

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การนำเสนอผลการวิจัยในบทที่ 5 นี้ จะแบ่งหัวข้อการเสนอออกเป็น 3 หัวข้อใหญ่ ๆ ดังต่อไปนี้

1. สรุปผลการวิจัย
2. การอภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ

1. เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด

ตราด

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 สามารถสรุปได้ว่า

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ ผลไม้ อาหารหวาน และอาหารหวาน

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคผลไม้ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารหวานท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเรียง และหมูชะมวง

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารหวานท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่น ๆ และขนมต้มขาว

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 สามารถสรุปได้ว่า

ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดมีอยู่ด้วยกัน 4 ปัจจัย ได้แก่

1. ความเคยชินในการบริโภค อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่กินเป็นประจำ มักจะทานมาตั้งแต่เยาว์วัย เนื่องจากสมัยก่อนจะมีแต่อาหารพื้นเมือง อาหารท้องถิ่นที่หาได้ตามท้องถิ่นเท่านั้น ไม่มีอาหารฟาสต์ฟู้ดให้เลือกทานตั้งแต่ต้น พอได้เริ่มทานแต่อาหารภายในท้องถิ่นจนเคยชินแล้วจึงทานต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน

2. ความพร้อมของแหล่งอาหาร ในการทำอาหารนั้นถ้าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหาได้ง่ายจะทำให้เมนูอาหารน่าทำ เพราะมีความสะดวก ไม่เสียเวลาในการหาวัตถุดิบและการหาซื้ออาหารท้องถิ่นได้ง่ายช่วยทำให้ไม่เสียเวลาและไม่ยุ่งยากในการหาซื้ออาหารท้องถิ่นรับประทาน มีความสะดวก รวดเร็ว เพราะคนสมัยนี้เน้นความสะดวกสบาย รวดเร็ว อาหารอะไรที่หาซื้อรับประทานได้ง่าย ก็จะนิยมรับประทาน ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น

3. ความพึงพอใจในรสชาติ ในการบริโภคอาหารนั้นคนตราดจะเน้นรสชาติอาหารที่อร่อย คือ รสชาติที่เข้มข้น จัดจ้านและถูกปาก เพราะถ้าอาหารไม่อร่อย ก็จะไม่ถูกปากและไม่บริโภคอาหารชนิดนั้นๆ แต่ถ้าอาหารนั้นมีรสชาติอร่อยก็จะถูกปาก บริโภคได้มาก บริโภคได้บ่อยๆ บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง จึงทำให้อาหารท้องถิ่นตราดได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน

4. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นตราดบางประเภทมักจะนำมาประกอบในพิธีกรรมต่างๆ อยู่ เพราะอาหารบางประเภทมักมีความเชื่อแบบโบราณจึงมีความจำเป็นต้องใช้ในพิธีกรรมต่างๆ เช่น ขนมถ้วยฟู ใช้ประกอบพิธีตั้งศาลพระภูมิ มีความเชื่อโบราณว่า จะได้มีความเฟื่องฟู รุ่งเรือง ซึ่งสืบเนื่องกันต่อมาจนถึงปัจจุบัน และคนตราดยังมีความเชื่อเรื่องอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นยาช่วยรักษาโรคได้ เพราะในผักและผลไม้มีประโยชน์และสรรพคุณทางยาต่าง ๆ มากมาย ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น เช่น แกงส้มดอกแค ช่วยแก้ไข้หัวลม เป็นต้น

จากที่สรุป ผลการศึกษายืนยันสมมุติฐานในเรื่องปัจจัยที่เกี่ยวกับ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ความพึงพอใจในรสชาติ ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น แต่ไม่ยืนยันเรื่องภาพพจน์ในการบริโภค

การอภิปรายผล

ในการวิเคราะห์ถึงองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย ผู้วิจัยจะอภิปรายเปรียบเทียบระหว่างข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาและองค์ความรู้เดิมจากเนื้อหาบทที่ 2 ดังนี้

ข้อค้นพบจากการวิจัยเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่เดิมนั้นจะเน้นในการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น แต่ยังไม่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยตรง ตัวอย่างเช่น สุนี ศักดาเดช (2549 : 29-31) ได้สรุปปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นอยู่ 9 ปัจจัย คือ

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น
2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ดอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากะบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น
3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือน ๆ กันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น
4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสายทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย
5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งมีความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี่ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น
6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่องานไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกัน ถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไป

ศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับ ก็จะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

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

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

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนตลอดจนการเยื้อมเยื้อน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของตนในชุมชน

แต่จากงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นพบว่า มีปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นอยู่ 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ความพึงพอใจในรสชาติ และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ดังนั้น จึงถือว่าข้อค้นพบจากงานวิจัยนี้เป็นการเพิ่มพูนองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในวิชาอาหารศึกษาในประเทศไทยระดับหนึ่ง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษา ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีข้อเสนอแนะที่เป็นนัยยะในเชิงนโยบายที่สำคัญดังนี้

จากผลการศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นตราดเหมือนจะมีคนรู้จักมากและบริโภคมาก แต่แท้จริงอาหารท้องถิ่นบางอย่างยังถูกลืมเลือนเริ่มจางหายไปทำให้คนไม่ค่อยรู้จักหรือบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด จึงควรมีแนวทางแก้ไขให้ประชาชนหันมาบริโภคและอนุรักษ์อาหารตราดเพิ่มมากขึ้น

แนวทางการแก้ไข

1. ฝึกฝนให้เด็กและเยาวชนรู้จักอาหารท้องถิ่นตั้งแต่เยาว์วัย
2. เผยแพร่ทางเว็บไซต์ของอำเภอเมือง จังหวัดตราด และจัดทำหนังสืออาหารท้องถิ่นตราด

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

หลังจากที่ได้ดำเนินการวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการดำเนินวิจัยหลังจากนี้คือ

1. ในงานวิจัยนี้ศึกษาเฉพาะความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดเท่านั้น ดังนั้นควรขยายขอบเขตพื้นที่การศึกษา อาจจะทำให้ครอบคลุมทั่วทั้งภาคตะวันออก ผลที่ได้ อาจมีความเหมือนหรือแตกต่างกันออกไปจากงานวิจัยนี้
2. ในอนาคตควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในอีก 3 ปีข้างหน้า
3. ควรมีการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ตามครัวเรือน
4. ควรเพิ่มการศึกษาเชิงประวัติศาสตร์ ศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดตราด