

บทคัดย่อ

Project Code : TRG5780101

Project Title : วัฒนธรรมอาหารไทย: การบริโภคอาหารของคนไทยภาคกลางก่อนปีพ.ศ. 2498

Investigator : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รติวัลย์ วัฒนสิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

E-mail Address : rwatanasin@yahoo.com

Project Period : 2 ปี

การวิจัยตลาดนี้มีวัตถุประสงค์ คือ 1) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยภาคกลางก่อนปีพ.ศ. 2498 (จุดเริ่มต้นของสงครามเวียดนาม) หรือก่อนการแพร่หลายของวัฒนธรรมอาหารต่างชาติ และ 2) ศึกษาการยอมรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติของคนไทยภาคกลาง โดยใช้ทฤษฎีปรากฏการณ์วิทยา แนวความคิดพฤติกรรมผู้บริโภค และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้สูงอายุที่มีอายุ 66 ปีขึ้นไป ซึ่งอาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานคร พระนครศรีอยุธยา เพชรบุรี นครสวรรค์ (ตากลิ) และพิษณุโลก ซึ่งเป็นจังหวัดสำคัญในภาคกลาง วิธีการเลือกผู้ให้สัมภาษณ์ ได้แก่ 1) การชักนำของผู้เชี่ยวชาญ 2) การชักนำของข้อมูล 3) การแนะนำต่อ และ 4) ความสำคัญของบุคคล ผลการวิจัยสรุปได้ว่า

อาหารไทยภาคกลางก่อนปีพ.ศ. 2498 คือ อาหารที่คนไทยในปัจจุบันคุ้นเคย เช่น ข้าว น้ำพริก แกงจืด แกงเผ็ด ยำ ผัด ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว หรือปลาย่าง เป็นอาหารที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ พ่อแม่ปู่ย่าตายายของผู้ให้สัมภาษณ์ใช้เลี้ยงดูบุตรหลานและถ่ายทอดมาถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารทั้งห้าจังหวัดคล้ายคลึงกันเป็นส่วนใหญ่ อย่างไรก็ตาม ทุกพื้นที่มีอาหารและพฤติกรรมการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ รูปแบบและรสชาติอาหารส่วนใหญ่ยังมีการธำรงรักษาไว้ แต่ในอดีตพืชผักตามธรรมชาติอุดมสมบูรณ์มากกว่า ไร้สารเคมี และส่วนผสมจากต่างถิ่นและเครื่องปรุงแต่งรสชาติมีน้อยมาก นอกจากนี้ พฤติกรรมการบริโภคที่แตกต่างอย่างชัดเจน ได้แก่ คนไทยในอดีตปรุงอาหารในครัวเรือน เด็ก ๆ ไม่สามารถเลือกรับประทานตามใจชอบ อาหารทอด ของหวาน และของว่างมีน้อย และการรับประทานอาหารสำเร็จรูปหรือในร้านอาหารมีน้อยมาก

อาหารข้ามวัฒนธรรมเกิดขึ้นมานานแล้ว แต่ความแพร่หลายของอาหารต่างชาติไปยังคนไทยทุกระดับชั้นเกิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ หรือเมื่อมีการเจริญเติบโตธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่ ไม่ใช่เกิดขึ้นในช่วงสงครามเวียดนาม เพราะความสะดวกในการเข้าถึงร้านอาหารต่างชาติ ผู้สูงอายุมีโอกาสทดลองอาหารต่างชาติกับรุ่นหลาน แต่ส่วนใหญ่ไม่นิยมรับประทาน ผู้ที่พอรับประทานได้บ้าง คือ ผู้ที่มีการศึกษาสูงและมีกลุ่มสังคมกว้างขวาง ผลการวิจัยที่น่าสนใจ คือ อาหารที่รับมาจากวัฒนธรรมต่างชาติ ถ้าเป็นอาหารที่คุ้นเคย รับประทานมาตั้งแต่ยังเด็ก เช่น ก๋วยเตี๋ยว มัสมั่น ผู้บริโภคไม่คิดว่าเป็นอาหารต่างชาติ เนื่องจากอาหารเหล่านั้นมีรสชาติแบบไทย ๆ

Keywords : วัฒนธรรมอาหาร อาหารไทย ภาคกลาง การยอมรับวัฒนธรรมต่างชาติ

Abstract

Project Code : TRG5780101

Project Title : Thai Food Culture: Food Consumption of Central Thais before 1955

Investigator : Assistant Professor Dr. Ratiwan Watanasin, Suan Dusit University

E-mail Address : rwatanasin@yahoo.com

Project Period : 2014-2016

This qualitative research aimed to explain key elements of Thai food culture and acculturation before 1955 or before the proliferation of foreign food cultures in Central Thailand. The research applied the concept of phenomenology and consumer behavior to describe the historical food culture. The rich knowledge was derived from the content analysis of in-depth interviews of senior citizens, living in five provinces: Bangkok, Ayutthaya, Phetchaburi, Nakhon Sawan (Takli), and Phitsanulok. Interviewee selection methods are recommendations from food experts, theoretical sampling, snowballing, and importance of interviewees. The key findings are as follows:

Thai food has been consumed for hundreds of years. The flavor and form is largely preserved from generations to generations. Food in all research sites were basically alike. Still, there are a fragment of unique cultures in each province. In the past, there were abundance of natural resources, no chemical usages, and less ingredients and additives from other areas or foreign countries. Moreover, there are behavioral differences, such as more home cooking, less selective consumption among children, less fried-food and dessert consumption, and a lot less processed and restaurant foods.

Thai food has been a product of many cultures. However, food acculturation widely occurs only with the proliferation of modern retailing in the 1990s, which provides convenient access to foreign foods. Most interviewees tried foreign foods with their grandchildren and mostly disliked them. The ones who were partially acculturated are high-educated and socially active. Interestingly, if food, originated from other culture, has been consumed since young age, it lost the connection with original culture, and is considered Thai food because its flavor is Thai-style.

Keywords : Food culture, Thai food, Central Thailand, Food acculturation