

## โครงการวิจัย เรื่อง “ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย”

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทยภาคกลางมีความหลากหลายและควรค่าแก่การอนุรักษ์

(การใช้ประโยชน์เชิงวิชาการและประโยชน์เชิงพื้นที่ ด้านการศึกษา)

โครงการวิจัยเรื่อง “ค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถี การครัวไทย” นี้ มีอาจารย์ ลฎาภา มอร์เตโร เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมข้อมูลเชิงวัฒนธรรมของอาหารไทยประจำภาคกลาง จำแนกตามประเภทของอาหาร รวมทั้งสิ้นจำนวน 100 รายการ โดยเนื้อหาภายในเล่มค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย จะประกอบไปด้วยข้อมูล วิถีการครัวไทย ได้แก่ วัตถุดิบ, เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพรไทย, การเตรียม การปรุงและตำรับอาหารไทยภาคกลาง ภายใต้บริบทเชิงวัฒนธรรม ได้แก่ ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น กำเนิดและที่มาของอาหาร ประเพณีและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่ละชนิด วิวัฒนาการของอาหารจากอดีตสู่ปัจจุบัน ลักษณะของอาหารประจำท้องถิ่นไทยภาคกลาง การใช้ประโยชน์ รวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภค ในการศึกษาและรวบรวม ข้อมูลเชิงวัฒนธรรมนั้น ทีมงานวิจัยได้ทำการค้นคว้าและรวบรวมจากแหล่งอ้างอิงต่างๆ คือ พจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 หมวด ก-ฮ, สารานุกรมวัฒนธรรมอาหารภาคกลาง, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับอาหารไทย, หนังสือวิชาการ นิตยสารและวารสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง รวมทั้งบทสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย เพื่อนำมาสังเคราะห์และเรียบเรียงให้อยู่ในหมวดหมู่ที่เข้าใจง่าย โดยทีมงานวิจัยได้ใส่ภาพประกอบภายในเล่มเผยแพร่ซึ่งอ้างอิงมาจากแหล่งต่างๆ เพื่อประกอบความเข้าใจและให้เห็นภาพชัดเจน โครงการวิจัยนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้ เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่ เกี่ยวข้อง ศึกษาหรือสนใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทย เช่น บุคลากรด้านการประกอบอาหารไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ สถานศึกษาและหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารไทย อาทิเช่น โรงเรียนประจำท้องถิ่น วิทยาลัยและมหาวิทยาลัยที่เปิดสอนหลักสูตรด้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการเผยแพร่ข้อมูล วัฒนธรรมอาหารไทย ได้แก่ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา เป็นต้น

(ลฎาภา มอร์เตโร)

หัวหน้าโครงการวิจัย

17 กุมภาพันธ์ 2555