

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหาในการวิจัย

โดยที่ประเทศไทยเป็นประเทศกสิกรรม มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ ราษฎรไทยส่วนใหญ่มีอาชีพ ทำนา ทำสวน ทำไร่ และทำการประมง อาหารการกินที่สำคัญในการดำรงชีวิตของคนไทย จึง ขึ้นอยู่กับผลิตผลของคนในแต่ละอาชีพ อาหารที่จัดว่า มีความสำคัญควบคู่กับความเป็นอยู่ของชาวไทยตลอดมา ได้แก่ ข้าวและปลา จะเห็นได้จากศิลาจารึกพ่อขุนรามคำแหง ที่แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยว่า "เมืองสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว..." ปัจจุบันนี้ข้าวและปลาก็ยังคงครองความสำคัญอยู่สำหรับชีวิตของคนไทย จนมีคำพูดติดปากว่า "ข้าวปลาอาหาร" (คณะกรรมการจัดงานสมโภชน์กรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 41)

มนุษย์รู้เรื่อง การกิน มาตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดา ยังไม่คลอดออกมาเป็นบุคคลตามกฎหมาย ก็รู้จักการกินแล้ว และเมื่อคลอดออกมามีชีวิตรอดอยู่ก็ต้องกินเรื่อยไปจนกระทั่งตาย ดังนั้นการกินจึงเป็นสิ่งสำคัญที่สุดของมนุษย์จนถือว่าเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ ซึ่งได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค "ในบรรดาปัจจัยสี่ดังกล่าว อาหารนับว่าเป็นสิ่งสำคัญที่สุด เพราะมนุษย์อาจอยู่ได้โดยไม่ต้องนุ่งผ้า ไม่ต้องมีดีกรามบ้านช่องเป็นที่อยู่อาศัย ไม่ต้องมียารักษาโรค แต่มนุษย์จะอยู่ไม่ได้ถ้าหากว่าไม่ได้กินอาหาร" (วิทย์ พินที่ค้นเงิน. 2506 : 199)

บทกวีที่ชี้ให้เห็นความสำคัญของข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย ที่ทุกคนคงได้ยินกันอยู่ตลอดเวลา คือ "อดข้าวดอกกะเนเจ้าข้าวาย ไม่ตายดอกเพราะอดเสนาหา" จะเห็นได้ว่าขอให้ข้าวกินเพียงอย่างเดียวก็มีชีวิตรอดอยู่ได้ ข้าวจึงเปรียบเสมือนอาหารบางอย่างสำหรับคนไทย "ความสำคัญของข้าวต่อชีวิตของคนไทยนั้น ต้องเรียกว่าฝังอยู่ในสายเลือดในสำนึกของคนไทย ไม่ว่าเขาจะทิ้งบ้านช่อง ไร่นา ไปอยู่ไหน ไกลสักเพียงไร เมื่อฝนโปรยมา ฤดูทำนากำลังจะเริ่ม เขาจะรีบกลับบ้านเพื่อไปทำนาให้ได้ข้าว เป็นหลักประกันสำหรับชีวิตของเขาอีก 1 ปี" (เกษตร พิทักษ์ไพรวรรณ.

2534 : 1)

เรื่องของการกินนี้ นอกจากจะเป็นสิ่งสำคัญ และจำเป็นที่สุดของมนุษย์แล้ว ยังเป็นสิ่งที่แสดงออกถึง เชื้อชาติ ศาสนา และวรรณะอีกด้วย ถ้าเราเห็นคุณนั่งล้อมโต๊ะสี่เหลี่ยม มีจาน ช้อน และส้อมวางเรียงรายอยู่บนโต๊ะ มีผ้ากันเปื้อนปูที่ตัก ก่อนจะกินก็ก้มหน้าก้มตา บ่นอะไรพิมพ์ว่า เรารู้ได้โดย

