บทที่ 4

ผลของการเก็บรวบรวมข้อมูล

ประเภทของอาหาร

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่าง 597 คน ผู้วิจัยรวบรวมอาหารได้ทั้งสิ้น 423 ชนิด จัดแบ่งประเภทได้ดังนี้

1. อาหารคาว 236 ชนิด จำแนกเป็นดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงร้อยละจำแนกตามประเภทอาหารท้องถิ่นภาคใต้

ประเภท	ชนิด	จำนวน	ร้อยละ
อาหารคาว		236	100.00
ประเภทต้มหรือแกง		97	41.03
	1. แกงเผ็ด, คั่วเผ็ด ฯลฯ	63	26.64
	1) แกงคั่ว	16	6.76
	2) คั่วเผ็ด, ผัดเผ็ด	8	3.38
	3) แกง	30	12.69
	4) แกงส้ม	9	3.80
	2. แกงจืด, ต้มต่าง ๆ	33	13.95
	1) แกงเลียง	8	3.38
	2) ต้มส้ม, ต้มต่าง ๆ ที่ไม่ใส่กะทิ	13	5.49
	3) ต้มกะทิ	12	5.07
ประเภทผัด (คั่ว), ยำ พล่า		63	26.64
	1. คั่ว(ผัด)	20	8.46
	2. ยำ	43	18.18
	3. พล่า	-	0.00

ตารางที่ 6 แสดงร้อยละจำแนกตามประเภทอาหารท้องถิ่นภาคใต้ (ต่อ)

ประเภท	ชนิด	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทเครื่องเคียง		34	14.38
	1. ทอด	11	4.65
	2. ย่าง, ปิ้ง	14	5.92
	3. นึ่ง	4	1.69
	4. อื่น ๆ	5	2.11
ประเภทเครื่องจิ้ม		43	18.18
	1. เคย	6	2.53
	2. น้ำชุบ	18	7.61
	3. น้ำพริก	17	7.19
	4. หลน	2	0.84
อาหารหวาน		149	100.00
ประเภทต้ม		22	14.76
ประเภทนึ่ง		38	25.50
ประเภทอบ		1	0.67
ประเภทกวน		19	12.75
ประเภทลอยแก้ว		-	0.00
ประเภทลวก		1	0.67
ประเภทเชื่อม		-	0.00
ประเภทปิ้ง		2	1.34
ประเภททอด		36	24.15
ประเภทเบ็ดเตล็ด		30	20.13
อาหารว่าง		38	100.00

จากตาราง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง พบว่า อาหารคาวส่วนใหญ่เป็นประเภทต้มหรือแกง คิดเป็นร้อยละ 41.03 รอง

ลงมาเป็นประเภทแกงเผ็ด, คั่วเผ็ด ฯลฯ และ ประเภทผัด (คั่ว), ยำ, พล่า คิดเป็นร้อยละ 26.64 และน้อยที่สุดเป็นประเภทเครื่องเคียง คิดเป็นร้อยละ 14.38 (ดูรายชื่ออาหาร ตารางที่ 11-13)

อาหารหวานส่วนใหญ่ เป็นประเภทนึ่ง คิดเป็นร้อยละ 25.50 รองลงมาเป็นประเภททอด คิดเป็นร้อยละ 24.15 และน้อยที่สุดเป็นประเภทอบกับประเภทลวก คิดเป็นร้อยละ 0.67 (ดูรายชื่ออาหาร ตารางที่ 14-16)

รายละเอียดของอาหารแต่ละชนิด

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นภาคใต้ทั้งหมด (ดูภาคผนวก ก.) นำมาจำแนกตามสภาพความนิยม กล่าวคือ ยังเป็นที่นิยม เกือบจะสูญหาย และสูญหายไปแล้ว ดังรายละเอียดจากตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 7 แสดงร้อยละตามประเภทอาหารจำแนกตามสภาพความนิยม

สภาพความนิยม / ประเภทอาหาร	ยังเป็นที่นิยม		เกือบจะสูญหาย		สูญหาย		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
อาหารคาว	128	54.14	104	43.99	4	1.69	236	100.00
อาหารหวาน	52	34.89	80	53.69	17	11.40	149	100.00
อาหารว่าง	19	50.00	17	44.73	2	5.26	38	100.00

จากตาราง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ประเภทอาหารคาว พบว่าส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ยังเป็นที่นิยม คิดเป็นร้อยละ 54.14 รองลงมาเป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 43.99 และน้อยที่สุดเป็นอาหารคาวสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 1.69

ประเภทอาหารหวาน พบว่าส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 53.69 รองลงมาเป็นอาหารที่ยังเป็นที่นิยม คิดเป็นร้อยละ 34.89 และน้อยที่สุดเป็นอาหารหวานสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 11.40

ประเภทอาหารว่าง พบว่าส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ยังเป็นที่นิยม คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาเป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 44.73 และน้อยที่สุดเป็นอาหารว่างสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 5.26

ตารางที่ 8 แสดงร้อยละตามประเภทอาหาร จำแนกตาม เวลารับประทาน และสภาพความนิยม

สภาพความนิยม / เวลา	ยังเป็นที่นิยม		เกือบจะสูญหาย		สูญหาย		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหารคาว							236	100.00
เวลาเช้า	97	41.03	64	27.07	3	1.26	164	69.37
เวลากลางวัน	117	49.49	85	35.95	4	1.69	206	87.13
เวลาเย็น	123	52.02	103	43.56	4	1.69	230	97.29
ประเภทอาหารหวาน							149	100.00
เวลาเช้า	22	14.76	20	13.42	1	0.67	43	28.85
เวลากลางวัน	49	32.87	76	50.99	17	11.40	142	95.28
เวลาเย็น	27	18.11	18	12.07	2	1.34	47	32.00
ประเภทอาหารว่าง							38	100.00
เวลาเช้า	3	7.89	-	0.00	-	0.00	3	7.89
เวลากลางวัน	19	49.97	17	44.71	2	5.26	38	99.98
เวลาเย็น	1	2.63	-	0.00	-	0.00	1	2.63

จากตาราง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเวลารับประทาน พบว่าประเภทอาหารคาวส่วนใหญ่นิยมรับประทานเวลาเย็น คิดเป็นร้อยละ 97.29 รองลงมานิยมรับประทานเวลากลางวัน คิดเป็นร้อยละ 87.13 (ดูรายชื่ออาหาร ตารางที่ 11- 13) และยังพบอีกว่านิยมรับประทานเวลาเย็น ซึ่งยังเป็นที่นิยม และเกือบสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 52.06 และ 43.56 ตามลำดับ

ประเภทอาหารหวาน ส่วนใหญ่นิยมรับประทานเวลากลางวัน คิดเป็นร้อยละ 95.28 รองลงมาเป็นนิยมรับประทานเวลาเย็น คิดเป็นร้อยละ 32.00 (ดูรายชื่ออาหาร ตารางที่ 14-16) และยังพบอีกว่าเป็นอาหารนิยมรับประทานเวลากลางวันที่เกือบจะสูญหาย และยังเป็นที่นิยม คิดเป็นร้อยละ 50.99 และ 32.87 ตามลำดับ

ประเภทอาหารว่าง ส่วนใหญ่นิยมรับประทานเวลากลางวัน คิดเป็นร้อยละ 99.98 รองลงมานิยมรับประทานเวลาเช้า คิดเป็นร้อยละ 7.89 (ดูรายชื่ออาหาร ตารางที่ 14-16) และยังพบอีกว่านิยมรับประทานเวลากลางวันซึ่งยังเป็นที่นิยม และที่เกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 49.97 และ 44.71

ตามลำดับ

ตารางที่ 9 แสดงร้อยละตามประเภทอาหาร จำแนกตามเทศกาล และสภาพความนิยม

สภาพความนิยม / เทศกาล	ยังเป็นที่นิยม		เกือบจะสูญหาย		สูญหาย		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหารคาว							236	100.00
เข้าพรรษา	-	0.00	-	0.00			-	0.00
ออกพรรษา	-	0.00	1	0.42			1	0.42
ทอดกฐิน	2	0.84	1	0.42			3	1.26
สงกรานต์	-	0.00	-	0.00			-	0.00
ไหว้พระจันทร์	-	0.00	-	0.00			-	0.00
ฮารีรายอ	-	0.00	-	0.00			-	0.00
วันสารท	-	0.00	-	0.00			-	0.00
ประเภทอาหารหวาน							149	100.00
เข้าพรรษา	1	0.67	-	0.00			1	0.67
ออกพรรษา	2	1.34	-	0.00			2	1.34
ทอดกฐิน	2	1.34	2	1.34			3	2.01
สงกรานต์	1	0.67	-	0.00			1	0.67
ไหว้พระจันทร์	-	0.00	-	0.00			-	0.00
ฮารีรายอ	6	4.02	-	0.00			6	4.02
วันสารท	9	6.03	6	4.02			15	10.07

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา SONGKHLA RAJABHAT UNIVERSITY

ตารางที่ 9 แสดงร้อยละตามประเภทอาหาร จำแนกตามเทศกาล และสภาพความนิยม (ต่อ)

สภาพความนิยม / เทศกาล	ยังเป็นที่นิยม		เกือบจะสูญหาย		สูญหาย		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหารว่าง							38	100.00
เข้าพรรษา							-	0.00
ออกพรรษา							-	0.00
ทอดกฐิน							-	0.00
สงกรานต์							-	0.00
ไหว้พระจันทร์							-	0.00
ฮารีรายอ							-	0.00
วันสารท							-	0.00

จากตาราง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเทศกาล พบว่าประเภทอาหารคาว ส่วนใหญ่นิยมรับประทานในเทศกาลทอดกฐิน คิดเป็นร้อยละ 1.26 รองลงมานิยมรับประทานในเทศกาลออกพรรษา คิดเป็นร้อยละ 0.42 และยังพบอีกว่าเป็นอาหารคาวที่รับประทานในเทศกาลทอดกฐิน ซึ่งยังเป็นที่นิยมและเกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 0.84 และ 0.42 ตามลำดับ

ประเภทอาหารหวาน ส่วนใหญ่นิยมรับประทานในเทศกาลวันสารท คิดเป็นร้อยละ 6.03 รองลงมาเป็นอาหารนิยมรับประทานในเทศกาลฮารีรายอ คิดเป็นร้อยละ 4.02 และ ยังพบอีกว่าเป็นอาหารหวานที่นิยมรับประทานในเทศกาลวันสารท และ เทศกาลฮารีรายอ ซึ่งยังเป็นที่นิยม คิดเป็นร้อยละ 10.07 และ 4.02 ตามลำดับ

ประเภทอาหารว่าง พบว่า ไม่มีอาหารว่างชนิดใดที่นิยมรับประทานในเทศกาล

ตารางที่ 10 แสดงร้อยละตามประเภทอาหาร จำแนกตามฤดู และสภาพความนิยม

สภาพความนิยม / ฤดู	ยังเป็นที่นิยม		เกือบจะสูญหาย		สูญหาย		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ประเภทอาหารคาว							236	100.00
ฤดูร้อน	16	6.91	13	5.62	-	0.00	29	12.53
ฤดูฝน	29	12.53	30	12.69	1	0.43	60	25.92
ทั้งปี	83	35.86	61	26.35	3	1.30	147	63.50
ประเภทอาหารหวาน							149	100.00
ฤดูร้อน	7	4.70	5	3.36	1	0.67	13	8.72
ฤดูฝน	[illegible]	10.07	16	10.74	2	1.34	33	22.14
ทั้งปี	30	20.13	59	39.59	14	9.39	103	69.11
ประเภทอาหารว่าง							38	100.00
ฤดูร้อน	2	5.26	2	5.26	-	0.00	4	10.52
ฤดูฝน	2	5.26	4	10.52	-	0.00	6	15.79
ทั้งปี	15	39.47	11	28.94	2	5.26	28	73.67

จากตาราง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามฤดูกาล พบว่าประเภทอาหารคาว ส่วนใหญ่นิยมรับประทานทั้งปี คิดเป็นร้อยละ 63.50 รองลงมานิยมรับประทานในฤดูฝน คิดเป็นร้อยละ 25.92 และยังพบอีกว่าเป็นอาหารซึ่งนิยมรับประทานตลอดทั้งปี ที่เป็นที่นิยม และ เกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 35.86 และ 26.35 ตามลำดับ

ประเภทอาหารหวาน ส่วนใหญ่นิยมรับประทานทั้งปี คิดเป็นร้อยละ 69.11 รองลงมานิยมรับประทานเฉพาะในฤดูฝน คิดเป็นร้อยละ 22.14 และยังพบอีกว่าอาหารหวานซึ่งนิยมรับประทานทั้งปี ที่เป็นที่นิยม และเกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 39.59 และ 20.13 ตามลำดับ

ประเภทอาหารว่าง ส่วนใหญ่นิยมรับประทานทั้งปี คิดเป็นร้อยละ 73.67 รองลงมานิยมรับประทานเฉพาะในฤดูฝน คิดเป็นร้อยละ 15.79 และยังพบว่าเป็นอาหารซึ่งนิยมรับประทานทั้งปี ที่ยังเป็นที่นิยม และเกือบจะสูญหาย คิดเป็นร้อยละ 39.47 และ 28.94 ตามลำดับ

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮาวีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
อาหารคาว														
ต้ม หรือแกง	**แกงเผ็ด, คั่วเผ็ด**													
	แกงคั่วไข่ชะอมกับเนื้อย่าง	*	*	*										*
	แกงคั่วเนื้อกับหัวตรก	*	*	*								*		
	แกงคั่วลางสาด	*	*	*								*		
	แกงคั่วหัวโหนดกับกุ้งต้มหวาน		*	*									*	
	คั่วเผ็ด, ผัดเผ็ด													
	คั่วพริกลูกปลา	*	*	*									*	
	คั่วเผ็ดปลาจ้องหม้องกับใบชะพลู	*	*	*										*
	ผัดเผ็ดปลาจ้องหม้อง	*	*	*										*
	อุตุ๊ไข่	*	*	*										*
	แกง													
	แกงขี้เด (ขี้ดี)	*	*	*										*
	แกงไข่เป็ดกับยอดมะขามอ่อน	*	*	*									*	
	แกงเถื่อน	*	*	*									*	
	แกงปลากระเบนย่างกับพุงปลา	*	*	*			*							*
	แกงปลาย่างกับเม็ดหนุน	*	*	*										*
	แกงผักเหมียง	*	*	*									*	
	แกงพุงปลา	*	*	*										*

ตารางที่ 11 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮารีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	แกงลำไป	*	*	*										*
	แกงหัวย่าหนัดกับไก่	*	*	*								*		
	แกงหัวโหนดกับกุ้ง			*								*		
	แกงอุล่าย	*	*	*										*
	แกงส้ม													
	แกงส้มกระดูกหมูกับหยวกเถื่อน	*	*	*										*
	แกงส้มกุ้งกับหน่อถั่วลิสงดอง	*	*	*										*
	แกงส้มปลาหมอกับลูกเขาดัน	*	*	*										*
	แกงส้มลูกเหรียงกับหมูสามชั้น	*	*	*									*	
	แกงส้มหมูกับหยวกกล้วย	*	*	*									*	
แกงจืด ต้มต่าง ๆ	**แกงเลียง**													
	แกงเลียงผักสมรม		*											*
	แกงเลียงยอดปรง			*										*
	แกงเลียงยอดย่านาง	*	*	*										*
	แกงเลียงหอยหวาน	*	*	*										*
	ต้มส้ม ต้มต่าง ๆ ที่ไม่ใส่กะทิ													
	ไก่ต้มส้มขาม		*	*										*
	ไก่ต้มเหลือง	*	*	*										*

