

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษางานวิจัยเรื่อง “ค่านิยมคัพพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย” มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาข้อมูลต่างๆ ของคัพพท์ที่ชื่ออาหารไทยภาคกลาง
2. ศึกษาข้อมูลต่างๆ ของคัพพท์วัตถุดิบ, เครื่องปรุงรส, เครื่องเทศและสมุนไพรไทย
3. ศึกษาข้อมูลต่างๆ ของคัพพท์ด้านศิลปะการปรุงและตกแต่งอาหารไทย
4. ศึกษาข้อมูลต่างๆ ของคัพพท์ที่เกี่ยวกับข้อมูลเชิงวัฒนธรรม

ระเบียบวิธีวิจัย แบ่งเป็น

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
 - 1.1 คัพพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากพจนานุกรมไทยฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 หมวด ก-ฮ
 - 1.2 คัพพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจากสารานุกรมวัฒนธรรมอาหารภาคกลาง, สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับอาหารไทย
 - 1.3 คัพพท์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยภาคกลาง โดยรวบรวมจาก หนังสือที่เกี่ยวกับอาหารไทยประจำภาคกลาง โดยผู้แต่งหลายๆ ท่าน
 2. การเก็บและรวบรวมข้อมูล
 - 2.1 ศึกษาจากเอกสาร
 - 2.2 ศึกษาจากบุคคลทำการรวบรวมข้อมูลจากบทสัมภาษณ์, คำบอกเล่า, ประสพการณ์จาก ผู้มีชื่อเสียงและเป็นผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทย (Resource persons) เช่น ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ นักชิมและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโบราณ , อาจารย์วันดี ณ สงขลา นักเขียนและอาจารย์ด้านอาหารไทย, เป็นต้น
 3. การวิเคราะห์ข้อมูล
- การอ่านตรวจทานโดยการแลกเปลี่ยนอ่านตรวจทาน ภายในกลุ่มนักวิจัย (Peer Edit) และคณะผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

ขอบเขตการวิจัย

เป็นการรวบรวม คำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลางและวิถีการครัวไทย โดยการศึกษาและรวบรวมคำศัพท์ด้านอาหารไทย จะครอบคลุมหัวข้อต่างๆ คือ

- 1) ข้อมูลเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยภาคกลาง
- 2) ข้อมูลวัตถุดิบ / ส่วนผสม / เครื่องปรุงรส / เครื่องเทศและสมุนไพรไทย
- 3) ศิลปะการปรุง ประโยชน์ และวิธีการรับประทาน

โดยคำศัพท์แต่ละคำนำเสนอตามหมวดพัญชนะไทย 44 ตัว จาก ก-ฮ และมีเนื้อหาครอบคลุมรายละเอียดต่างๆ เช่น ประวัติและที่มาของคำศัพท์พร้อมรูปภาพประกอบ (ถ้ามี), ประเพณี, ศิลปะและวัฒนธรรมอาหาร, วิถีชีวิตและวิถีการกินอยู่ซึ่งเกี่ยวข้องกับคำนิยามของศัพท์, ตำรับอาหาร, วิธีการปรุงและวิธีการรับประทาน เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากภาคกลางของไทยประกอบด้วยหลายจังหวัด ในการเพิ่มเติมคำนิยามศัพท์อาหารไทยภาคกลาง สามารถเพิ่มเติมอาหารไทยเฉพาะจังหวัดในภาคกลางสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป เนื่องจากอาหารท้องถิ่นภาคกลางในแต่ละจังหวัดล้วนแล้วแต่มีความหลากหลาย และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น อาหารตำรับศาลายา จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น

2. ในการจัดหมวดหมู่คำนิยามศัพท์ พบปัญหาในการจำแนกคำศัพท์ ดังนั้นในการทำวิจัยครั้งต่อไป ควรจำแนกคำศัพท์ตามประเภทอาหาร เช่น น้ำพริก แกง ยำ เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากอาหารไทยในแต่ละประเภทมีความหลากหลาย และแตกต่างกันทั้งวัตถุดิบ ส่วนผสม และวิธีการปรุง หากจัดหมวดหมู่คำศัพท์โดยใช้หมวดพัญชนะ ก- ฮ เป็นเกณฑ์เพียงอย่างเดียว อาจทำให้ดูเหมือนมีคำศัพท์ในหมวดพัญชนะบางหมวดมากเกินไป เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น

ตัวอย่าง ลักษณะของผลผลิตงานวิจัยที่เสร็จสมบูรณ์

ขนมจีน (Chinese Noodle or Vermicelli)



ขนมจีนเป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของ ไทย ประกอบด้วยเส้น เรียกว่าเส้นขนมจีน และน้ำยา หรือน้ำยาขนมจีน เป็นที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาที่แตกต่างกัน แม้ว่าขนมจีนจะมีคำว่า “ขนม” แต่ก็ไม่ได้มีความเกี่ยวข้องกับขนมใดๆ ขณะเดียวกันแม้จะมีคำว่า “จีน” แต่ก็ไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาหารของจีน ภาษาเหนือเรียก ข้าวเส้น ภาษาเหนือเรียก ข้าวปุ้น แต่จะมีขนมจีนชนิดหนึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนชานน้ำ เพราะมีรสหวาน

เส้นขนมจีนนั้นทำมาจากแป้งข้าวเจ้าวนวดแล้วเทใส่กระบอกลงของเหลือ มีรูเจาะไว้ที่ปลายด้านหนึ่ง เมื่อกดแป้งเข้าไปในกระบอกลง เส้นขนมจีนก็จะไหลออกจาก ปลายกระบอกลง เป็นเส้นกลมขนาดเล็ก เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1-1.5 มิลลิเมตร



เส้นขนมจีนที่ได้มักจะจัดเรียงเอาไว้เป็นกลุ่มๆ ขนาดประมาณฝ่ามือ บางท้องถิ่นเรียก “จับ” หรือ “หิ้ว” เมื่อเรียงในจานสำหรับรับประทาน จะใส่ประมาณ 3-4 จับ

การรับประทานขนมจีน

เมื่อเรียงจับขนมจีนลงในจานแล้ว ผู้รับประทานจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นขนมจีนให้ทั่ว ใช้ช้อนตักเส้นขนมจีนให้มีความยาวพอดีคำ แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำยา (บางท่านนิยมรับประทานขนมจีนกับน้ำปลารสดีก็ได้) นอกจากนี้น้ำยาแล้ว ยังมีเครื่องเคียงเป็นผักสดและผักดองตามรสนิยมในแต่ละท้องถิ่น ทว่าไม่นิยมเติมเครื่องปรุงรสอื่นๆ ในขนมจีน



ชุดขนมจีนชานมณฑล

ชุดขนมจีน ที่ อ.พละแก้ว