ทันทีว่า คนเหล่านั้นนับถือศาสนาคริสต์ ถ้าไปเห็นคนนั่งรอบโต๊ะกลม ๆ มีถ้วย มีตะเกียบวาง เวลาจะกินมักยกขวาวงบนเก้าอี้ ก็รู้ได้ว่าเป็นคนจีน หรือถ้าเห็นคนนั่งกับพื้น เอามือเปิบข้าวเข้าปาก ก็รู้ได้อีกเหมือนกันว่า นั่นคือ คนไทยแท้แต่โบราณ X

การกินและอาหารที่กินของคนชาติเดียวกัน ในแต่ละภาคก็มีข้อแตกต่างกัน ดังเช่นของไทยเรา ทางภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง ภาคใต้ ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก จะกินไม่เหมือนกัน คนภาคเหนืออาจกินอาหารของคนภาคใต้ไม่ได้ คนภาคใต้อาจกินอาหารของคนภาคอีสานไม่ได้ เป็นต้น จึงเกิดมีการทำอาหารเฉพาะท้องถิ่นขึ้น เพราะในแต่ละภาคจะมีภูมิประเทศ ภูมิอากาศ มาเกี่ยวข้อง ทำให้อาหารของแต่ละภาคแตกต่างกันออกไป เช่น พืช สัตว์ ฯลฯ ที่นำมาปรุงอาหารการกิน จึงนับเป็นวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นและประจำภาค ซึ่งไม่เหมือนกัน โดยเหตุนี้ผู้วิจัยซึ่งเป็นผู้สนใจวิชาคหกรรมศาสตร์ เห็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่น จึงได้รวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นให้เป็นมาตรฐาน เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการศึกษาค้นคว้า ไม่ให้สูญหายสืบไป

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

ประเทศไทยแบ่งออกเป็น 4 ภาค ตามลักษณะภูมิศาสตร์ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้ ในแต่ละภาคมีขนบธรรมเนียม ประเพณีและวัฒนธรรมการกินต่างกัน

ภาคเหนือ สภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่มีภูเขาและป่าไม้มาก มีประชากรที่ย้ายมาจากประเทศใกล้เคียง ได้แก่ พม่า จีน และชนกลุ่มน้อยเผ่าต่าง ๆ เช่น ไทยลื้อ ไทยใหญ่เย้า ลีโย กะเหรี่ยง อีกอ เป็นต้น นอกจากนั้นยังมีชนพื้นเมืองที่อาศัยอยู่ในภาคเหนือดั้งเดิมอีก "อาหารหลักที่ชาวเหนือนิยมรับประทาน ได้แก่ ข้าวเหนียว ซึ่งรับประทานกันทั้ง 3 มื้อ อาหารเช้าเรียกว่า ข้าววาง ไม่มีมากนัก มักจะมีน้ำพริกแห้ง ๆ เป็นพื้น แกล่อมด้วยผักต้ม อาหารกลางวัน เรียกว่า ข้าวตอน มีอาหารจำพวกเนื้อเพิ่มขึ้นมา เช่น เนื้อแดงมังหรือจิ้น (ชิ้น) ปิ้ง คือ หมูทาเกลือพริกไทยปิ้ง หรือไม่ก็รับประทานกับแคบหมู ส่วนอาหารเย็น เรียกว่า ข้าวแสง จะมีประเภทน้ำพริกต่าง ๆ อาทิ น้ำพริกอ่อน และแกง เช่น แกงแค ฯลฯ มีเครื่องจิ้ม เรียกว่า น้ำหนัง คือ นำหนังวัวที่เคี้ยวให้ชิ้นแล้ว นำมาทำเป็นแผ่น เวลาจะรับประทานก็มาผิงไฟให้สุก ใช้เป็นเครื่องจิ้มน้ำพริก" (จารุวรรณ นพพรรค. 2525 : 8)