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ลอยกระทง	วันสงกรานต์	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ต้มกระดูกหมูกับใบมวง	*	*	*			*							*
	ต้มเค็มลูกคลัก	*	*	*								*		
	ต้มตรกปลีกล้วยกับกุ้ง	*	*	*									*	
	ต้มส้มปลาจิ้งจัง (ฉิ้งฉั้ง)	*	*	*								*		
	เนื้อต้มป่า	*	*	*										*
	ปลาเค็มต้มยอดขาม	*	*										*	
	ปลาทูต้มส้ม	*	*	*										*
	ปลาลูกปูดต้มขี้หมิ้น	*	*	*										*
	ปูนาต้มส้มขามสด	*	*	*								*		
	ลูกคลักต้มส้ม	*	*	*								*		
แกงจืด ต้มต่าง ๆ	**ต้มกะทิ**													
	กุ้งกอแล่ง	*	*	*										*
	กุ้งต้มกะทิ			*										*
	จิ้งจังต้มทิ	*	*	*										*
	ต้มทิปลาแป้น	*	*	*										*
	ต้มทิตังหน	*	*	*										*
	ต้มบก		*											*
	ต้มทิปลาทูเค็ม	*	*	*										*
	ปลีกล้วยต้มทิ	*	*	*										*
	ปลาส้มต้มทิ	*	*	*										*

ตารางที่ 11 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนเจ้า	เดือนพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ลอยกระทง	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว
ผัด, คั่ว, ยำ, พล่า	**คั่ว, ผัด**													
	กุ้งเจี๊ยนส้ม	*	*	*										*
	ไข่มดแดงผัดน้ำมัน		*	●								*		
	คั่วแป้งแดง		*	●										*
	ตูมิมาแชอูแด	*	*	*										*
	ผักกูดผัดเคย	*	*	*									*	
	ผัดไคร	*	*	*									*	
	ผัดตอ	*	*	*									*	
	ผัดเปรี้ยวหวานปู	*	*	*										*
	ผัดเปรี้ยวหวานลูกเหรียง	*	*	*										*
	ผัดผักป่า	*	*	*										*
	ผัดหมูกับมะม่วง	*	*	*										*
	มะพร้าวคั่ว	*	*	*									*	
	มะพร้าวคั่วเครื่อง	*	*	*									*	
	ลูกเมระผัดหวาน	*	*	*										*
	ลูกลำไยผัดเนื้อวัว	*	*	*									*	
	หมูเกลือกกะทิ	*	*	*										*
	หมูคั่วส้มแขกกับขี้พร้า	*	*	*										*
	ยำ													
	กาบูยาตง	*	*	*										*

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ยี่ราษฎร์	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ยำกุ้งส้ม	*	*	*										*
	ยำกุ้งแห้ง	*	*	*										*
	ยำไข่มดแดง	*	*	*										*
	ยำตะลิงปลิง	*	*	*										*
	ยำแตงไร่	*	*	*										*
	ยำถั่วพู			*										*
	ยำบัวบก			*										*
	ยำปลาจ้องหม้อง			*										*
	ยำปลาหลังเขียว		*	*										*
	ยำมะเขือเปราะ			*										*
	ยำมะเขือยาว	*	*	*										*
	ยำมะพร้าวคั่ว	*	*	*										*
	ยำมะม่วงเบา		*	*										*
	ยำย่าหนัด		*	*										*
	ยำลังสาด (ลางสาด)		*	*									*	
	ยำลูกกุ้งเคย	*	*	*								*		
	ยำลูกท้อน		*	*								*		
	ยำลูกปริง		*									*		
	ยำลูกรายหนุน	*	*	*										*
	ยำส้มแขก	*	*	*								*		
	ยำหอยโข่ง		*	*										*

ตารางที่ 11 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารทเดือนสิบ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ยำเห็ดหมก	*	*	*								*		
	ยำเห็ดเหม็ด		*	*									*	
เครื่องเคียง	**ทอด**													
	กุ้งเห็ด	*	*	*									*	
	ไข่คนเคย	*	*	*										*
	ไข่ปลาทอดเครื่อง	*	*	*									*	
	ปลาโขลกคลุกเครื่องทอด		*	*										*
	ปลาจา	*	*	*										*
	ปลาทอดขมิ้น	*	*	*									*	
	ปลาฝักพร้าทอดเห็ด			*										*
	ปลาส้มทอด	*	*	*										*
	ย่าง, ปิ้ง													
	กุ้งนาหมก	*	*	*									*	
	งบกุ้งเต้น		*	*									*	
	ปลาปิ้งเครื่อง	*	*	*								*		
	หมกลูกปลากับใบขี้หมิ้น			*									*	
	หอยย่าง			*										*

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพระเจ้า	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ตรุษจีน	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	นึ่ง													
	กุ้งสัมนึ่งไข่	*	*	*										*
	ปลาทูเค็มนึ่งน้ำส้มโหนด	*	*	*									*	
	ปลาร้านึ่ง	*	*	*									*	
	มะพร้าวนึ่ง	*	*	*										*
	อื่น ๆ													
	กุ้งต้มน้ำผึ้ง	*	*	*									*	
	ตอดอง	*	*	*										*
	ปอเยาะ	*	*	*										*
เครื่องจิ้ม	**เคย**													
	เคยเครื่อง	*	*	*										*
	น้ำเคยทรงเครื่อง	*	*	*										*
	น้ำชุบ													
	น้ำชุบเคยปลาจ้องหม้อง		*	*										*
	น้ำชุบเคี่ยว	*	*	*										*
	น้ำชุบพริก	*	*	*										*
	น้ำชุบพุงปลา	*	*	*										*
	น้ำชุบบนไฟ		*	*										*

ตารางที่ 11 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮารีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	น้ำซุบลูกกำ		*	*										*
	น้ำซุบลูกปลาจิ้งจัง (ฉิ้งฉั้ง)	*	*	*										*
	น้ำซุบแมงดา		*	*									*	
	น้ำซุบยอดมวง	*	*	*										*
	น้ำพริก													
	น้ำพริกขามา	*	*	*										*
	น้ำพริกปลาจี			*										*
	น้ำพริกยาร่วง	*	*	*								*		
	น้ำพริกลูกปริง	*	*	*									*	
	น้ำพริกสมรม	*	*	*										*
	ลำไยน้ำบูดู	*	*	*									*	
	หลน													
	หลนจิ้งจัง	*	*	*										*

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เทศกาลเช้า	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ปีใหม่/วันพระใหญ่	ตรุษจีน	เทศกาล	หนาวจัด	ฤดูฝน	ทั่วปี
อาหารคาว														
ต้ม หรือแกง	**แกงเผ็ด - คั่วเผ็ด**													
	แกงคั่วกล้วยตานีกับกุ้ง	*	*	*										*
	แกงคั่วไข่กับกุ้งแห้ง	*	*	*									*	
	แกงคั่วไข่มดแดงกับยอดขาม	*	*	*										*
	แกงคั่วดอกผักตบกับปลาย่าง	*	*	*									*	
	แกงคั่วต้นอุตพิด	*	*	*									*	
	แกงคั่วปลาเค็มกับใบส้มมวง	*	*	*										*
	แกงคั่วปลาเบนย่างกับลูกกล้วยอ่อน	*	*	*										*
	แกงคั่วปูกับไส้เต่าร้าง	*	*	*									*	
	แกงคั่วเผ็ดหอยโข่ง			*										*
	แกงคั่วหอยโข่ง		*	*										*
	แกงคั่วหมูเถื่อนกับลูกกล้วย	*	*	*										*
	แกงคั่วหยวกปุดกับปลาบึง	*	*	*		*							*	
	คั่วเผ็ด, ผัดเผ็ด													
	คั่วเผ็ดปลาลูกขาว	*	*	*									*	
	ผัดเผ็ดลูกตอเบากับกุ้ง	*	*	*										*
	ลูกคลักคั่วเครื่อง		*	*									*	
	แกง													
	แกงกะทิไข่	*	*	*		*								*

ตารางที่ 12 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนเจ็ด	เดือนแปด	เดือนเก้า	เดือนสิบ	เดือนสิบเอ็ด	เดือนสิบสอง	เดือนอ้าย	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	แกงไก่กับหัวลูกจาก	*	*	*									*	
	แกงขี้เหล็กกับไข่มดแดง	*	*	*										*
	แกงควงพร้าว	*	*	*										*
	แกงชาหยอก	*	*	*										*
	แกงน้ำเคยเขียวใส่ใบทำมัง	*	*	*										*
	แกงน้ำส้มปลาเค็ม	*	*	*									*	
	แกงปลากระเบนกับดอกราชพฤกษ์	*	*	*								*		
	แกงปูนากับใบชะพลู	*	*	*									*	
	แกงปูนากับยอดมะขาม			*									*	
	แกงยอดกระเจี๊ยบกับปลาช่อนแห้ง	*	*	*										*
	แกงเผ็ดตางหน	*	*	*										*
	แกงเผ็ดลูกเหล็กโคนกับใบรา			*										*
	แกงเผ็ดหอยเสียบ			*								*		
	แกงพริกบอนคลอง		*	*										*
	แกงยอดเจ็ดหมูนขาวกับเนื้อ	*	*	*										*
	แกงยอดพวน			*									*	
	แกงเหมงพร้าว	*	*	*										*
	แกงส้ม													
	แกงส้มฝรั่งกับปลา	*	*	*								*		
	แกงส้มมันไม้กับกุ้งแห้ง	*	*	*									*	

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เทศกาลปีใหม่	เทศกาลสงกรานต์	เทศกาลเข้าพรรษา	เทศกาลออกพรรษา	เทศกาลตรุษจีน	เทศกาลกินเจ	เทศกาลวันเด็ก	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว
	แกงส้มเม็ดจำปาดะ	*	*	*										*
	แกงส้มหัวลูกจาก	*	*	*									*	
แกงจืด ต้มต่าง ๆ	**แกงเลียง**													
	แกงเลียงเคยเกลือ	*	*	*										*
	แกงเลียงยอดลำเท็ง	*	*	*										*
	แกงเลียงหน่อข่า	*	*	*									*	
	แกงเลียงหัวพร้าวกับปลาย่าง		*	*										*
	ต้มส้ม ต้มต่าง ๆ ที่ไม่ใส่กะทิ													
	ต้มส้มหน่อข่ากับยอดส้มป่อย	*	*	*									*	
	ต้มกะทิ													
	ไก่ต้มสัมยุม		*	*								*		
	ต้มทิไอ้เท่ง	*	*	*										*
	ต้มยอดพวน			*									*	
ผัด, คั่ว, ยำ, พล่า	**คั่ว, ผัด**													
	ตะไคร้เจี้ยน	*											*	
	ปลากระเบนผัดหวาน	*	*	*										*
	ผัดอ้อดิบกับกุ้ง	*	*	*										*

