

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

งานวิจัยชิ้นนี้ให้ความสำคัญต่อการตลาดในระดับรากหญ้า ซึ่งไม่ค่อยจะมีผู้ศึกษามากนัก การนำประเด็นเกี่ยวกับน้ำพริกแกงสดมาศึกษา เนื่องจากเป็นสินค้าที่แม่ค้าข้าวแกงใช้และสั่งซื้อเป็นประจำ ทั้งนี้ผู้วิจัยสนใจศึกษาช่องทางการสื่อสารที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสดของแม่ค้าข้าวแกง เนื่องจากการตลาดในปัจจุบันมุ่งใช้การโฆษณาและเครื่องมืออื่นๆ เพื่อดึงดูดลูกค้า โดยละเลยความจริงที่ว่า การซื้อสินค้าชนิดต่าง ๆ นั้น เป็นส่วนหนึ่งของขบวนการทางสังคม ซึ่งเกี่ยวข้องกันไม่เพียงแต่ความสำคัญของธุรกิจและลูกค้าเท่านั้น แต่รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูล และอิทธิพลของกลุ่มคนรอบข้างของลูกค้า ซึ่งการรับรู้ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลจัดเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง

อาหารเป็นส่วนหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต ในกลุ่มประเทศหรือภูมิภาคที่มีวัฒนธรรมและทรัพยากรอาหารคล้ายคลึงกันแต่ละชาตมีวิถีการกินที่แตกต่างกัน ไปในรายละเอียด จนเกิดอัตลักษณ์เฉพาะชาติขึ้นมา (ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2545 : 43)

อาหารเป็นสิ่งที่สื่อให้เห็นถึงวิถีชีวิต ความคิด จิตใจของคนในสังคมไทยอย่างเห็นได้ชัด วัฒนธรรมอาหารการกินมีหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ ซึ่งสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาในการเลือกสรร ทรัพยากรในดินสันทนน้ำ แต่ละอย่างมาปรับปรุงเป็นอาหารสารพัด ด้วยวิธีการต่างๆ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแตกต่างกันไปตามแต่ละภูมิภาค อีกทั้งการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารจากชนชาติต่างๆ เช่น จีน อินเดีย พม่า มาเลเซีย ซึ่งกว่าอาหารประเภทแกงจะมาเป็นส่วนหนึ่งของสำรับไทย ต้องผ่านการเปลี่ยนแปลง ปรุงแต่งรสชาติให้ถูกปากสุดท้ายที่ได้คือ อาหาร ไทย รสชาติไทย (แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย, 2544 : 5)

อาหารที่เป็นอาหารประจำชาติไทย หรือ Original Cuisine ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารไทยแล้ว รสชาติที่จะขาดไม่ได้คือรสเผ็ด เนื่องจากพริกได้ถูกนำเข้ามาจากพ่อค้า และบาทหลวงที่เข้ามาทำการค้าและเผยแพร่ศาสนา คนไทยได้นำพริกมาทดลองปรุงอาหารให้ถูกปากคนในสังคมไทย และกลายเป็นอาหารประจำชาติในที่สุด (กรรณิการ์ พรมเสาร์, 2542 : 12)

อาหารไทยมีส่วนประกอบ ชั้นพื้นฐานอยู่ 2 ประการคือ รสชาติ และ เครื่องปรุงอาหาร ประการแรก ด้านของรสชาติอาหาร ที่เป็นที่รู้จักของคนไทยคุ้นเคยกับรสชาติอาหารแบบไทยๆ ดังนั้น ไม่ว่าคนไทยจะอยู่ ณ ที่ใด ประเทศใดก็ยังคงต้องการบริโภคอาหารที่เป็นรสชาติแบบไทยๆ

ประการที่สองคือ เครื่องปรุงที่นำมาประกอบอาหารที่ใช้กันอย่างแพร่หลายทำให้ รสชาติอาหารแสดงออกผ่านจานอาหารสำคัญๆ ประจำครัวไทย เมื่อคนไทยส่วนใหญ่มีความคุ้นเคยและนิยมบริโภคแกงไทยชนิดต่างๆ น้ำพริกแกงจึงเป็นเครื่องปรุงอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วครัวเรือน แต่ปัจจุบันแม้กระทั่งแม่บ้าน และผู้ประกอบการด้านอาหารมีปัญหาด้านเวลา และขั้นตอนที่ยุ่งยากในการผลิตแกงชนิดต่างๆ ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรและเครื่องเทศหลากหลายชนิด ซึ่งแต่ละยุคแต่ละสมัยการรับประทานอาหารประเภทแกงไทยก็ยังคงได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง

สมัยก่อนนั้น แม่บ้านทุกครัวเรือนนิยมทำแกงโดยการนำสมุนไพรต่างๆ ที่มีอยู่หลายชนิดมาโขลกให้ได้เครื่องแกงที่ละเอียดนั้นจะต้องใช้แรงและเวลา เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปน้ำพริกแกงกลายเป็นสินค้าจำเป็นสำหรับคนไทยเนื่องจากคนยุคใหม่ มีวิธีการทำอาหารประเภทแกงเปลี่ยนไปบ้าง เนื่องจากจะต้องอาศัยความสะดวกมากขึ้น ผู้คนไม่นิยมปรุงน้ำพริกแกงเองเพราะยุ่งยากและเสียเวลา น้ำพริกแกงจึงถูกผลิตขึ้นมาจำหน่ายให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร เช่น แม่ค้าข้าวแกง ร้านอาหารไทย โรงแรมและบุคคลที่นิยมทำอาหารไทย

ปัจจุบันอาหารไทยยังได้รับความนิยมจากต่างชาติกว้างขวางมากยิ่งขึ้น ผู้ผลิตน้ำพริกแกงจึงมีบทบาทที่สำคัญในการผลิตอาหารไทยในยุคปัจจุบัน (ทวีศักดิ์ เกษปทุม, 2545 :115) น้ำพริกแกงจึงเป็นสินค้าที่เป็นที่ต้องการของตลาด และมีความสำคัญต่อกลุ่มผู้บริโภคในสังคมไทยและตลาดโลก

ผู้วิจัยจึงมีความสนใจสินค้าที่สามารถสื่อสาร ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารประเภทแกงซึ่งเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยทั้งรสชาติ กลิ่น และสี จะเห็นได้ว่า สำหรับอาหารไทยจะมีแกงอย่างน้อยหนึ่งชนิดบนโต๊ะอาหาร นอกจากนี้แกงยังถูกนำมาใช้ในเทศกาลงานบุญสำคัญต่างๆ อาหารที่เข้าเครื่องแกงนั้นเป็นที่นิยมถูกปากคนไทย ดังนั้นน้ำพริกแกงจึงมีความจำเป็นสำหรับสังคมวัฒนธรรมไทย

ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาช่องทางการสื่อสาร และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ น้ำพริกแกงสด เนื่องจากน้ำพริกแกงสดเป็นสินค้าในลักษณะของธุรกิจขนาดย่อม ซึ่งสินค้าประเภทน้ำพริกแกงสดที่ขายในปัจจุบันยังเป็นที่รู้จักในวงจำกัด ผู้วิจัยได้เลือกแม่ค้าขายข้าวแกงภายในและภายนอกสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา เขตกรุงเทพมหานครเป็นกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ที่ซื้อน้ำพริกแกงสดในการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายเป็นประจำและเพื่อศึกษา และวิเคราะห์ถึงช่องทางการสื่อสารของแม่ค้าขายข้าวแกงในการหาข้อมูล

เกี่ยวกับการตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสดว่าแม่ค้าข้าวแกงได้พบสื่อใดและให้ความสำคัญหรือเชื่อถือสื่อใดมากที่สุดในการตัดสินใจซื้อ และทักษะที่มีต่อตัวของผลิตภัณฑ์ในลักษณะใด

ความหมาย

ตามบัญญัติของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำพริกแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนผสมที่บดแล้วอาจผสมกับกะทิ หรือน้ำมันบริโภคชนิดอื่นก็ได้ แล้วนำไปให้ความร้อนจนแห้ง หรือไม่แห้งก็ได้ แล้วแต่ประเภทของน้ำพริกแกง โดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของน้ำพริกแกงนั้นๆ ไว้นำไปใช้ได้ทันที

น้ำพริกแกงแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ ประเภทเปียก (curry paste) และ ประเภทแห้ง (dried curry paste) ส่วนประกอบที่ใช้ทำน้ำพริกแกงต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมต่อการบริโภค และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพส่วนประกอบที่สำคัญ เครื่องแกงและเครื่องเทศต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง ตะไคร้ ผิวมะกรูด หัวหอม กระเทียม ข่า รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ พริกไทย เกลือบริโภค กะปิ ฯลฯ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2539 : 1-2)

ภูมิหลังของน้ำพริกแกงไทย

1. กำเนิดน้ำพริกแกง

2000 ปีก่อนคริสตศักราช อินเดียเป็นแหล่งปลูกเครื่องเทศที่สำคัญ ประชาชนนิยมรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก และ น้ำพริกไทย กระวาน ขิง ขมิ้น มาดกับน้ำมัน จากนั้นนำมาผสมกับ ข้าวเพื่อเพิ่มรสชาติในการรับประทาน ส่วนผสมนี้เป็นต้นกำเนิดของแกงกระหรี่ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 65) จึงถือได้ว่าน้ำพริกแกงมีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศอินเดีย และแกงยังเป็นอาหารสัญลักษณ์แห่งเอเชียอาคเนย์ เพราะความมันคั่งแห่งเครื่องเทศของอินเดีย และประเทศต่างๆ ในเอเชียได้ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นมาตุภูมิ ของอาหารประเภทเครื่องแกง (พจน์ ัจจะ, 2540 : 31)

ประเทศอินเดียเป็นต้นแบบของน้ำพริกแกง ซึ่งประกอบด้วยเครื่องเทศจำพวก ลูกกระวาน ยี่หระ ลูกผักชี ขมิ้น พริกไทย เมล็ดมัสตาร์ด และคอกลูกจันทน์เทศปน ส่วนน้ำแกงก็ใช้น้ำมันพืช และนม หรือโยเกิร์ต หรือน้ำมัน มะพร้าว ในศตวรรษที่ 16-17 น้ำพริกแกงยังไม่มีพริก เพราะโปรตุเกสเพิ่งนำพริกจากทวีปอเมริกาเผยแพร่ในศตวรรษที่ 16 ดังนั้นเครื่องแกงที่เรียกว่า น้ำพริกแกง หรือแกงเผ็ด จึงเป็นวิวัฒนาการภายหลัง และเป็นตัวอย่างแสดงว่าน้ำพริกแกง และอาหารแกงอาจเปลี่ยนรสกลิ่น และสีไปได้อย่างมาก ด้วยการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบเครื่องเทศหลักบางตัว เครื่องเทศมีสรรพคุณช่วยปรุงกลิ่นและรสของอาหารและสีสีนอาหารให้ชวน

มันทำให้เนื้อไม้รสชาติน่ากินขึ้น น้ำมันทุกชนิดที่ว่าดีๆนั้น ประกอบด้วย เกลือ พริกไทย ขิง อบเชย กานพลู กระเทียม หอมขาว จันทน์เทศ กับกลิ่นอื่นๆ อีกหลายชนิดพร้อมกับกุ้งป่นเปียก อย่างที่ว่ามัน” (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 66)

ความสำคัญของอาหารประเภทน้ำพริกแกงได้มีการกล่าวถึงในกาพย์แห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ที่พระองค์ ชมฝีพระหัตถ์สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินีว่า

มันมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง

ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากไห้ไผ่ฝืนหา

จากกาพย์แห่ชมเครื่องคาวหวานของรัชกาลที่ 2 สะท้อนให้เห็นว่าอาหารเครื่องแกงมีอยู่ในครัวไทยมานานแล้ว (พจน์ สัจจะ, 2540 : 37-40) นอกจากนี้แกงมันมันแล้วยังมี อาหารที่ได้ถูกกล่าวถึงในวรรณคดีชั้นยอดเรื่อง ขุนช้างขุนแผน คือ ห่อหมก (วิวิธนา ไทยสม, 2547 : 21)

3. วิวัฒนาการน้ำพริกแกงของไทย

วิวัฒนาการน้ำพริกแกงไทยนั้นมีการพัฒนามาจาก วัฒนธรรมการกินเครื่องเทศของอินเดีย ซึ่งคนไทยได้มีการรับเอาวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่ประกอบด้วยเครื่องเทศของอินเดีย เช่น แกงมันมันของไทยได้รับอิทธิพลมาจากแกงมาเลย์ แกงอินเดีย หรือแกงแขก แกงไทยแท้ได้มีการพัฒนามาจากแกงชาติอื่นๆในเอเชียอาคเนย์ ซึ่งเป็นการดัดแปลงให้เข้ากับรสนิยมวัฒนธรรมไทยโดยคนไทยไม่นิยมกลิ่นรสของขมิ้นดอกจันทน์ ลูกจันทน์ อบเชย กระวาน กานพลู และ มหาหิงส์ จึงมีการลดตัดทอนให้เหลือแต่ลูกผักชี ยี่ห่วยเท่านั้น ส่วนกะทิ คนไทยสมัยก่อนไม่ชอบรส และกลิ่นของนมวัวจึงได้เปลี่ยนจากนมวัวมาเป็นมะพร้าว (พจน์ สัจจะ, 2540 : 37-40)