ภาคอีสาน "เป็นดินแดนที่มีภูเขาน้อยกว่าภาคเหนือ พื้นดินเป็นดินร่วนปนทราย และไม่สามารถอุ้มน้ำไว้ได้ จึงทำให้ภาคอีสานขาดแคลนอาหาร "ไม่อุดมสมบูรณ์" (จารุวรรณ นพพรรค. 2525 : 46) ภาคอีสานนอกจากจะมีคนพื้นเมืองดั้งเดิมของภาคอีสานแล้ว ยังมี คนลาว เขมร

ญวน เข้ามาอาศัยอยู่มาก จึงทำให้อาหารในท้องถิ่นนี้แตกต่างกันออกไป เพราะได้รับวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ ที่เข้ามาอาศัยอยู่ด้วย

“อาหารการกินของคนภาคอีสาน นิยมรสชาติเผ็ด เค็ม เปรี้ยว ไม่นิยมรสเปรี้ยว ดังที่เราเข้าใจกัน เช่น ลาบ ส้มตำ ทางภาคอีสานจะออกรสเค็ม เผ็ด แต่ทางภาคกลางนำมาดัดแปลงให้ออกรสเปรี้ยว เผ็ด เค็ม รสเปรี้ยวทางภาคอีสาน นอกจากจะใช้มะนาวแล้ว ยังใช้มะกอก ส้ม มะขาม มดแดง รสเค็มส่วนใหญ่จะใช้ปลาร้า ส่วนพวกเครื่องเทศ ไม่นิยมใช้กัน ใช้แต่พวกแต่งกลิ่น เช่น ผักชีลาว ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักไผ่” (จารุวรรณ นพพรรค์ 2525 : 46)

ภาคกลาง “ภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลองใหญ่ ๆ ไหลผ่านหลายสาย สภาพภูมิศาสตร์เหมาะสมกับการดำรงชีวิต การทำมาหากินก็อุดมสมบูรณ์ มีพวกเรือสวนไร่นา ในภาคกลางจำนวนมาก ที่ดินเหมาะแก่การเพาะปลูก เพราะมีน้ำตลอดทั้งปี” (เบญจา เกษนคร. 2530 : 8) คนในภาคกลาง กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก อาหารพื้นเมืองของคนภาคกลาง เป็นไปตามลักษณะสภาพภูมิประเทศมีบึง หนองน้ำ และลำคลองอยู่ทั่วไป พันธุ์ไม้ในน้ำของภาคกลางจึงมีมาก ผักในน้ำ เช่น สายบัว ผักกะเฉด ผักบุ้ง ผักตบชวา สันตะวา กระจับ เป็นต้น นอกจากนั้น ก็มีสัตว์น้ำประเภทสัตว์น้ำจืด เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา จากแม่น้ำลำคลองมากมาย อาหารของคนภาคกลางส่วนใหญ่จึงใช้ กุ้ง ปลา เป็นหลักในการประกอบอาหาร เช่น กุ้งเผา สะเดาลวก แกงกุ้ง ต้มยำ ต้มส้ม เป็นต้น นอกจากนั้นยังใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารหวาน เช่น ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง เป็นต้น อาหารจำพวกหอย ได้แก่ แกงคั่วหอยขม งบหอยขม เป็นต้น ส่วนพวกปลาน้ำจืดมีมาก เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาเนื้ออ่อน บางฤดูมีมากจนต้องนำมาแปรรูปเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ฯลฯ และนำมาทำอาหารได้หลายชนิด เช่น แกงส้ม ทอดมันปลา ปลาเผา ฉู่ฉี่ปลา เป็นต้น (เบญจา เกษนคร. 2530 : 8)