ตารางที่ 12 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนเจ็ด	เดือนแปด	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ยาวีราษฎร์	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ยำ													
	ยำกากหมู	*	*	*										*
	ยำเกษรชมพู่ย่าหวัน			*									*	
	ยำขิงสด		*	*										*
	ยำดอกกล้วย			*										*
	ยำดอกขี้เหล็ก	*	*	*										*
	ยำทองหลาง			*									*	
	ยำน้ำเคย		*	*										*
	ยำบลีมิง			*										*
	ยำใบขี้หมิ้น			*									*	
	ยำใบพาโหม	*	*	*										*
	ยำใบยอ			*									*	
	ยำเปลือกแตง			*								*		
	ยำยอดตอเบา		*	*										*
	ยำยอดมันไม้			*									*	
	ยำรำผีพ่าย	*	*	*										*
	ยำลูกเม่า	*	*	*								*		
	ยำหัวทือ		*	*									*	
	ยำอ้อดิบ	*	*	*										*
	ยำอุตพิด		*	*									*	

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนมกราคม	เดือนกุมภาพันธ์	เดือนมีนาคม	เดือนเมษายน	เดือนพฤษภาคม	เดือนมิถุนายน	เดือนกรกฎาคม	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว
เครื่องเคียง	**ทอด**													
	ไข่ทอดเครื่อง	*	*	*										*
	ไข่ทอดยอดตอเบา	*	*	*										*
	ไข่ปลาทอด	*	*	*										*
	ย่าง, ปิ้ง													
	งบหัวทือ	*	*	*									*	
	งบเห็ดแครงกับกุ้งนา	*	*	*									*	
	เคยหมก	*	*	*										*
	ยอดยอหมก	*	*	*										*
	แลนปิ้ง	*	*	*										*
	ห่อหมกปลาใบจาก	*	*	*										*
	ห่อหมกลูกดลัก	*	*	*								*		
	หอยขมหมก			*								*		
	เห็ดแครงหมก	*	*	*								*		
	อื่น ๆ													
	พริกเกลือ	*	*	*										*
	ยอดฟักทองราดกะทิ ลูกเพกา-น้ำปลา	*	*	*										*

ตารางที่ 12 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮารีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
เครื่องจิ้ม	**เคย**													
	เคยน้ำ		*	*										*
	น้ำเคยวัด		*	*			*							*
	น้ำเคยสาร	*	*	*										*
	น้ำชุบ													
	น้ำชุบไข่ปู		*	*										*
	น้ำชุบไข่มดแดง		*	*								*		
	น้ำชุบเคยปลา	*	*	*									*	
	น้ำชุบตั้ว	*	*	*										*
	น้ำชุบพาย		*	*										*
	น้ำชุบลูกกอก		*	*										*
	น้ำชุบส้มท้อน		*	*								*		
	น้ำชุบหัวทือ		*	*									*	
	น้ำพริก													
	น้ำพริกกากหมู	*	*	*										*
	น้ำพริกป่า	*	*	*										*
	น้ำพริกปู			*										*
	น้ำพริกผิวกรูด		*	*										*
	น้ำพริกมะพร้าวตั้ว		*	*										*

ตารางที่ 12 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามเกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	อาชีพ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	น้ำพริกยวน	✱	✱	✱										✱
	น้ำพริกลูกเฟือง		✱	✱										✱
	น้ำพริกวัด			✱										✱
	น้ำพริกส้มยุม			✱									✱	
	น้ำพริกเห็ดเหม็ด		✱	✱								✱		
	มันไม้ต้มจิ้มน้ำพริก	✱	✱	✱										✱
	หลน													
	หลนปูเปี้ยว	✱	✱	✱									✱	

✱ หมายถึง อาหารที่นิยมใช้รับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ

ตารางที่ 13 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่สูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เทศกาลตรุษจีน	เทศกาลเทศกาลกินเจ	เทศกาลวันสารทเดือนสิบ	เทศกาลงานประเพณีต่างๆ	เทศกาลงานประเพณีต่างๆ	เทศกาลงานประเพณีต่างๆ	เทศกาลงานประเพณีต่างๆ	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว
อาหารคาว	**คั่วเผ็ด - ผัดเผ็ด**													
ต้ม หรือแกง	คั่วเผ็ดลูกกริม	*	*	*									*	
	แกง													
	แกงโจร	*	*	*										*
	เคย													
	เคยนกกรง		*	*										*
	น้ำพริก													
	น้ำพริกโดกเหรง	*	*	*										*

ตารางที่ 14 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารทเดือนสิบ	วันเสาร์	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
อาหารหวาน														
ประเภทต้ม	แกงบวดหนุน		*	*										*
	ขนมโค		*	*										*
	ขนมปากครอก		*				*							*
	ขนมหนวยหนุน		*											*
	ต้มใส่ปูและกุ้ง	*	*	*		*					*		*	
	บวดลูกโหนด		*									*		
	มันขี้หนูคลุกพร้าว		*										*	
ประเภทนึ่ง	โกยบาโกย (ตำรับเดิม)	*	*	*										*
	โกยบาโกย (ปรับปรุง)	*	*	*										*
	ขนมดอต้อย		*							*		*		
	ขนมเทียน		*	*						*	*		*	
	ขนมมันทู้นึ่ง		*	*										*
	ขนมหัวล้าน	*	*	*				*						*
	ข้าวเหนียวสีมูกา		*	*										*

ตารางที่ 14 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮารีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ข้าวเหนียวหนุน	*	*											*
	ตือปงปลีตอ	*	*	*										*
	สังหยาหนุน		*	*										*
ประเภทกวน	ขนมกวน		*											*
	ขนมกวนหน้าถั่ว	*	*	*										*
	ขนมกาซีด๊ะ (ฮาซีด๊ะ)			*						*		*		
	ขนมเกาะกวน	*	*	*										*
	ขนมควายลุย	*	*	*										*
	ขนมบีดัง	*	*	*										*
	ขนมผันเมือง		*											*
	ขนมลอปะตีแก		*	*										*
	ข้าวเหนียวกวน		*											*
	ข้าวเหนียวปูโล๊ะปาตี	*												*
	เหนียวกวน		*											*

ตารางที่ 14 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยมอยู่ เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ตรุษจีน	วันสารท	หน้าร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภทปิ้ง	ต้มย่าง	*	*	*										*
ประเภททอด	ขนมไข่ปลา	*	*	*									*	
	ขนมโคตรบอง		*										*	
	ขนมเจ๊ะแม๊ะ	*												*
	ขนมเจาะหู	*	*	*							*		*	
	ขนมตะปงบูงอ	*	*	*						*		*		
	ขนมตูปงฮูบี		*									*		
	ขนมบ้า	*	*	*							*		*	
	ขนมบลีมิง	*	*	*						*		*		
	ขนมมด	*	*											*
	ขนมลูกทวย		*											*
	ขนมลูกเนียง		*	*							*		*	
	ข้าวเหนียวกวนชุบแป้งทอด		*										*	
	จำปาตะชุบแป้งทอด		*										*	
	พอง	*	*	*							*		*	
	พองลาดน้ำผึ้ง	*	*	*							*		*	

ตารางที่ 14 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนเก้า	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารทรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภทเบ็ดเตล็ด	เม็ดจำปาดะชุบไข่ทอด		*										*	
	กาจังบาตู		*							*		*		
	ขนมลา	*	*	*							*		*	
	ข้าวเหนียววานนา		*									*		
	ชาวตอก		*		*								*	
	ตาแปมันไม้		*											*
	น้ำติดิบลูกโหนด		*											*
	ยาร่วงฉาบน้ำผึ้งเหลว		*									*		

* หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮาวีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภทต้ม	ขนมขี้กวาง		*				*							*
	ขนมคะหราว	*	*	*										*
	ขนมทุ่มโพล้ง	*												*
	ขนมบูหงัด		*											*
	ขนมเม็ดข้าว		*											*
	ขนมอูยี่		*											*
	บวดหัวมันขี้หนู		*										*	
	ปงาดกล้วย		*											*
	เม็ดขามชาวพร้าว		*											*
	เหนียวโดลาว		*											*
	เหนียวน้ำหัด		*											*
ประเภทนึ่ง	ขนมดง		*	*										*
	ขนมเจ้ย	*	*	*							*		*	
	ขนมตัง	*												*
	ขนมตาบอด		*											*

ตารางที่ 15 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ชาวิรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
	ขนมน้ำเต้า		*											*
	ขนมนึ่ง		*											*
	ปอหลีใบเตย		*	*										*
	ขนมมันไม้ห่อกล้วย	*	*											*
	ขนมลาปาด	*	*											*
	ขนมเสดาะ		*							*		*		
	ขนมหน้าไข่		*											*
	ขนมหน้าถั่ว		*											*
	ขนมหน้าลุ่ม		*											*
	ขนมหน้าหมู		*											*
	ข้าวเหนียวชาวพร้าว	*											*	
	ข้าวเหนียวปั้น	*	*											*
	ข้าวเหนียวหน้ากล้วย		*											*
	ข้าวเหนียวหัวมันไม้	*	*										*	
	ข้าวเหนียวเออะ	*	*										*	

ตารางที่ 15 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ฮารีรายอ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภทอบ	หม้อข้าวหม้อแกงลิง		*	*										*
	เหนียวบอก		*											*
	ขนมไข่แมงลัก		*											*
	ขนมม้า		*											*
ประเภทกวน	ขนมไข่กุ้งนา		*											*
	ขนมคง		*	*										*
	ขนมดอกเห็ด		*									*		
	ขนมตัดขาว		*											*
	ขนมแป้งข้าวขาว		*											*
	ข้าวพองเคาะ		*	*										*
	ขนมลูกจันทน์		*	*										*
	คงทิ้ม		*										*	
ประเภทลวก	ขนมนา		*											*

ตารางที่ 15 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารีรายย	วันสาร	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภททอด	กล้วยทอดหวาน		*											*
	ขนมก้านบัว	*	*	*										*
	ขนมขี้เสียด		*											*
	ขนมจน		*											*
	ขนมจูจอบาหวัง	*	*											*
	ขนมฉาวหาย		*											*
	ขนมเพาะไก่		*											*
	ขนมบ่วง		*											*
	ขนมยือปุ		*										*	
	ขนมรังต่อ		*											*
	ขนมลูกโจ		*	*										*
	ขนมลูกดิน	*	*	*							*		*	
	ขนมลูกนู	*	*	*							*		*	
	ขนมลูกสุน	*	*								*		*	
	ขนมสากเบือ		*								*		*	
	ขนมหน้าแกระ		*	*										*

ตารางที่ 15 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	ลงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารีวายะ	วันสาร	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั่งปี
ประเภทเบ็ดเตล็ด	ขนมเหล็กโดน		*								*		*	*
	แลแปง	*	*											
	ขนมก้อ		*				*						*	
	ขนมขี้มอด	*	*	*										*
	ขนมไข่มุก		*											*
	ขนมครกกะทิสด	*		*										*
	ขนมตาตกระทะ		*	*										*
	ขนมตาหยาบ	*	*											*
	ขนมปากทะ		*										*	
	ขนมแป้งจี่	*	*											*
	ขนมลูกต้อ		*									*		
	ขนมลูกต้อชาวเงาะ		*									*		
	ข้าวเหนียวพองคั่ว		*	*										*
	ข้าวตอกน้ำทิเรียน		*		*								*	
	ข้าวเหนียวน้ำจำปาดะ		*											*