แม้ประเทศไทยจะได้รับอิทธิพลด้านวัฒนธรรมอาหารจากอินเดีย แต่การบริโภคสัตว์ เล็กสัตว์น้อยและปลา ทำให้ใช้เครื่องเทศไม่มากนักอาจมีเพียงขิง และกระชายเพื่อดับคาวปลา แต่เมื่อมีการบริโภคสัตว์ใหญ่ก็ต้องใช้เครื่องเทศในการดับกลิ่นคาวมากชนิด คนไทยในอดีตคิดค้นและดัดแปลงการใช้เครื่องเทศกับอาหารเนื้อสัตว์จนกลายเป็นตำรับอาหารไทยแบบใหม่มากมายหลายอย่าง (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 19)

เครื่องแกงหรือบางครั้งเราเรียกว่า “น้ำพริกแกง” เป็นส่วนผสมของเครื่องเทศชนิดต่างๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหารประเภทแกง เครื่องแกงไทยมีหลายชนิด ได้แก่ เครื่องแกงส้ม แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงกระหรี่ แกงมันมัน เครื่องแกงแต่ละอย่างจะมีวิธีการเตรียมเครื่องเทศที่เป็นส่วนประกอบเหมือนกัน ต่างกันตรงชนิดและปริมาณที่ผสมลงไป โดยมีหลักอยู่ที่ข้อยให้เล็กน้อย เพื่อให้โขลกง่าย นั่นคือ พริกแห้งต้องผ่าแคะไส้ในเมล็ดออกจากนั้นเอาไปแช่น้ำให้นิ่มไม่ควรใช้น้ำร้อนเพราะกลิ่นรสของพริกจะออกไปกับน้ำร้อนเสียหมด หัวหอม เมื่อปอกเปลือกแล้วก็หั่นขวาง

กระเทียม และปอกเปลือกแล้วปอกเปลือก ข่าให้ชูดรอยใบออกล้างน้ำแล้วหั่นขวางบางๆ ตะไคร้ใช้ ส่วนลำต้น หลังจากตัดใบทิ้งแล้วก็หั่นตามขวางบางๆ ผีวมะกรูดล้างผลแล้วผ่านผิวออกบางๆ หั่น ผอย รากผักชีล้างแล้วหั่นให้ละเอียด กระจายใช้ส่วนที่เป็นเหง้าใต้ดินล้างน้ำแล้วชูดผิวออกหั่นขวาง บางๆ (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 67)

สำหรับแกงบางชนิดที่ใช้พริกสดนั้น นิยมใช้ พริกชี้ฟ้า โดยนำมาล้างแล้วหั่นเฉียงๆ ใบ มะกรูดที่ใช้โรยหน้า เมื่อปรุงเสร็จนั้นเมื่อล้างแล้วจิกก้านกลางออกก่อนแล้วจิกเป็นชิ้นเล็กๆหรือหั่น ผอยก็ได้แล้วแต่ชนิดของแกง(กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 67)

ส่วนเครื่องเทศแห้งที่ใช้ในน้ำพริกแกง ได้แก่ ลูกผักชี ลูกยี่ห่วย ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ ลูกกระวาน ใบกระวาน กานพลู อบเชย ต้องนำไปคั่วให้หอมก่อน ลูกจันทน์ ต้องทุบเปลือกออกใช้ แต่เมล็ดในส่วนใบกระวานนั้นต้องจิกเอาก้านกลางออก กานพลูและเอาเกสรออก อบเชยหักเป็นชิ้น เล็กๆ ก่อนคั่ว พริกไทยเป็นเครื่องเทศแห้งอย่างเดียวกันใช้เป็นส่วนผสมโดยไม่ต้องคั่ว (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 68)

เครื่องแกงเผ็ดอย่างเดียวสามารถนำไปปรุงเป็นอาหารได้หลายอย่าง ถ้าปรุงกับกะทิ เนื้อสัตว์และผัก เรียกว่า แกงเผ็ด แต่ถ้าไม่มีผักและเติมถั่วลิสงคั่วลงไปในน้ำแกงเรียกว่า แพนง หากไม่ใส่กะทิมีแต่ผักกับเนื้อสัตว์ก็เรียกว่า แกงป่า ถ้านำเครื่องแกงเผ็ด ไปผัดกับเนื้อสัตว์จะใส่ผัก หรือไม่ใส่ก็ได้ เรียกว่า ผัดเผ็ด ถ้านำไปผสมกับเนื้อสัตว์ ผัก กะทิ ใส่ในกระทงใบตองนั้นก็เรียกว่า ห่อหมก(กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 568)

สำหรับใบเครื่องเทศสดที่ใช้แต่งอาหารเมื่อปรุงสำเร็จ เช่น ใบกระเพรา ใบโหระพา หรือใบแมงลักนั้น เพียงล้างให้สะอาดแล้วเด็ดเป็นใบๆ โรยหน้าอาหารก่อนยกลงจากเตา (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 68)

การโขลกน้ำพริกแกงเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ต้องการความละเอียดละไมของแม่ครัว เพราะมีขั้นตอนละเอียดพิถีพิถัน เครื่องแกงที่ได้ต้องละเอียดเนียนเป็นเนื้อเดียวกันแม่ครัวคนใด โขลกน้ำพริกแกงไม่ละเอียดเมื่อแกงแล้วจะเห็นพริกลอยในหม้อถือเป็นแม่ครัวไร้ฝีมือ แม่ครัวไทยมี เทคนิคเฉพาะตัวที่ไม่เหมือนชาติใด ในการโขลกเครื่องแกงโดยเอาพริกแห้งที่แช่น้ำจนนุ่มไปโขลก กับเกลือก่อนจากนั้นทะยอยใส่เครื่องเทศอื่นๆ หั่วหอม และกระเทียมต้องใส่หลังสุดเพราะเครื่องเทศ ที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบสูงทำให้โขลกยาก (กรรณิการ์ พรหมเสาร์, 2542 : 68)

4. การปรุงเครื่องแกง

เนื่องจากอาหารไทยได้รับวัฒนธรรมการปรุงแกงมาจากอินเดีย การปรุงรสอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญที่สุดดังนั้นคนไทย จึงได้นำวัฒนธรรมที่ได้รับมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับค่านิยมของคนไทยโดยลดทอนเครื่องเทศบางตัวที่มีกลิ่นฉุนรุนแรงลง