ในการปรุงอาหารภาคกลางนั้น แบ่งฝีมือการปรุงอาหารเป็น 2 พวก พวกแรกคือ “ฝีมือการประกอบอาหารของสตรีชั้นสูง หรือชาววัง โดยทั่วไปนั้นมีความประณีต และได้รสชาติ จนมีคำกล่าวกันติดปากว่า ฝีมือชาววัง กับชาววัง” (คณะกรรมการจัดงานสมโภชน์กรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 45) “ส่วนการประกอบอาหารคาวหวานของสตรีสามัญชนนั้น จะปรากฏในสาขานางขนแผนเป็นส่วนใหญ่ เพราะวรรณกรรมเรื่องนี้ สะท้อนให้เห็นภาพการปรุงอาหารของสตรีชาวบ้านได้เป็นอย่างดี อย่างเช่น ฝีมือของนางศรีประจันและนางพิม ตลอดจน บ่าวไพร่ เมื่อคราวเตรียมอาหารคาวหวานไปวัด ว่า

ป่าไผ่ทำขนมประสมปั้น	ซุบแป้งทอดน้ำมันอยู่จำ ฉ่า
เขี้ยไฟร้อนหนักชักฟืนรา	อีคงควักตักมาว่าเกรียมดี
วางไว้ตามซมดแลงกเงียน	พั้นเทียนเรียงไว้อยาให้บี
ขนกรบขนมกรอบเห็นชอบที่	คลุกน้ำตาลพริบพรีใส่ที่ไว้
ข้าวเม่ากวนแป้งนวลซุบทอด	เอาไม้แยงแทงหลอดไสยอดไซ
มะพร้าวน้ำตาลหวานใส่ใน	สุกแทงขึ้นไว้ใส่ลูกโค่น

(ฉบับทอสมุดแห่งชาติ. 2482 : 55)

ภาคใต้ เนื่องจากภาคใต้มีลักษณะเป็นแหลมยื่นลงไปในทะเลทั้งสองด้าน คือ ด้านฝั่งทะเลตะวันออกและฝั่งทะเลตะวันตก มีภูเขาบ้างเล็กน้อย สำหรับพื้นที่ราบที่จะทำการเพาะปลูก มีที่ราบแคบ ๆ ตามชายฝั่งทะเลไม่มากนัก การเพาะปลูกจึงมีน้อย พืชที่ปลูกส่วนใหญ่เป็นพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และสวนผลไม้ ส่วนการทำนา มีน้อยมาก เช่นกัน พืชผักที่เป็นอาหารก็ปลูกกันน้อย ส่วนใหญ่จะซื้อจากภาคอื่น ๆ อาหารอีกชนิดหนึ่งที่ภาคอื่นไม่ค่อยจะได้ปลูก คือ มะพร้าว ซึ่งจะปลูกกันมากในภาคใต้ คนภาคใต้จึงนิยมอาหารใส่กะทิมากกว่าคนภาคอื่น ๆ นอกจากนั้นคนในภาคนี้นิยมกินข้าวเจ้ากับปลามากกว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ส่วนผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติในภาคใต้ จะมีมากชนิดกว่า ภาคอื่นด้วย เพราะมีดินและน้ำอุดมสมบูรณ์ อยู่ในเขตร้อนชื้น ฝนตกชุกตลอดปี และยังมีผลไม้มากชนิดให้กินได้ตลอดทั้งปี

* อาหารท้องถิ่นภาคใต้ เป็นวัฒนธรรมทางการกินที่สืบทอดกันมานาน อาหารท้องถิ่นแต่ละชนิด มีตำรับและเทคนิควิธีการปรุงที่ต้องอาศัยประสบการณ์ จึงจะรับประทานได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติอร่อย ทั้งนี้เนื่องจากอาหารท้องถิ่นภาคใต้ บางชนิดปรุงจากพืชที่มีพิษ ถ้าไม่รู้จักกรรมวิธีในการปรุงจะเป็นอันตรายได้ แต่เนื่องจากสภาพสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป และความเจริญแบบเมืองหลังใหญ่ล้นชนบทมาก ทำให้ความรู้แขนงนี้บางอย่างสูญหายไป ไม่มีการถ่ายทอดต่อ หรือไม่มีใครรับการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารชนิดนั้น ๆ ไว้

การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ นับว่ามีความสำคัญยิ่ง ในการรวบรวมอาหารท้องถิ่นให้เป็นระบบ เพื่อเป็นหลักฐานทางวิชาการแก่อนุชนรุ่นหลัง สำหรับศึกษาค้นคว้า ผู้วิจัยตระหนักถึงคุณค่าดังกล่าวจึงจัดทำวิจัยนี้ขึ้น ซึ่งต้องใช้เวลาและอุสาหะ ในการเก็บข้อมูล ทดลองทำ และเขียนเป็นตำรับไว้เป็นอย่างมาก

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมวิธีการปรุงอาหาร ของท้องถิ่นภาคใต้ที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ซึ่งเป็นปัจจุบัน หรือกำลังจะสูญหาย หรือสูญหายไปแล้ว
2. เพื่อจัดทำตำรับอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ให้เป็นตำรับอาหารมาตรฐาน สำหรับการศึกษา ค้นคว้าต่อไป
3. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิดของภาคใต้ ว่านิยมกินในเทศกาล หรือ ฤดูกาลใดบ้าง

นิยามศัพท์เฉพาะ

"อาหารท้องถิ่น" หมายถึง สิ่งที่ทำกินกันในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน

"ภาคใต้" หมายถึง จังหวัดที่อยู่ในภาคใต้ของประเทศไทย 14 จังหวัด ซึ่งมีภาษา ขนบธรรมเนียม ประเพณีวัฒนธรรมเหมือนกัน ตั้งแต่จังหวัดชุมพรจนถึงจังหวัดนราธิวาส

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะการรวบรวม อาหารควา หวาน และว่าง ที่ยังนิยมทำกินกันอยู่ หรือเกือบสูญหาย หรือสูญหาย ใน 14 จังหวัดภาคใต้
2. อาหารที่ได้มาจากรายงานวิจัยชิ้นนี้ มีขอบเขตเฉพาะจากการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างใน 14 จังหวัดภาคใต้ ซึ่งผู้ถูกสัมภาษณ์มีอายุ ตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป
3. อาหารที่ได้จากรายงานวิจัยนี้ เป็นอาหารที่ (ดูรายละเอียด ภาคผนวก ก.) นอกเหนือจากอาหารที่รวบรวมได้ จากรายงานวิจัยเรื่อง "อาหารท้องถิ่นภาคใต้ เมื่อ ปี พ.ศ. 2528 (อำไพ โสรัจจะพันธ์, 2528)

ข้อจำกัดของการวิจัย

ผลการวิจัย อาจจะไม่ครอบคลุมอาหารที่มีอยู่ทั้งหมดใน 14 จังหวัดภาคใต้ เนื่องจาก การไป สัมภาษณ์ข้อมูล ไม่ได้สัมภาษณ์ประชาชนทุกคน ที่อยู่ใน 14 จังหวัดภาคใต้ และไม่คลุมทุกท้องที่

ประโยชน์ของการวิจัย/

1. ได้ตำรับอาหารมาตรฐานท้องถิ่นภาคใต้
2. เพื่ออนุรักษ์อาหารที่สูญหายไปแล้ว กำลังจะสูญหาย และที่นิยมทำกิน ให้คงอยู่ต่อไป
3. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติและวิวัฒนาการ การปรุงอาหาร
4. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อาหารว่านิยมใช้ในเทศกาลอะไรบ้าง
5. เป็นประโยชน์ในการที่จะนำไปใช้ในการเรียนการสอนเรื่องเกี่ยวกับอาหาร
6. เป็นตัวอย่างงานวิจัยเกี่ยวกับ พัฒนาการของอาหารท้องถิ่น
7. เป็นประโยชน์ทางด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำอาหาร การจัดอาหารและด้านศิลปะ
8. เป็นแนวทางในการจัดอาหารท้องถิ่น ให้ถูกต้องตามฤดูกาล เทศกาล
9. เป็นการเพิ่มตำรับด้านอาหารท้องถิ่น
10. เป็นการเผยแพร่ตำรับอาหารท้องถิ่น ไปสู่ภาคต่าง ๆ