

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
 - 1.1 ความหมายของอาหารท้องถิ่น
 - 1.2 ลักษณะของอาหารท้องถิ่น
 - 1.3 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น
 - 1.4 ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
2. เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

การนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น นำเสนอเป็น 4 หัวข้อ คือความหมายของอาหารท้องถิ่น ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น และปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น มีรายละเอียดดังนี้

ความหมายของอาหารท้องถิ่น

มีผู้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นไว้หลายความหมายดังนี้

อำไพ โสรจจะพันธุ์ (2544 : 22) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นไว้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ทำขึ้นหรือปรุงขึ้นรับประทานกันในท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และสืบสานกันมาเป็นเวลานาน จนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ

ศันสนีย์ อุดมอ่าง (2549 : 35) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่า เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบทอดกันยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบคุณสมบัติของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่างๆ ให้แก่คนในท้องถิ่นนั้น อีกทั้งประสบการณ์จากการลองผิดลองถูกในการประกอบอาหาร รวมถึงสันทนิมในการบริโภคจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548 : 31) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้เคียง หมู่บ้าน หรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือจากบริเวณใกล้เคียงบ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานาน และมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ลักษณะของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้นมีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประดิษฐ์ประกอบผักและผลไม้ให้มีความสวยงามชวนกิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ พอจะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 14)

1. กับข้าว หรือของคาว หรือกับ หมายถึง ของกินที่กินพร้อมกับข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สังขยาปลาเลกั่วชบาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย

กรณีดังกล่าวจะเห็นได้จากคนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบจะไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมากและมักจะจืดชืด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอยและผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำหรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้าม มีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี กับข้าวของไทยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทคือ (สุณีศักดิ์เดช. 2549 : 20-22)

- 1.1 ต้มหรือแกง เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ต้มยำ ฯลฯ
- 1.2 ผัด ยำ พล่า
- 1.3 เครื่องเคียง เช่น ทอดมัน ห่อหมก ปลาเค็ม ฯลฯ
- 1.4 เครื่องจิ้ม เช่น หลน และน้ำพริกชนิดต่างๆ

2. ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือ แป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอจะจำแนกออกได้ดังนี้คือ

- 2.1 ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกกล้วย เป็นต้น
- 2.2 ประเภทนึ่ง เช่น ขนมห่อกล้วย ขนมห่อตาล สังขยา เป็นต้น
- 2.3 ประเภทอบ เช่น ขนมห่อแกง ขนมห่อลิ้นจี่ ขนมห่อส้ม เป็นต้น
- 2.4 ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น
- 2.5 ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น
- 2.6 ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ ทองหยอด เป็นต้น

2.7 ประเภทเชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เป็นต้น

2.8 ประเภทปิ้ง เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยเผา ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นต้น

2.9 ประเภทเบ็ดเตล็ด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวยาคุ ขนมหันย ข้าวตอกด้ง ข้าวเม่าบด ขนมห้าง แป้งจี มะพร้าวแก้ว เป็นต้น

3. ผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกันมากโดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วนที่กินได้ดังต่อไปนี้

3.1 ส่วนที่เป็นราก ตามหลักพฤกษศาสตร์ เช่น มันเทศ มันแกว หัวผักกาด หัวแครอท หัวบัว เป็นต้น

3.2 ส่วนที่เป็นรากหัว ซึ่งเป็นแหล่งเก็บอาหารของพืช เช่น มันฝรั่ง เผือก เป็นต้น

3.3 ส่วนที่เป็นแง่ง เช่น จิง ข่า เป็นต้น

3.4 ส่วนที่เป็นลำต้น เช่น หน่อไม้ หน่อไม้ฝรั่ง เป็นต้น

3.5 ส่วนที่เป็นก้าน เช่น ก้านดอกกระเทียม ก้านดอกกุยช่าย ก้านเซเลอรี่ ก้านกะหล่ำดอก เป็นต้น

3.6 ส่วนที่เป็นก้านผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น

3.7 ส่วนที่เป็นหัวอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น

3.8 ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น

3.9 ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กะหล่ำดอก กะหล่ำเขียว หัวปลี เป็นต้น

3.10 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์อ่อน เช่น ถั่วลันเตา ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะพร้าวอ่อน จาวตาลอ่อน เป็นต้น

3.11 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์แก่ เช่น ถั่วต่าง ๆ มะพร้าวแก่ เป็นต้น

