยิว และ เทศกาลสารท ดังนี้

4.1 อาหารคาว นิยมในเทศกาลกฐินและอกรพรวษา

4.2 อาหารหวาน นิยมในเทศกาลสารทและชาวยิว

4.3 อาหารร่วง ไม่พบว่านิยมในเทศกาลใด

5. จำแนกตามฤดูกาล พบว่าอาหารทั้ง 3 ประเภท นิยมรับประทานตลอดทั้งปี รองลงมาคือ ฤดูฝน



Abstract

The purpose of this research is to collect, analize 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.
- analizing 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 %) devided into 4 groups. Those are soup and curry, fried food, seasoning and accompanying.

2 Sweets : There are 149 recipes (35.22 %) devided 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 2.83 %.

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 celebretion on the Elgth Full Moon Day, the End of the Muslim Fast and the celebretion of the Thai Mid-Year.

1. Main dishes popular in the celebretion of the End of the Buddhist Lent and during the festival of the Great Offering to the Buddhist Monk.
2. Sweets popular during the celebretion 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 conclude that all of the recipes are cooked all the year round, especially in the rainy season.

กิติกรรมประกาศ

การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลงได้ ด้วยความอนุเคราะห์ของผู้มีอุปการคุณหลายท่านด้วยกัน คือ ศาสตราจารย์ ดร. รัตน์ ศิริพานิช ได้ให้กำเปรีกษาและชี้แนะแนวทางวิธีการวิจัยมาโดยตลอด อาจารย์ในวิทยาลัยครุสังข์ หลายท่าน ได้ให้ความกระจางในเรื่องการแจกแจงข้อมูล แนะนำ ตรวจสอบ และแก้ไขต้นฉบับให้สมบูรณ์ที่สุด

คณะนักศึกษาระดับบัณฑิตวิชาเอกคหกรรมศาสตร์ ระหว่างปีการศึกษา 2528 - 2534 ที่เรียนวิชาอาหารท้องถิ่น ได้ช่วยเหลือในการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญท้องถิ่น เป็นอย่างดียิ่ง

อาจารย์อ้วน วงศุษฐกุล เป็นผู้ให้การสนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างยิ่ง ตั้งแต่ เริ่มต้น จนงานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้

ขอขอบคุณอาจารย์ สุนัน อ่องคงา, ผศ. วรรธน์ ธรรมโขดิ ผศ. เตือน พรหมเมศ อาจารย์ อรุณวรรณ พรหมเมศ อาจารย์อรุณรัตน์ ดวงสวัสดิ์ทอง ผศ. สมบูรณ์ คงกับพันธ์ รศ. ทักษิณ ประชาน ผศ. สดใส ขันเดิรพงศ์ และ อาจารย์สุพัตรา บำรุงวงศ์ มา ณ โอกาสนี้ด้วย

ฝ่ายวิจัยและบริการการศึกษา วิทยาลัยครุสังข์ ได้ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนทุนวิจัยส่วนหนึ่ง เพื่อใช้จ่ายในการจัดพิมพ์ผลงานในครั้งนี้

ผู้วิจัยจึงกราบขอบคุณ ขอคุณผู้มีอุปการะต่าง ๆ ด้ังกล่าวมาแล้ว เป็นอย่างยิ่งมา ณ โอกาสนี้

๘๙๖๘๐๐:๘๘

(อ่าไฟ ไสรัจจะพันธุ์)