ตารางที่ 15 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกี่ยวจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	ลงแขก	ตั้งบ้านใหม่	เดือนเจ็ด	วันสงกรานต์	นอกฤดู	นาฝนตก	นาแล้ง
	ข้าวเหนียวหงาดข้าวฟ่าง		*									*		
	เงาะน้ำกะทิสด		*										*	
	ถั่วใต้ดินผัดน้ำผึ้ง		*											*
	ทั้งน้ำทั้งเยื่อ		*											*
	โรตีกลาปอร์		*											*
	เหนียวหลา		*	*										*

* หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ

ตารางที่ 16 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่สูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เช้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ตรีปวย	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั่วปี
ประเภทต้ม	ขนมขี้แพะ		*											*
	ขนมขี้ม้า		*											*
	ขนมไข่บองหลา		*											*
	ขนมยาว		*											*
ประเภทนึ่ง	ขนมชั้นขาว		*											*
	ขนมชั้นน้ำตาลแดง		*											*
	ขนมถั่วแกระ		*											*
	ขนมลูกโกด		*										*	*
	ขนมหน่อไม้		*											*
	ข้าวเหนียวแดกงา		*											*
ประเภทปิ้ง	ข้าวปิ้ง		*											*
ประเภททอด	ขนมดอกจัน		*	*										*
	ขนมสิ้นควาย		*	*								*		

ตารางที่ 16 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่สูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดเทียน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	ตรุษจีน	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
ประเภทเบ็ดเตล็ด	ขนมลูกขี้หม้อ		✱										✱	
	ขนมหมี่เก้าเจี้ยน		✱											✱
	กล้วยบวดชีน้ำทิดิบ		✱											✱
	ขนมครกน้ำแกง	✱	✱											✱

✱ หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ

ตารางที่ 17 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารทเมือง	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
อาหารว่าง	กล้วยตานีทรงเครื่อง		*											*
	ก๋วยเตี๋ยวผัดเครื่องสุราษฎร์		*											*
	ก๋วยเตี๋ยวผัดเผ็ดไชยา		*											*
	ก้อเต้า		*											*
	กุ้งทอดเครื่อง		*											*
	ขนมจีนน้ำแกงตรัง	*	*											*
	ขนมจีนน้ำแกงส้มท้อน		*									*		
	เต้าขั้วจี้		*											*
	แตงจุ้ม		*									*		
	ทอดมันภูเก็ต		*											*
	บีหุนตำนาน	*	*											*
	เบือมันเทอด		*										*	
	ผัดบีหุนแขก		*											*
	ผัดบีหุนกับเต้าหู้ยี้		*											*
	มาตาบูโฆะ		*											*
	เมี่ยงส้มมุด		*										*	

ตารางที่ 17 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามยังเป็นที่นิยม เวลา เทศกาล และฤดูกาล (ต่อ)

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เทศกาลเช็ง	เทศกาลเดือน	เทศกาลตอง	ตั้งเรือนสง	ขึ้นปีใหม่	ออกพรรษา	เทศกาลทั่ว	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว
	โล่งโต้ง		*										*	
	สลัดแตง		*											*
	หมี่ผัด	*	*	*										*

* หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ

ตารางที่ 18 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่เกือบจะสูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เข้าพรรษา	ออกพรรษา	ทอดกฐิน	สงกรานต์	ไหว้พระจันทร์	สารทเดือนสิบ	วันสารท	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
อาหารว่าง	ก๋วยเตี๋ยวท่าฉาง		*										*	*
	ข้าวคลุกเครื่อง		*											*
	ข้าวเหนียวปลาปิ้ง		*											*
	ตำมะยม		*											*
	ถั่วนั่งคนพร้าว		*									*		
	ทอดมันกุ้ง		*											
	บีหุนยำ		*											*
	ปูนาชุบแป้งทอด		*										*	
	เมี่ยงคำลูกท้อน		*											*
	แมลงพลับยัดไส้		*									*		
	ยำดอกชมพู่ย่าหวัน		*										*	
	ยำเต่ากา		*											*
	ส้มตำกล้วยตานี		*										*	
	ส้มตำแตงร้าน		*											*
	สลัดยอดมะพร้าว		*											*
	เหนียวคลุกขี้มันกับปลาเค็ม		*										*	
	อาจาดหัวพร้าวอ่อน		*											*

ตารางที่ 19 รายชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำแนกตามที่สูญหาย เวลา เทศกาล และฤดูกาล

ประเภท	ชื่ออาหาร	เวลา			เทศกาล							ฤดูกาล		
		เช้า	กลางวัน	เย็น	เดือนเก้า	เดือนสิบ	เดือนสิบเอ็ด	เดือนสิบสอง	เดือนอ้ายถึงเดือนห้า	เดือนหกถึงเดือนสิบ	วันสงกรานต์	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ทั้งปี
อาหารว่าง	มันไม้ตัมจิ้มน้ำพริก		*											*
	เมี่ยงหัวทือ		*											*

* หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานในเวลา เทศกาล และฤดูกาลต่าง ๆ