

ชื่อเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการ:
ศึกษากรณีบ้านหนองสองสิ่ง ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ
จังหวัดพิษณุโลก

ผู้ศึกษาค้นคว้า วนิดา เมฆแสงสี

ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐิติมา วิทยาวงศ์รุจิ

ประเภทสารนิพนธ์ การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง ศศ.ม. สาขาวิชาภาษาไทย,
มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2555

คำสำคัญ วัฒนธรรม การบริโภคอาหาร อำเภอชาติตระการ

บทคัดย่อ

จุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เพื่อศึกษาอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน
อาหารที่ใช้ในพิธีกรรม และศึกษาภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน ของชาว
อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

ผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า อาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันได้แก่อาหารคาว แบ่ง
ออกได้เป็น 2 ประเภท คือ แบ่งตามวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมี 8 ประเภทและแบ่ง
ตามวิธีการประกอบอาหารมี 14 ประเภท อาหารหวานจำแนกตามวัตถุดิบในการประกอบ
อาหารหวาน มี 3 ประเภท และ แบ่งตามวิธีทำขนม มี 2 ประเภท อาหารที่บริโภคในงาน
พิธีกรรมจำแนกออกเป็น 2 ประเภทได้แก่อาหารคาวในพิธีศพ ได้แก่ เมียงชิง เนื้อทอด หมู
ทอด แจ่วและผักนึ่ง ต้มจืดผักเขียวพิธีขึ้นบ้านใหม่ได้แก่ แกงขนุน แกงยอดมะพร้าว ปลา
นึ่ง ลาบเนื้อ ลาบหมู สำหรับพิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย ได้แก่ หัวหมูต้ม ไก่ต้มและอาหารหวานใน
พิธีงานศพใช้ถวายพระในตอนเช้า ได้แก่ ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมเปียกปูน พิธีขึ้นบ้านใหม่
ได้แก่ บวดผักทอง ข้าวต้มมัด ขนมหมก ข้าวมันสังขยา พิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อยขนมหวานที่ใช้
เช่นสังขยาผีปู่ทิดน้อยไม่ได้ระบุว่าจะเป็นของหวานชนิดใดแล้วแต่ชาวบ้านจะขนด้วยขนม

ชนิดใดการศึกษาภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านที่ชาวบ้านยังคงดำรงรักษา
เอกลักษณ์ของชุมชนไว้ ได้แก่ภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารคาว
อาหารหวาน และภูมิปัญญาในการประกอบอาหารคาว อาหารหวาน และการถนอม
อาหาร