3.12 ส่วนที่เป็นผลอ่อน เช่น มะเขือยาว แตงกวา ข้าวโพด เป็นต้น

3.13 ส่วนที่เป็นผลแก่ เช่น แตงโม มะเขือเทศ พริก เป็นต้น

3.14 พืชที่กินได้ทั้งต้น เช่น หืดต่าง ๆ ที่กินได้ สาหร่ายทะเล เป็นต้น

ผลไม้ ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้หลากหลายชนิด ในสมัยโบราณชาวป่า ชาวเขาหรือฤๅษี ซึ่งไพร่ผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่ มาก มวลเหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้ทั้งนั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตาม ผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพง บางชนิดให้วิตามินสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทุเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารจะประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำนวนพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิศาสตร์ และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยอยู่ร่วมกับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจ ถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันออกไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวก กุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืดหรือพืชน้ำต่าง ๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น คุนัข ไก่ ไข่มดแดง แมลงต่าง ๆ ส่วนพืชก็เป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ก็ยังพอหาได้แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจจะน้อยกว่าเพราะว่าขาดน้ำในภาคเหนือ เป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอาณาเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่างๆ รวมทั้งด้านอาหารความเป็นอยู่ เช่น วัฒนธรรมกับอาหารในภาคเหนือ เป็นต้น (สุนี ศักดาเดช. 2549 : 20-22)

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญต่อคน สังคมและประเทศชาติ หลายประการดังนี้ (เสาวภา ศักยพันธ์. 2548 : 22)

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จะขาดไม่ได้ มนุษย์ได้พยายามแสวงหาอาหารเพื่อประทังชีวิตให้อยู่รอด อาหารที่มนุษย์แสวงหาเหล่านั้นขึ้นอยู่กับสภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น ที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์ได้ค้นพบว่าสิ่งใดที่มีในท้องถิ่นตนเอง ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้ ก่อให้เกิดการพัฒนาวิถีชีวิตและสร้างความรู้ ตลอดจนเป็นสิ่งที่บอกเรื่องราวของวัฒนธรรมของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่น จากการศึกษาค้นคว้าพอจะสรุปถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่นได้ 3 ประการ ดังนี้

1. ด้านการพัฒนาประชากรอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญในฐานะที่เป็นตัวบ่งชี้คุณภาพของประชากร ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การศึกษาวิเคราะห์อาหารที่มีในท้องถิ่นทั้งในด้านการบริโภคในการปรุงและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ตลอดจนอุปนิสัยในการกิน ช่วยให้เกิดความเข้าใจไปถึงปัจจัยอื่น ๆ เช่น ดัชนีเหตุแห่งโรคภัยไข้เจ็บและปัญหาทางด้านสาธารณสุขพื้นฐาน ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากร

2. ความสำคัญด้านศิลปวัฒนธรรม อาหารท้องถิ่นแต่ละท้องถิ่นจะมีวิธีการกินการปรุง นับเป็นศิลปะและเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบการประดับตกแต่งอาหาร ให้ความสวยงาม การจัดอาหารให้เข้าคู่ เข้าชุดที่เรียกว่าเป็นสำหรับอาหาร การเลือกสรรวิธีการปรุง ที่อาศัยความละเอียด ความประณีตและความอร่อย ผสมผสานเป็นอาหารประจำถิ่นของตนเอง อีกทั้ง ยังแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นการถ่ายทอดความสามารถทางด้านศิลปวัฒนธรรมที่สำคัญของท้องถิ่น

3. ความสำคัญด้านเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่นนับเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นที่ต้องมีส่วนเข้าไปเกี่ยวข้องกับอาชีพการค้าขายวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร จะเห็นได้ว่าในบางท้องถิ่นการเสาะแสวงหาวัตถุดิบหรือการเพาะปลูกพืชผัก ที่มีในท้องถิ่นบางชนิดสามารถทำเป็นอุตสาหกรรมส่งออกได้อย่างกว้างขวาง ทำให้เกิดรายได้สู่ท้องถิ่นของตนเอง

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งจะก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญดังนี้ (สุณี สักดาเดช. 2549 : 28-29)

1. แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุง การกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มั่น อาหารอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือ มีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กัน รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปกป้องภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาลจึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกเพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับครัวเรือนอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6. ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จ ถ้าต้องเก็บไว้นานๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย ดังนี้ (สุณี สักดาเดช. 2549 : 29-31)

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้คอง ทางภาคใต้ก็นำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากะบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสายทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งมีความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มแล้ว เกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกัน ถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเอง

ได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับ ก็จะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบดเข้า และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารจะมีใบมีดเล็ก ๆ ช่วยตัดให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารอุตสาหกรรม หรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ ไม่ตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยือน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของตนในชุมชน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจองค์ความรู้ทางด้านผลการศึกษาที่ตรงหรือใกล้เคียงกับหัวข้อในการวิจัย พบว่ามีเอกสารงานวิจัย ดังนี้

จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว (2554) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทยโคราชบ้านหนองรังกา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุง ตลอดจนทั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทยโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่การความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้บ้านหนองรังกามีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ปาธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีต

ถูกทำลายวัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถขายกับขายและตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุด การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อน ๆ ที่มีการส่งมอบประสบการณ์ด้านนี้จากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิถีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหิวยกขึ้นมารื้อฟื้น ภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกทางชาติพันธุ์ไทยโคราช แต่ก็เป็นไปได้อย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นได้ การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวใต้ในประเด็นการมีอยู่ของอาหาร การเข้าถึงอาหาร และการใช้ประโยชน์จากอาหาร ทั้งนี้เพื่ออธิบายให้เห็นลักษณะของความมั่นคงทางอาหารของถิ่นได้ โดยใช้เทคนิคทางวิจัยเชิงคุณภาพและปริมาณ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผลการวิจัยได้ข้อสรุป ดังนี้

1. การจัดการอาหารและทรัพยากรอาหารพบว่า ชาวใต้ได้อาหารจากการซื้อจำนวนสูงสุด การซื้อส่วนใหญ่จะซื้อจากตลาด โดยจะซื้อของสด 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์และซื้อของแห้งสัปดาห์ละครั้ง อาหารที่ซื้อส่วนใหญ่จะซื้อเนื้อสัตว์และค่าใช้จ่ายแต่ละครั้งจะต่ำกว่า 500 บาท สำหรับการเพาะปลูก ชาวใต้จะปลูกพืชที่บริโภคไว้รอบบ้านทั้งไม้ผลและพืชสวนครัว วัตถุประสงค์หลักของการปลูกคือบริโภคในครัวเรือน แหล่งที่มาของพันธุ์พืชได้จากการซื้อที่เป็นส่วนใหญ่ สำหรับการเลี้ยงสัตว์จะเลี้ยงไก่เป็นส่วนใหญ่เพื่อไว้กินไข่ โดยเลี้ยงแบบธรรมชาติ พันธุ์ส่วนใหญ่ได้จากการซื้อ ส่วนการเก็บหาจากธรรมชาติ พบว่า ชาวใต้นิยมรับประทานทุกส่วนจากพืช และจะเก็บตามช่วงฤดูกาลของพืชชนิดนั้น ๆ ในขณะที่ยังมีการแบ่งปันอาหารถือว่าเป็นวิถีชีวิตประจำวันของชาวใต้ จะมีการแบ่งปันอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง โดยจะแบ่งปันเมื่อได้วัตถุดิบมาประกอบอาหาร และจะแบ่งปันให้ญาติผู้ใหญ่และเพื่อนบ้านที่มีอายุเป็นอันดับต้น ๆ ส่วนรูปแบบการจัดอาหาร พบว่า ชาวใต้นิยมรับประทานวันละ 3 มื้อ แต่ละมื้อจะมีรายการอาหารประมาณ 3 รายการ โดยมีหลักคือ มื้อเย็น เพราะเป็นมื้อที่รับประทานอาหารพร้อมกัน และใน 1 วัน จะต้องบริโภคครบทั้ง 5 หมู่ การถนอมและแปรรูปอาหาร

พบว่าชาวได้นิยมตากแห้ง ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขการจัดอาหาร พบว่าชาวไดจะมีวิธีการแก้ไขโดยการปลูกเองหรือหาทรัพยากรอาหารอื่นมาทดแทนนอกจากนี้ชาวไดเห็นว่าอาหารที่มีในท้องถิ่นของตนเพียงพอต่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน ซึ่งอาจมีการจัดการอาหารที่เหมาะสม ได้แก่ การวางแผนจัดเตรียมทรัพยากรอาหารในแต่ละวันให้มีความเหมาะสมกับจำนวนสมาชิกในครัวเรือนของตนและการยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

2. การมีอยู่ของอาหาร พบว่าภาคใต้มีทรัพยากรการอาหารหลากหลายชนิด และการมีทรัพยากรอาหารที่หลากหลายเสมือนเป็นคลังอาหารที่เป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารได้ ทรัพยากรอาหารประเภทพืชผักและปลา เป็นทรัพยากรอาหารที่ยังมีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคในท้องถิ่น แต่ก็มีหลายชนิดที่มีปริมาณลดน้อยลง เช่น สัตว์ปลา พืชบางชนิด ปลาบางชนิด อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ ซึ่งเกิดจากการกระทำของมนุษย์และธรรมชาติ