ตำรับอาหารไทยจำพวกแกงนั้นมีหลากหลายชนิด เช่น แกงเผ็ดซึ่งถือได้ว่าเป็นความสามารถของบรรพบุรุษของคนไทยเกือบจะเรียกได้ว่า “ช่าง” ช่างคิดช่างทำช่างกิน แกงเผ็ดมี 2 ชนิดด้วยกัน เป็นการแบ่งประเภทเครื่องปรุงที่เป็นส่วนประกอบ คือแกงเผ็ดที่ใส่กะทิ และ แกงเผ็ดไม่ใส่กะทิ แกงเผ็ดไม่ใส่กะทิเรียกกันว่า แกงป่า สำหรับแกงป่านั้นเป็นเครื่องแกงสด มีพริกชี้หูนุ่มๆ โขลกกับเกลือป่น ใส่ตะไคร้ ข่า กระเทียม หัวหอมแดง (จรูญศรี พลเวียง, 2548 : 18)

การปรุงแกงของคนไทยแต่ละภาคมีความแตกต่างกัน แกงประเภทเดียวกัน แต่คนอยู่ต่างถิ่นกัน เมื่อแกงเสร็จสามารถรู้ได้ว่าแกงหม้อนั้นๆมาจากภาคอะไรของประเทศเช่น

ภาคกลาง เป็นภาคที่ค่อนข้างสมบูรณ์ การแกงแต่ละครั้งจะใส่เครื่องแกงอย่างเต็มที่ คนภาคกลางปรุงแกงโดยนำเครื่องแกงไปผัดบนกะทะ เดิมน้ำกะทิและน้ำลง ไปให้ดูแกงเข้มข้น จากนั้นเริ่มใส่น้ำสัตว์และ มะเขือ

ภาคเหนือ แกงส่วนใหญ่จะไม่ค่อยใส่กะทิ เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื่องจากหาซื้อรับประทานได้ยากและมีราคาแพง ส่วนใหญ่จะใช้พวกเนื้อปลาตำละเอียด เนื้อวัว เนื้อควาย ที่พอจะหาได้ง่าย

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือ ภาคอีสาน มักจะเน้นผัก ใส่ผักทุกอย่างที่รับประทานได้ สีของผักที่ถูกความร้อนทำให้น้ำแกงมีสีคล้ำ

ภาคใต้ ประชากรจะเป็นคนที่นับถือศาสนาอิสลาม ดังนั้นแกงของภาคนี้จึงมีเครื่องเทศมากและน้ำพริกแกงส่วนใหญ่ใส่ขมิ้นจะทำให้แกงนั้นมีสีเหลือง (เครือวัลย์ อัยลา, 2541 : 22-23) แกงเผ็ด หรือ น้ำพริก (ทางใต้ เรียก น้ำซุบ) เป็นอาหารที่มีรสจัด เผ็ดร้อนที่ขาดไม่ได้ในสำรับอาหารของคนใต้ ที่เรียกว่า “คัณฑ์” แกงไตปลาเป็นแกงที่เป็นตัวแทนแกงปักษ์ใต้ที่มีชื่อเสียง (ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2545 : 47)

5. น้ำพริกแกงกับอัตลักษณ์ความเป็นไทย

อัตลักษณ์ของอาหารไทยที่เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลกอยู่ที่รสชาติ โดยพื้นฐานแล้วรสชาติอาหารไทยเป็นเบญจรสประกอบด้วยเปรี้ยว เค็ม หวาน ขม และเผ็ด (นิคดา หงษ์วิวัฒน์, 2547:7) อัตลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก จะเห็นได้อย่างชัดเจนคือมีรสจัดและเผ็ดร้อนซึ่งมาจาก พริกและพริกไทยเป็นพื้นฐานเมื่อผสมกับเครื่องเทศสมุนไพรเพื่อช่วยปรุงกลิ่นและรส น้ำพริกแกงไทยพัฒนาขึ้นมาจากการปรับตัวของคนไทยกับทรัพยากรอาหารที่มีอยู่เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารการกินของไทย โดยแสดงออกทางด้านของ

รสชาติของอาหาร การสืบทอดทางวัฒนธรรมการบริโภคของครอบครัวคนไทย ที่จะมีแกงไทยเป็นกับข้าวอย่างหนึ่งที่เป็นศูนย์กลางของสำรับอาหารจนเป็นอาหารประจำชาติไทย (นิคดา หงษ์วิวัฒน์, 2547 : 161)

ประเทศไทยเป็นดินแดนเครื่องแกงโดยคุณได้จากวัฒนธรรมอาหาร ของแต่ละภูมิภาคของไทยซึ่งการปรุงน้ำพริกแกงมีความแตกต่าง และ โดดเด่นของท้องถิ่นที่สะท้อนวัตถุดิบ โดยเฉพาะน้ำพริกแกงที่ถูกผลิตออกมามีความแตกต่างกัน ในการปรุงเครื่องแกงและการปรับปรุงให้เข้ากับวัตถุดิบที่มีอยู่ตามลักษณะของพืชผักพื้นบ้าน ที่พัฒนาจนเป็นอัตลักษณ์ของเราเอง การทำแกงต่างๆ ของไทยนั้นนอกจากเครื่องปรุงพวกเนื้อสัตว์ ผักเครื่องปรุงรสแล้ว น้ำพริกแกงถือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญมาก(นิคดา หงษ์วิวัฒน์, 2547 : 161)

น้ำพริกแกงสดสื่อถึงวัฒนธรรมอาหารที่ละเมียดละไม และมีกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนบางอย่างว่ายาก โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อหรือคัดสรรวัตถุดิบต่างๆ เช่น หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า พริก กะปิ รากผักชี เกลือ ซึ่งการคัดสรรวัตถุดิบที่ดีและมีคุณภาพนั้นจะทำให้ น้ำพริกแกงสดมีรสชาติที่ดี และกลิ่นหอมที่ลงตัว และยังเป็นเครื่องปรุงที่สามารถสื่อถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทย ในแต่ละภูมิภาคที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบไทย และความนิยมในการบริโภคสมุนไพรที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับถิ่นใดมีวัตถุดิบนั้นๆมากก็จะถูกนำมาคิดแปลงในอาหารหรือน้ำพริกแกงสดในแต่ละภาค สิ่งนี้จึงทำให้อาหารประเภทแกงไทยคงอัตลักษณ์ความเป็นไทย มิใช่แต่ความร้อนแรงของรสชาติ เท่านั้น นอกจากนี้ น้ำพริกแกงยังเป็นส่วนหนึ่งของพิธีสำคัญทางศาสนาหรือในงานเลี้ยงวันสำคัญ เช่น งานบุญและงานบวช ต่างๆ

ภูมิหลังการขายข้าวแกงไทย

เมื่อเศรษฐกิจสังคมเปลี่ยนไป การกินข้าวนอกบ้านเริ่มมีมากขึ้นเนื่องปัจจุบันจากผู้คนไม่มีเวลาเตรียมกับข้าวดังนั้น “ข้าวแกง” จึงเป็นรูปแบบแรกๆของการประกอบอาหารขาย เช่นแม่ค้าที่ขายข้าวแกงแบบหาบเร่ ต่อมาจึงตั้งอยู่กับที่เป็นร้านข้าวแกง คาดว่าในสมัยแรกๆร้านข้าวแกงเกิดขึ้นเพื่อสนองความต้องการของคนในชุมชนย่านตลาดเป็นสำคัญ ต่อเมื่อการค้าขายขยายตัวอีกทั้งการทำงานนอกบ้านมีมากขึ้น จึงสนองตอบกับคนกินที่เป็นผู้สัญจรผ่านไปมาด้วย ในเมืองต่างๆ จึงมีจำนวนร้านข้าวแกงเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆจนพูดได้ว่า ข้าวแกงเป็นรูปแบบแรกๆของร้านอาหารไทย ในสังคมเมือง ร้านข้าวแกงมีพื้นฐานมาจากวัฒนธรรมการกินที่บ้าน ซึ่งกินข้าวกับ กับข้าว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กับแกงเผ็ดซึ่งทำให้กินข้าวได้มาก อาหารพื้นบ้านหลายๆชนิดเป็นอาหารจำพวกแกง คติการกินของคนไทยสมัยก่อนเน้นความเรียบง่ายและกินข้าวได้มากข้าวราดแกงจึงตอบสนองวิถีการกินแบบไทยได้ตรงที่สุด (พจน์ สัจจะ และคณะ, 2546 : 67)

หากจะกล่าวข้าวแกงในฐานะสื่อที่เป็นตัวชี้วัดจาก บทความประวัตติความเป็นมาของสื่อที่สะท้อนถึงบทบาทของข้าวแกงได้ดังนี้

1. สะท้อนบทบาทสตรีในครอบครัวไทย
2. สะท้อนความเป็นการสะสมทางวัฒนธรรมของสังคมไทย
3. สะท้อนความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ
4. สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน
5. สะท้อนการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม
6. สะท้อนการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี
7. สะท้อนวิถีชีวิตชาวมือง
8. วิธีการค้าอาหารการกิน (การกระจายสินค้า)

1. สะท้อนบทบาทสตรีในครอบครัวไทย

ร้านข้าวแกงเกิดขึ้นเมื่อไร เรื่องนี้ยังไม่มีคำตอบที่แน่ชัดหากดูกันเฉพาะในกรุงเทพมหานคร และบางจังหวัดในภาคกลางคาดว่า คงมีอายุราว 70-80 ปีแล้ว วัลย์ โชติามระ ได้เขียนเกี่ยวกับอาหารสำเร็จใน หนังสือ บันทึกชีวิตชาวกทม.เมื่อก่อนศตวรรษมาแล้ว” (สมัยปลายรัชกาลที่ 6 ต้นรัชกาลที่ 7 ประมาณปี พ.ศ. 2470)

ระบุว่า เมื่อก่อนศตวรรษมาแล้วนี้ กับข้าวสำเร็จรูป มีบ้างที่พวกคนจีนทำมาเรขาย ซึ่งมีแต่แกงเผ็ด ใครกินกับข้าวสำเร็จจะถูกมองว่ากิน “กับข้าวเมียเล่นไฟ” เพราะทุกบ้านผู้หญิงยังอยู่บ้านดูแลอาหารการกินเฉพาะบ้านที่เมียมัดแต่เล่นไฟเท่านั้น ที่ต้องอาศัยกับข้าวสำเร็จ และหนังสือ “มรดกไทย” ว่าสมัยก่อนประชาธิปไตย ประดูงานหลวงที่เปิดรับผู้หญิงเข้าไปทำงานมีเพียงสามอาชีพเท่านั้นคือ ครู พยาบาลและพนักงานต่อโทรศัพท์ ผู้หญิงส่วนมากจึงอยู่กับบ้านหุงข้าว-ต้มแกงบริการสมาชิกในครอบครัวกับข้าวสำเร็จจึงหายากต่อมาสมัยหลังสงครามสัก 4-5ปี อาหารสำเร็จรูปเริ่มออกมาเป็นเครื่องทุนแรงให้กับแม่บ้านที่ต้องออกทำงาน โดยเฉพาะ งานราชการ รัฐวิสาหกิจ (วิวัฒนา ไทยสม, 2547 : 20)

2. สะท้อนความเป็นการสะสมทางวัฒนธรรมของสังคมไทย

ร้านข้าวแกงมีพื้นฐานมาจากวัฒนธรรมการกินแบบไทยๆ ตามงานบุญ งานบวช ที่นิยมกินข้าวราดด้วยแกงเผ็ดรสจัด ทั้งแกงเผ็ดรสจัดนานาชนิด ทั้งแกงเผ็ดใส่กะทิ และ อาหารพื้นบ้านจำพวกแกง คั้นนั้นลักษณะอาหารตามงานวัดงานบุญจึงเป็นอาหารหม้อ ที่มักเรียกว่า “ข้าวหม้อแกงหม้อ” เวลากินก็ตักข้าวสวยร้อนๆ ใส่จานราดด้วยแกงต่าง ๆ นั้นเองเป็นที่มาของคำว่า “ข้าวราดแกง” จนกระทั่งเป็นข้าวแกง คดีเรื่องการกินของคนไทยสมัยก่อน เน้นความเรียบง่ายและกินข้าวได้มาก ข้าวราดแกงจึงตอบสนองวิถีการกินแบบไทยได้ตรงที่สุด

อาหารแห้งพวกผัด ยำ ทอด โดยใส่กระเทียมปอกแห้ง ถ้าเป็นของน้ำก็ใส่กระป๋องนมข้นหวาน หรือไม้กระป๋องนมสด (วิวัฒนาการไทยสม, 2547 : 20)

5. สะท้อนการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม

การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม (Cultural exchange) จากประเทศหนึ่งสู่อีกประเทศหนึ่ง โดยผ่านการถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านอาหาร จากการศึกษาในแต่ละประเทศเข้ามาและพบเจออาหารในต่างชาติดแล้วเกิดความประทับใจในรสชาติต่างๆ จึงได้นำวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับกลับไปสู่ประเทศของตน ดังเช่นอาหารที่สะท้อนการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่มีส่วนผสมของน้ำพริกแกงสดได้มากที่สุด คือ ห่อหมก

ห่อหมกเป็นอาหารสำเร็จที่มีอยู่ให้เห็น ในร้านข้าวแกงและ แม้แต่ต่างชาติก็ยังรับไปเป็นอาหารของตนที่ญี่ปุ่น เรียกว่า โฮโมคุ ห่อหมกแพร่หลายไปจากเมืองไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา เป็นราชธานีมาแล้ว (วิวัฒนาการไทยสม , 2547 : 21)

6. สะท้อนการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี

การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีถูกสะท้อนจากกระบวนการผลิต ซึ่งแต่ก่อนการผลิตน้ำพริกแกงสดจะผลิตด้วยการ โขลก หรือ การตำส่วนผสมให้ละเอียด และนำไปใส่กะละมังในหาบเพื่อเร่ขายตามตลาดหรือตามบ้าน บรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกแกงสดที่แม่ค้าใช้คือ กระเทียมปอก แต่กระบวนการผลิตเปลี่ยนไปตามยุคสมัย โดยมีการนำนวัตกรรมของเครื่องยัดมาคิดแปลงให้เป็นเครื่องจักรที่ช่วยในการทำน้ำพริกแกงให้ละเอียด คือการบดส่วนผสมของน้ำพริกแกงสด และในส่วนของบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกแกงสดได้ มีการใช้เครื่องชั่งและใส่ถุงพลาสติกโดยใช้หนังยางมัด การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีในส่วนของแม่ค้าข้าวแกง คือแม่ค้าข้าวแกงได้รับนวัตกรรมต่อเนื่องมาจากการผลิตน้ำพริกแกง มีการนำอาหารมาใส่บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยขึ้นคือ ถุงพลาสติก

ดังคำเล่าขานของร้านข้าวแกงเก่าแก่ ที่อยู่ตรงถนนพระราม 6 เกือบถึงสี่แยกอรุณพงษ์ ว่ากันว่าร้านนี้ก็มีคนมาอุดหนุน ไม่ขาดสาย กลางวันถึงบ่ายสองโมงมีคนมานั่งเต็มร้าน พอบ่ายสองโมงไม่มีคนแล้วก็จัดรายการสำหรับ “ถุงพลาสติก” ไว้คอยต้อนรับลูกค้าหลังเลิกงาน เพราะถ้าผู้หญิงรายไหนยังยึดมั่นในคติ “เสน่ห์ปลายจวักหัวรั้งจนตาย” เลิกงานเย็นค่ำยังอดส่ำหัวตะกร้าไปตลาดเจอก็แต่ตลาดที่วายแล้ว ได้ของที่ไม่ดีกลับมา คำว่า “แม่บ้านถุงพลาสติก” จึงเริ่มต้นตั้งแต่นั้นมา และคำว่าแม่บ้านถุงพลาสติกหรือ “สำหรับถุงพลาสติก” ก็เป็นที่นิยมมาเรื่อยๆ โดยเฉพาะในยุคหลัง พ.ศ. 2500 ที่แผนพัฒนาประเทศของ จอมพล สฤษดิ์ ธนะรัชต์ ซึ่งมีหลวงวิจิตรวาทการ เป็นหัวเรี่ยวหัวแรงในการขกร่างได้ถูกนำมาปฏิบัติอย่างเป็นทางการ ผู้ที่ต้องออกไปทำงานนอกบ้านหา

3. สะท้อนความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจ

เมื่อเศรษฐกิจสังคมเปลี่ยนไปการกินข้าวนอกบ้านเริ่มมีมากขึ้น “ข้าวแกง” จึงเป็นรูปแบบแรกๆ ของการประกอบอาหารขาย ที่มาของร้านข้าวแกงเริ่มต้นด้วยภัตตาคารแขก (คือเครื่องหาบของต่างๆที่ทำด้วยหวายเป็นสี่สาย) โดยหาบอาหารเป็นหม้อๆในกระเจาดสะแหรกร่ขายไปตามชุมชน คาดว่าในสมัยแรกๆร้านข้าวแกงเกิดขึ้นเพื่อสนองความต้องการของคนในชุมชน ย่านตลาดตามโรงเรียน ตามงานวัด งานคัดเลือกทหาร โดยเฉพาะสมัยก่อนๆ เป็นสำคัญต่อเมื่อการค้าขายขยายตัว ในระยะต่อมาได้มีการพัฒนาขึ้นมาเป็นรถเข็น เพิงข้างทางและร้านทั้งขนาดเล็กตามคูหาห้องแถวไปสู่ร้านขนาดใหญ่ตั้งอยู่คู่กับที่เป็นร้านข้าวแกง เนื่องจากผู้คนที่ทำงานนอกบ้านมีมากขึ้น จึงสนองตอบกับคนกินที่เป็นผู้สัญจรผ่านไปมาในเมือง ตามจังหวัดจึงมีจำนวนร้านข้าวแกงเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆจนพูดได้ว่าข้าวแกงเป็นรูปแบบแรกๆ ของร้านอาหารไทยในสังคมเมือง (พจน์ สัจจะ และคณะ, 2546 : 67)

4. สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน

เมื่อเอ่ยถึงร้านข้าวแกงหลายคนอาจนึกถึงภาพ ถึงความหลังครั้งเก่าๆที่เคยไปนั่งเปิบความอร่อยจากร้านดังย่านหนึ่งย่านใดในอดีต หรืออาจนึกถึงข้าวแกงกระหรีเจ้าเก่าไม่ว่าจะเป็นที่ถนนแพ่งสรรพศาสตร์หรือข้าวแกงกระหรีที่มีเก้าอี้ไม้แบบนั่งของๆแถวเขาวราช ความอร่อยของข้าวแกงกระหรีที่มีคนนิยมไปอุดหนุนกันเนื่องแน่นนั้นมีหลายอย่างประกอบกัน ตั้งแต่ข้าวสวยร้อนๆที่หุงได้รสชาติของความอร่อย แกงที่ปรุงจากกะทิสดรสหวานหอมและข้น เนื้อหมูชิ้นใหญ่บางนุ่ม พริกเขียวและหน่อไม้สดรสดี กุนเชียงชิ้นดีที่ทอดให้ออกไหม้มนิดๆ ซึ่งเป็นเครื่องเคียงที่ใครก็ลืมไม่ลงรวมทั้งพริกชี้ฟ้าหั่นบางๆสำหรับโรยหน้าแก้เลี่ยน

สิ่งเหล่านี้เกือบจะกลายเป็นเรื่องในอดีตไปแล้ว แต่ยังพอเสาะหารับประทานได้บ้าง เช่น ที่ย่านเขาวราช เพียงแต่ไม่มีบรรยากาศของเก้าอี้ไม้ชนิดนั่งของๆเหมือนสมัยก่อนหลงเหลืออยู่ทุกวันนี้ผู้ขายปรับเปลี่ยนมาเป็นเก้าอี้ทรงสูงธรรมดา อีกทั้งรูปแบบภาชนะสำหรับใส่แกงก็เปลี่ยนแปลงไปตามยุค ส่วน โตะนั่งนั้นยังยึดความเรียบง่ายอย่างเก่าไว้คือ ไม่มีโตะสำหรับวางจานชามหรือแก้วน้ำ

ข้าวแกงเป็นของคู่กับวิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน หากแต่การหุงต้มรับประทานกันในบ้านหรือมีการเปิดร้านขายบ้าง แต่ก็เฉพาะรายการอาหารบางอย่างที่ขึ้นคอนการปรุงยุ่งยาก ไม่เหมาะกับแรงงานในบ้านเท่านั้น อย่างไรก็ตามก็คิสมัยหลังสงครามสงบแล้วสัก 4-5ปี อาหารสำเร็จรูปเริ่มออกมาเป็นเครื่องทุ่นแรงให้กับบรรดาแม่บ้านที่ต้องออกทำงาน โดยเฉพาะงานราชการ รัฐวิสาหกิจ และ ร้านค้ารับขายข้าวแกงสำเร็จรูปก็อยู่ที่ร้านห่อหุ้มรสชาติเลื่องลือชื่อ แถวเทเวศร์ชาย

รายได้มาใช้จ่ายในครอบครัวจึงมิได้มีแต่สุภาพบุรุษเท่านั้น หากแต่สุภาพสตรีก็มีจำนวนมากขึ้น (วิวัฒนา ไทยสม, 2547:19)

ในเมืองต่างจังหวัด เช่น เพชรบุรี ราชบุรี สุพรรณบุรี อ่างทอง นครศรีธรรมราช ฯลฯ ร้านข้าวแกงยังเป็นแหล่งอาหารปรุงสำเร็จ หรือ อาหารอุตสาหกรรมราคาถูก ที่คนนิยมซื้อไปกินกับข้าวร้อนๆที่บ้าน อาหารถูกกลายเป็นที่พึ่งสำคัญของคนในเมือง ที่ไม่มีเวลาทำอาหารเอง เพราะสะดวก รวดเร็ว ขายกันถุงละ 10-20 บาท ซึ่งซื้อเพียง 2-3 อย่างก็สามารถกินได้ทั้งครอบครัว (พจน์ สัจจะ และคณะ, 2546:67)

7. สะท้อนวิถีชีวิตชาวเมือง

วิถีชีวิตของแม่ค้าข้าวแกงเปรียบเสมือนแม่ครัวใหญ่ของสังคมเมือง ที่ต้องตื่นแต่เช้า เพื่อให้มีข้าวแกงขายสำหรับพุทธบริษัทที่ต้องการใส่บาตรตอนเช้า และคนทำงานนอกบ้านที่มีชีวิตรีบเร่งแบบแผนชีวิตของแม่ค้าจึงมีลักษณะ “ตื่นก่อนนอนทีหลัง” คนอื่นทุกวัน เวลาการขายตั้งแต่เช้าถึงบ่าย ยังเกี่ยวข้องกับแบบแผนการทำงานและพักผ่อนของคนทำร้านข้าวแกงที่ต้องตื่นตั้งแต่เช้า ตี 3 หรือ ตี 4 เพื่อลงมือทำกับข้าวซึ่งมีมากมายหลายชนิด อย่างต่ำ 15 อย่าง เพื่อให้ทันขายแต่เช้า ขายหมดตอนบ่าย ก็ได้เก็บของชำระล้าง บ่ายแก่ๆจึงเป็นเวลาพัก แบบแผนเช่นนี้คงเกี่ยวข้องกับวิถีร้านข้าวแกงแต่เดิมที่เจ้าของเป็นผู้ลงมือเข้าครัวทำกับข้าวเอง แม้ภายหลังหลายร้านจะมีลูกจ้างเข้ามาช่วยงานก็ยังมีคาบเวลาเปิดขายเช้าถึงเที่ยงหรือบ่ายอยู่ดี (นิตดา หงษ์วิวัฒน์, 2547 : 7)

8. วิถีการค้าอาหารการกิน (การกระจายสินค้า)

เมื่อเศรษฐกิจการค้าขยายตัวมากขึ้น จึงเริ่มมีร้านข้าวแกงที่ขายทั้งวัน ยิ่งการเดินทางข้ามจังหวัดทางบกมีมากขึ้น ตามการขยายตัวทางการค้าพาณิชย์ การเคลื่อนไหวของผู้คน ตลอดจนการท่องเที่ยว ก็ยังเกิดร้านอาหารริมถนนและทางหลวงเพื่อบริการคนเดินทาง เป็นการเฉพาะมากขึ้น ร้านข้าวแกงขายเฉพาะกับข้าวสำเร็จเท่านั้น

จำนวนกับข้าวที่มีในร้านข้าวแกง อาจมีตั้งแต่ 10-40 อย่าง แต่เดิมประกอบด้วยอาหารจำพวกแกงต่างๆ และของเคียงแก่เผ็ดเป็นสำคัญ ในภายหลังจำพวกของเผ็ดแตกแยกย่อยไปอื่น นอกจากแกงเผ็ด ยังมีผัดเผ็ดและน้ำพริกต่างๆ ส่วนของเคียงแก่เผ็ดโบราณจริงๆมักเป็นของทอด เช่น ปลาทอด เนื้อทอด กุนเชียงทอด ฯลฯ และไข่ทั้งหลาย อาทิ ไข่ต้ม ไข่ดาว ไข่ลูกเขย และไข่พะโล้ ต่อมาเมื่อพวกผัดจืด เพิ่มเข้ามาแรกๆมีผัดจืดไม่กี่ชนิดในร้านข้าวแกง เช่น ผัดผักกาดคองกับไข่ ผัดจิงไก่ หมูหวาน แต่ระยะหลังๆในร้านข้าวแกงสมัยใหม่ รายการงานผัดจืดมีเพิ่มเข้ามา มากทั้งผัดบวบ ผัดมะเขือยาว ผัดกะหล่ำปลี ผัดสายบัว ผัดวุ้นเส้น และอื่นๆบางแห่งมีต้มจืดแบบจีนเข้ามา เช่น ต้มมะระกระฉูดหมู ต้มผัก กระฉูดหมู ฯลฯ ปริมาณและชนิดกับข้าวสำเร็จเป็นตัวจำแนก

ขนาดและประเภทร้านข้าวแกงได้คือ ร้านข้าวแกงขนาดเล็กมีกับข้าวระหว่าง 10-20 อย่าง ขนาดกลาง 20-30 อย่าง และขนาดใหญ่กว่า 30 อย่างขึ้นไป หากถ้าเป็นร้านข้าวแกงโบราณ สักส่วนกับข้าวที่เป็นแกงเผ็ด และผัดเผ็ดจะค่อนข้างสูง (นิตดา หงษ์วิวัฒน์, 2547:8-10)

สรุป ข้าวแกงไทยเป็นอาหารปรุงสำเร็จเน้นแกงเผ็ดและผัดเผ็ดเป็นหลัก ของเคียงแก้มืดและกับข้าวอย่างอื่นเป็นรอง ซึ่งมีการบริการที่รวดเร็ว ราคาประหยัดและยังเปี่ยมไปด้วยศิลปศาสตร์การครัวไทย คือ รสมือของแม่ครัวผู้สร้างสรรค์รสชาติให้กับแกงเผ็ด และกับข้าวสำเร็จต่างๆ และการเลือกใช้เครื่องปรุงที่สดใหม่ ที่เป็นอาหารธรรมชาติ ข้าวแกงไทยจึงอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการให้สารอาหารที่ครบหมวดหมู่ ทั้งแป้ง โปรตีน ไขมันและผัก ร้านข้าวแกงสามารถกินที่ร้านหรือซื้อกลับบ้านก็ได้ สอดคล้องกับเศรษฐกิจ และความเร่งรีบในวิถีชีวิตคนไทยสมัยใหม่เป็นอย่างมาก (พจน์ สัจจะ และคณะ, 2546:73-74)

1.2 ปัญหำนำการวิจัย

- 1.2.1 ช่องทางการสื่อสารใดที่มีอิทธิพลทำให้แม่ค้าข้าวแกงตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสด
- 1.2.2 น้ำพริกแกงสดในทัศนะของแม่ค้าข้าวแกงเป็นอย่างไร
- 1.2.3 ปัจจัยทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่มีอิทธิพลทำให้แม่ค้าข้าวแกงยังคงซื้อน้ำพริกแกงสดมีอะไรบ้าง

1.3 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1.3.1 เพื่อศึกษาถึงช่องทางการสื่อสารที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสด
- 1.3.2 เพื่อศึกษาทัศนะของแม่ค้าข้าวแกงที่มีต่อน้ำพริกแกงสด
- 1.3.3 เพื่อศึกษาปัจจัยทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่มีอิทธิพลทำให้แม่ค้าข้าวแกงยังคงซื้อน้ำพริกแกงสด

1.4 ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาการวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาช่องทางการสื่อสารและปัจจัยที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสด โดยใช้รูปแบบวิธีการวิจัย 2 วิธีคือการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ผู้วิจัยได้ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือเพื่อทำการศึกษาในครั้งนี้โดยแจกแบบสอบถามให้กลุ่มเป้าหมาย คือ แม่ค้าข้าวแกงที่ซื้อน้ำพริกแกงสดมาประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายโดยผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มเป้าหมาย 2 กลุ่ม คือ

1. แม่ค้าข้าวแกงที่จำหน่ายภายในบริเวณสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา ในเขต กรุงเทพมหานคร

2. แม่ค้าข้าวแกงที่จำหน่ายภายนอกบริเวณสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา ในเขต กรุงเทพมหานคร

การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In – Depth Interview) แม่ค้าข้าวแกงที่จำหน่ายภายในสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา และ เป็นผู้ที่ซื้อ น้ำพริกแกงสดมาประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทำให้ทราบถึงช่องทางการสื่อสารที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำพริกแกงสด

1.5.2 นำข้อมูลไปพัฒนาการตลาดสำหรับกิจการ SMEs

1.5.3 ทำให้ทราบถึงทัศนคติของแม่ค้าข้าวแกงที่มีต่อน้ำพริกแกงสด

1.5.4 ทำให้ทราบถึงปัจจัยทางความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่มีอิทธิพลทำให้แม่ค้าข้าวแกงยังคงซื้อน้ำพริกแกงสด

1.6 นิยามคำศัพท์

ช่องทางการสื่อสาร หมายถึง การรับรู้ข่าวสารจากผู้ส่งสารมายังผู้รับสารสามารถ กระตุ้น การใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ การมองเห็น การได้ยิน การดมกลิ่น การลิ้มรส และ การสัมผัส

น้ำพริกแกงสด หมายถึง เครื่องปรุงอาหารไทยมีส่วนผสมของสมุนไพรไทยต่างๆ เช่น พริกขี้หนู ตะไคร้ พริก หัวหอม กระเทียม นำมาผสมรวมกัน โดยการทำให้ละเอียดมีวิธีการจำหน่าย โดยการคักแบ่งจำหน่ายเป็นปลีกและส่ง

แกง หมายถึง วิธีการปรุงอาหารโดยผสมเครื่องแกงชนิดใดชนิดหนึ่งตามประเภทของแกงลงไปบนน้ำหรือกะทิ

ข้าวแกง หมายถึง อาหารที่ขายมีข้าวกับแกง เป็นต้น และเรียกร้านอาหารประเภทนี้ว่า ร้านข้าวแกง

แม่ค้าข้าวแกง หมายถึง ผู้ขายอาหารประเภทข้าวกับแกงและกับข้าวสำเร็จที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพรไทย

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อ หมายถึง ปัจจัยที่ให้นำมาประกอบการตัดสินใจซื้อ น้ำพริกแกงสดจาก ปัจจัยซึ่งคือ คำนึง และสร้างเสริมความสัมพันธ์ระหว่างผู้ขายกับลูกค้า

เครื่องเทศ หมายถึง ของหอมฉุนและเผ็ดร้อน ได้มาจากต้นไม้สำหรับใช้ทำยาและปรุง
อาหาร โดยมากมาจากต่างประเทศ เช่น ลูกผักชี ยี่หระ กานพลู อบเชย เทียนข้าวเปลือก ฯลฯ

ทักษะ หมายถึง ความคิด ที่แม่ค้าข้าวแกงมีต่อน้ำพริกแกงสด

DRPU