3. การเข้าถึงอาหารและทรัพยากรอาหารของชาวได มี 4 วิธี คือ

3.1 การเพาะปลูก

3.2 การเก็บหาจากธรรมชาติ

3.3 การซื้อ

3.4 การแบ่งปัน

แหล่งซื้อก็จะมีหลายลักษณะ เช่น ตลาดสด ตลาดนัด รถเร่ และแหล่งผลิตโดยตรง ซึ่งผู้บริโภคมีโอกาสเลือกได้ตามความต้องการ ส่วนการเพาะปลูกส่วนใหญ่เป็นการปลูกพืชครัวและไม้ผลที่นิยมรับประทาน โดยนิยมปลูกในบริเวณบ้าน สำหรับการเก็บหาจากธรรมชาติ มักจะเก็บหาชนิดที่ไม่ได้เพาะปลูกในบ้านและเก็บหาจากบริเวณใกล้บ้าน ในขณะที่การเข้าถึงแหล่งธรรมชาติที่ได้จากการแบ่งปันนั้น พบว่า ชาวไดจะมีการแบ่งปันกันเป็นปกตินิสัย

4. การใช้ประโยชน์จากอาหาร ชาวไดมีการจัดการอาหารและทรัพยากรอาหาร โดยใช้ความรู้ ปัญญาและทักษะในการจัดการทรัพยากรอาหาร โดยนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน โดยใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบในการผลิตสิ่งของเครื่องใช้ในการดำรงชีวิต และที่สำคัญที่สุด คือการนำมาเป็นอาหารและยา ชาวไดนิยมประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือนโดยนำทรัพยากรอาหารจากแหล่งอาหารมาประกอบเองเทคนิคการประกอบอาหาร ได้แก่ การต้ม แกลบ ตำ ผัด ทอด นึ่ง ปิ้งย่าง และยำ ผู้ประกอบการอาหารส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านจะคำนึงถึงสารอาหารที่สมาชิกในครอบครัวจะได้รับ และเมื่อมีเงินที่จะบริโภคก็จะสามารถนำมาแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุสำคัญที่ชาวไดนิยมปรุงอาหารไว้บริโภคเองในครัวเรือน คือ ความต้องการพึ่งพาตนเองทางอาหารและการคำนึงถึงความปลอดภัยที่จะได้รับการบริโภค ทั้งนี้ชาวไดได้น้อมนำเอาปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมาเป็นแนวทางในวิถีชีวิต โดยคำนึงถึงคำว่า "พอ" ในการดำเนินชีวิตทุกด้าน

กมลวรรณ วังมณี (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ข้าวปุก ชาวอาข่าและลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมของการผลิตบริโภคข้าวปุก และกระบวนการผลิตข้าวปุกของชนเผ่าอาข่าและลาหู่ ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการสังเกต สัมภาษณ์เพื่อบันทึกข้อมูล และจัดบันทึกบรรยายลักษณะ สัมภาษณ์ ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มด้วยการถ่ายเสียงจากเครื่องบันทึกเสียงเป็นลายลักษณ์อักษร ผลการศึกษาพบว่า ข้าวปุกเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ประเพณี พิธีกรรมของชนเผ่าอาข่าและลาหู่ เป็นอาหารที่ทำขึ้นมามีใช้เพื่อการบริโภคอย่างแท้จริง แต่เป็นการผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมของชาวอาข่าและลาหู่ โดยเป็นการตอบสนองความต้องการจำเป็นทางด้านจิตใจ ซึ่งเป็นความต้องการนอกเหนือจากความต้องการทางด้านร่างกาย และมีบทบาทในการตอบสนองทางด้านจิตใจแก่คนในชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมต่างๆ ดังนี้ คือ วัฒนธรรมด้านพิธีกรรมและความเชื่อวัฒนธรรม ด้านสังคมสัมพันธ์วัฒนธรรม ด้านจริยธรรมวัฒนธรรม ด้านสุขภาพ โดยมีความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคล ความเจริญรุ่งเรือง วิญญาณบรรพบุรุษและพระเจ้า ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติแล้วขยายออกไปเป็นความสัมพันธ์ภายในชุมชนและนอกชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก เป็นการกระทำที่มีผลทางด้านจิตใจ การถ่ายทอดและสืบทอดวัฒนธรรม ที่เกี่ยวข้องกับข้าวปุกมีการถ่ายทอดโดยการประกอบพิธีกรรม และการเข้าร่วมพิธีกรรมในประเพณีและเทศกาลด้านกระบวนการผลิตข้าวปุก พบว่า ผู้ผลิตขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องสัญลักษณ์อาหาร ทำให้อาหารไม่มีความปลอดภัย ในด้านการถนอมข้าวปุกชาวอาข่าและลาหู่ ใช้วิธีการถนอมอาหาร โดยวิธีการตากแห้ง ด้านการผลิตข้าวปุกเพื่อการจำหน่าย เป็นการจำหน่ายแก่คนในชุมชน เป็นหลัก และมีการจำหน่ายเพียงเฉพาะฤดูกาล

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี