



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์

ภาคผนวก ก แนวการสังเกต

1. ประวัติชุมชน

- อายุของหมู่บ้านประมาณกี่ปี
- อพยพโยกย้ายมาจากไหน
- ผู้คนในหมู่บ้านเป็นชนกลุ่มไหนบ้าง
- มีกี่หลังคาเรือน จำนวนกี่คน
- ประวัติของหมู่บ้านมีความเป็นมาอย่างไร

2. สภาพทางภูมิศาสตร์

- ที่ตั้ง อาณาเขต พื้นที่ เป็นอย่างไร
- ห่างจากอำเภอ จังหวัด ถนนใหญ่ เป็นระยะทางเท่าไร
- แหล่งน้ำมีกี่แห่ง พอใช้ตลอดปีหรือไม่
- พื้นที่ทำการเกษตรกรรมมีขนาดเท่าไร ปลูกอะไรบ้าง

3. ผลผลิตทางการเกษตร

- อาชีพส่วนใหญ่ของชุมชน มีอะไรบ้าง
- พืชผลทางการเกษตร มีอะไรบ้าง
- พืชผลดังกล่าวอะไรที่ผลิตพอรับประทาน อะไรบ้างที่จำหน่าย

4. การศึกษา

- มีโรงเรียนในหมู่บ้านหรือไม่
- เมื่อจบจากโรงเรียนในหมู่บ้านแล้วไปเรียนต่อที่ไหน
- นิยมส่งลูกเรียนสูงๆ หรือไม่ (ระดับอุดมศึกษา)
- ถ้าส่งลูกเรียนต่อ ส่วนมากนิยมให้เรียนอะไร
- เรียนจบแล้วกลับมาทำงานในหมู่บ้านหรือไม่

5. การปกครอง

- ผู้นำหมู่บ้านทางการคือใคร (ชื่อ,ตำแหน่ง)
- ผู้ที่ชาวบ้านเคารพเชื่อถือ (ชื่อ,เหตุผลที่ชาวบ้านเคารพ)
- เวลาจัดงานส่วนร่วม ใครเป็นผู้ริเริ่ม
- จัดงานที่ใด
- ชาวบ้านให้ความร่วมมือดีหรือไม่

6. การคมนาคม

- ถนนที่ใช้ติดต่อกับตัวเมืองมีสภาพเป็นอย่างไร
- พาหนะติดต่อกับตัวเมือง (มีรถประจำทาง,รถประจำหมู่บ้าน)

7. ร้านค้าและสถานบริการ

- ร้านขายอาหารมีกี่ร้าน ขายอะไรบ้าง
- ร้านขายของมีกี่ร้าน ขายอะไรบ้าง
- สถานบริการอื่นๆ มีอะไรบ้าง (ร้านตัดผม,ซ่อมรถ,ไปรษณีย์ ฯลฯ)

8. วัฒนธรรม ความเชื่อ พิธีกรรม

- มีวัดภายในหมู่บ้านหรือไม่ หน้าที่ของพระภิกษุมีอะไรบ้าง
- ประเพณี มีอะไรบ้าง
- มีความเชื่อเรื่องผี คนทรง ฯลฯ หรือไม่
- งานพิธีกรรมที่สำคัญมีอะไรบ้าง

9. อาหารที่บริโภคภายในชีวิตประจำวัน

- อาหารที่ได้จากแหล่งธรรมชาติมีอะไรบ้าง
- อาหารที่ได้จากการผลิตขึ้นมีอะไรบ้าง
- อาหารที่ต้องซื้อจากตลาดมีอะไรบ้าง
- อาหารคาวมีอะไรบ้าง
- อาหารหวานมีอะไรบ้าง

10. อาหารที่บริโภคในงานพิธีกรรม

- อาหารคาวมีอะไรบ้าง
- อาหารหวานมีอะไรบ้าง

ภาคผนวก ข รายชื่อผู้ให้สัมภาษณ์

1. นางทองแวน จันทร์ทอง อายุ 52 ปี บ้านเลขที่ 36 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ แม่บ้าน ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 2 มกราคม 2556
2. นางมิตร แสงรัตน์ อายุ 44 ปี บ้านเลขที่ 23/2 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 20 มกราคม 2556
3. นางเสวียน มาพันธ์ อายุ 46 ปี บ้านเลขที่ 47/2 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 25 มกราคม 2556
4. นางเขียน เมฆแสงสี อายุ 71 ปี บ้านเลขที่ 18 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556
5. นางประไพ วัฒนอุดม อายุ 40 ปี บ้านเลขที่ 35 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556
6. นางถวัลย์รัตน์ ทองคำ อายุ 47 ปี บ้านเลขที่ 32 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556
7. นางเรียม พงจางวาง อายุ 46 ปี บ้านเลขที่ 18/1 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2556
8. นางแพงสี เกตุอยู่ อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 43 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2556
9. นางชนัญชิตา พงจางวาง อายุ 42 ปี บ้านเลขที่ 27/3 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2556
10. นางคำเป็ยน แสนแทน อายุ 45 ปี บ้านเลขที่ 46 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก อาชีพ ทำไร่ ทำนา ศาสนา พุทธ สอบถามวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2556

ภาคผนวก ค แบบสัมภาษณ์

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการ

ตอนที่ 1 ผู้ให้ข้อมูล

ชื่อ.....นามสกุล.....อายุ.....

บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....อาชีพ.....

ศาสนา.....

วันที่สอบถาม.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....น.

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร

1. ประเภทอาหาร

() อาหารคาว () เครื่องเคียง () อาหารหวาน () ของกินเล่น () อื่นๆ.....

2. วัตถุดิบในการประกอบอาหาร

.....
.....
.....
.....

3. วิธีปรุงอาหาร

.....
.....
.....
.....

4. การเตรียมอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

5. การบริโภค /โอกาสที่บริโภค

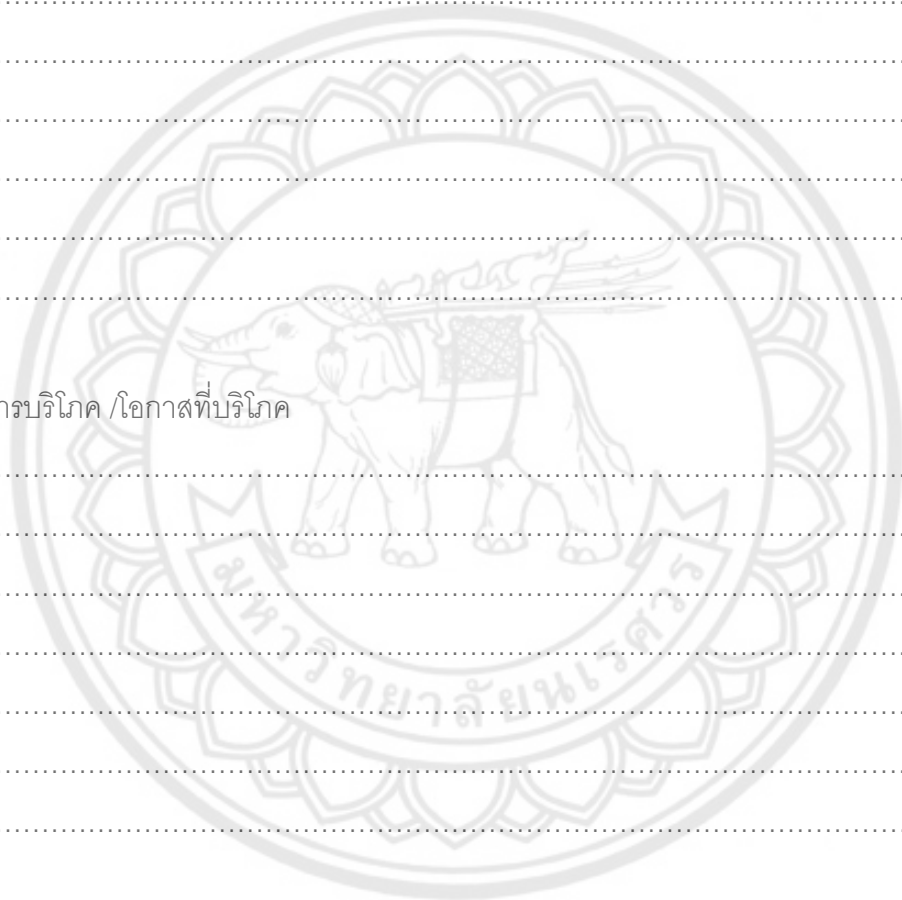
.....

.....

.....

.....

.....



ภาคผนวก ง ตัวอย่างการสัมภาษณ์ 1

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการ

ตอนที่ 1 ผู้ให้ข้อมูล

ชื่อ.....นางแพงสี.....นามสกุล.....เกิดอยู่.....อายุ.....58 ปี.....

บ้านเลขที่.....43.....หมู่ที่.....2.....ตำบล.....ท่าสะแก.....อำเภอชาติตระการ

จังหวัด.....พิษณุโลก.....อาชีพ.....ทำไร่ ทำนา.....

ศาสนา.....พุทธ.....

วันที่สอบถาม.....26.....เดือน.....กุมภาพันธ์.....พ.ศ.2556 เวลา 16.00.น.

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร

1. ชื่ออาหาร.....ซุบผักเน่า.....ประเภทอาหาร ...อาหารคาว ประเภทซุบ.....

2. วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร

ผักเน่า (ผักชะอม) พริกป่น เกลือ กระเทียม น้ำซาวข้าว ต้นหอม ผักชี ข่า

3. วิธีปรุงอาหาร

1. นึ่งผักเน่า แล้วนำมาเด็ดให้สั้นลง ใส่ครกโขลกพอบุบ ๆ ตักใส่ภาชนะไว้

2. ตำข่า กระเทียม ให้ละเอียด นำมาละลายในน้ำซาวข้าว เติมพริกป่น เกลือ ชิมรสที่ชอบ

บางบ้านใช้น้ำกระท้อน ปรุงรสเพิ่ม

3. หั่นต้นหอม ผักชี ใส่ในน้ำซุบ ที่เตรียมไว้ แล้วนำผักเน่าที่เตรียมไว้ มาผสม คลุกเคล้า

ให้เข้ากัน

4. การเตรียมอาหาร

ผักเน่า หาเก็บจากสวนหลังบ้าน บางครั้งก็ซื้อจากตลาด

5. การบริโภค

บริโภคกับข้าวเหนียว บางครั้งก็มีผักสด และผักนึ่ง กินกับแกงส้ม

ตัวอย่างการสัมภาษณ์ 2

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการ

ตอนที่ 1 ผู้ให้ข้อมูล

ชื่อ.....นางเขียน.....นามสกุล.....เมฆแสงสี.....อายุ.....71 ปี.....
 บ้านเลขที่.....18.....หมู่ที่.....2.....ตำบล.....ท่าสะแก.....อำเภอชาติตระการ.....
 จังหวัด.....พิษณุโลก.....อาชีพ.....แม่บ้าน.....
 ศาสนา.....พุทธ.....
 วันที่สอบถาม....20.....เดือน..กุมภาพันธ์...พ.ศ....2556 เวลา...17.00...น.

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร

1. ชื่ออาหาร.....เอะนง.....ประเภทอาหาร ...อาหารคาว ประเภทเอะ.....
2. วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
 นกป่าชนิดต่างๆ มะเขือ ผักตำลึง ยอดผักทอง มะเขือพวง หอมสด ใบแมงลัก พริกสด
 พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด น้ำปลา ปลาร้า เกลือ หอม กระเทียม ข้าวเบ็ย ใบผักอีเล็ด
3. วิธีปรุงอาหาร
 1. นำนกกมาชำแหละ เตรียมไว้
 2. พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแห้ง เกลือ กระเทียม โขลกรวมกันให้ละเอียดใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด
 3. เอาเครื่องปรุงที่โขลกไว้ใส่ลงไป เติมน้ำปลา น้ำปลาร้า นำนกกที่เตรียมไว้ใส่ลงไป
 คนให้เข้ากันจนสุก นำผักที่เตรียมไว้ใส่ไป แล้วจึงนำข้าวเบ็ยใส่ลงไป ชิมรสตามใจชอบ
4. การเตรียมอาหาร
 นกไปยิงมาจากป่า บางครั้งเพื่อนบ้านนำมาขายให้ ผักต่าง ๆ หาเก็บจากสวนหลังบ้าน
5. การบริโภค
 บริโภคกับข้าวเหนียว ในโอกาสทั่ว ๆ ไป เมื่อหานกได้ หรือเมื่อสมาชิกในครอบครัวต้องการบริโภค

ภาคผนวก จ ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้าน

ภาพตัวอย่างอาหารประเภทแกง



ภาพ 1 แกงยอดมะพร้าว

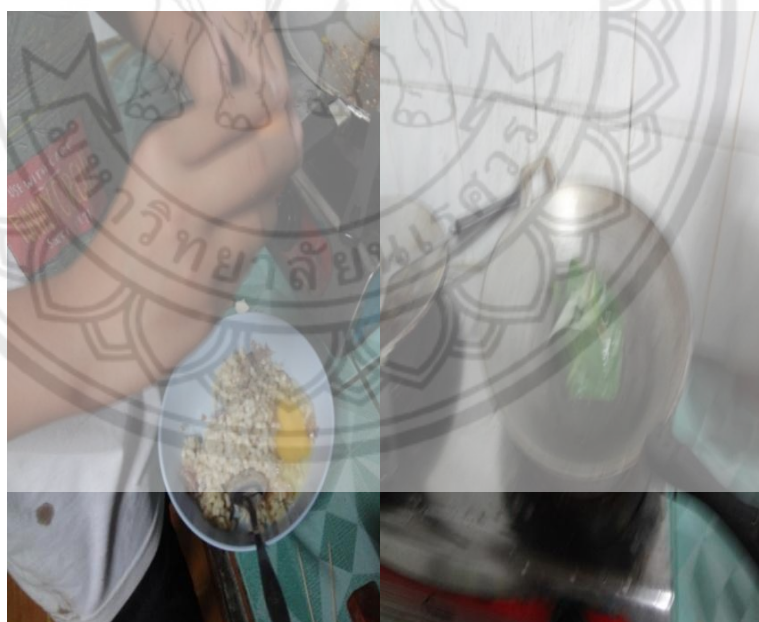


ภาพ 2 แกงเปอะหน่อไม้

ภาพถ่ายตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท หมก



ภาพ 3 หมกเขียด



ภาพ 4 หมกไข่ต้มแดง

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท เอะะ



ภาพ 5 เอะะหอย



ภาพ 6 เอะะไ้มดใส

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท นึ่ง



ภาพ 7 นึ่งยอดมะพร้าว



ภาพ 8 นึ่งผักต่าง

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท หมักดอง ถนอมอาหาร



ภาพ 9 การต้มน้ำกระทอน

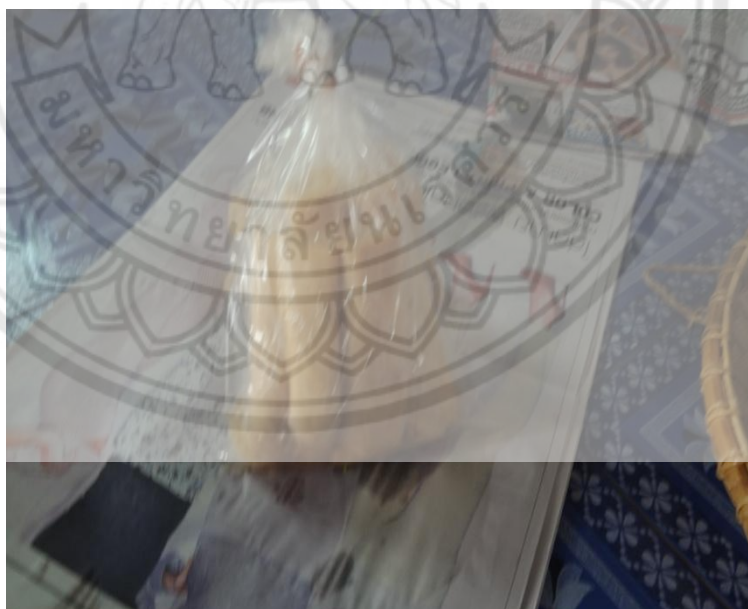


ภาพ 10 น้ำกระทอน

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท หมักดอง ถนอมอาหาร



ภาพ 11 ผักกาดดอง



ภาพ 12 หน่อไม้อัดถุงพลาสติก

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท ซุบ



ภาพ 13 ซุบผักเนา (ซุบผักชะอม)



ภาพ 14 ซุบหน่อไม้

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท อ่อม

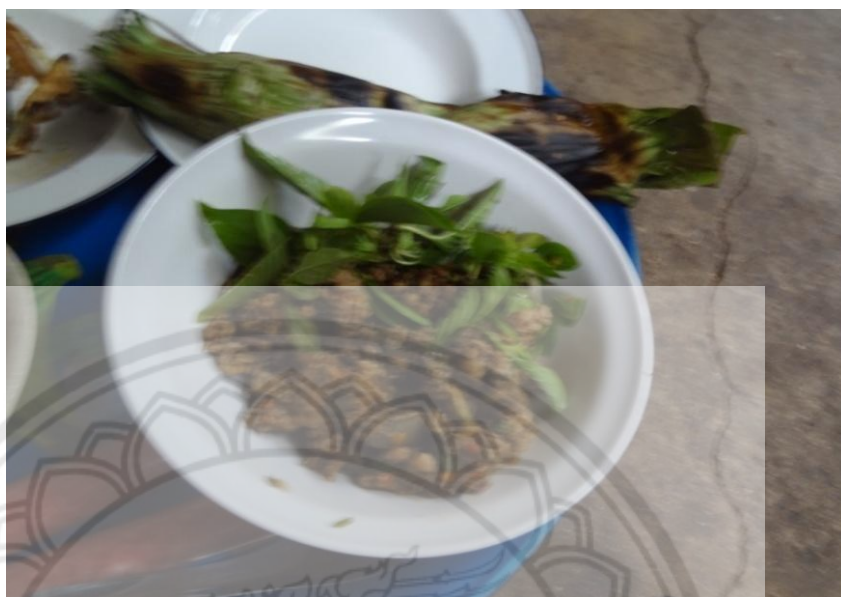


ภาพ 15 อ่อมเนื้อใส่ผักพริก



ภาพ 16 อ่อมไก่

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท ลาบ



ภาพ 17 ลาบไก่



ภาพ 18 ลาบหมู

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท แจ่ว



ภาพ 19 แจ่วปลา

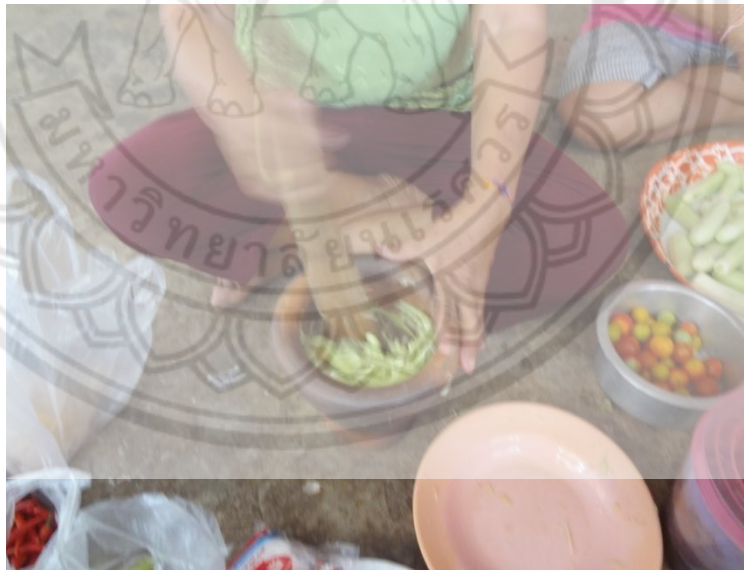


ภาพ 20 แจ่วปลา

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท ส้ม

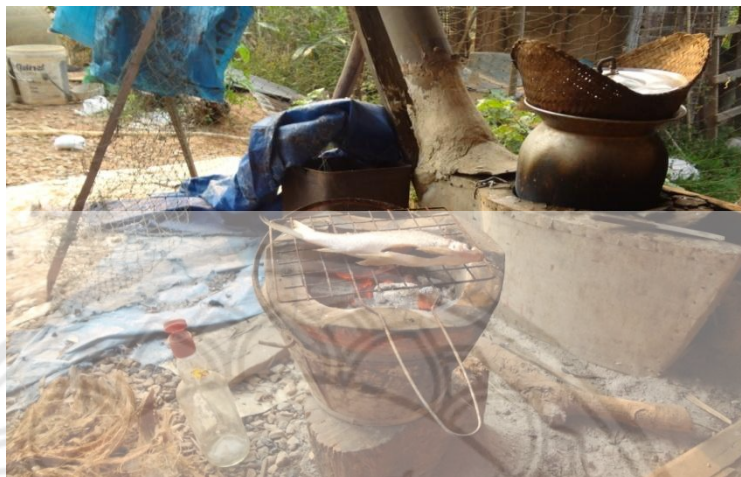


ภาพ 21 ส้มมะละกอ



ภาพ 22 ส้มแตง

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภทปิ้ง ย่าง ตากแห้ง



ภาพ 23 ปิ้งปลา



ภาพ 24 ปลาตากแห้งย่างไฟจิ้มกับน้ำพริก

ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านประเภท คั่ว



ภาพ 25 แกงคั่วเขียด



ภาพ 26 แกงคั่วหมู

ภาพตัวอย่างอาหารหวานในชีวิตประจำวัน



ภาพ 27 ขนมสาคุ



ภาพ 28 ขนมวุ้น

ภาพถ่ายตัวอย่างอาหารหวาน ในพิธีขึ้นบ้านใหม่



ภาพ 29 ขนมชั้น ขนมหม้อแกง



ภาพ 30 ข้าวต้มมัด

ภาพตัวอย่างอาหารที่ใช้เลี้ยงแขกในพิธีศพ



ภาพ 31 หมูทอด ผักนึ่ง แจ่ว ต้มจืดฟักเขียว



ภาพ 32 การทำเมี่ยงชิง

ภาพตัวอย่างอาหารที่ใช้ในพิธีขึ้นบ้านใหม่



ภาพ 33 แกงยอดมะพร้าว



ภาพ 34 แกงขนุน ปลาแห้ง แจ่วกับผักแห้ง ขนมจีนน้ำยาปลาธำ

ภาพตัวอย่างอาหารในพิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย



ภาพ 35 หัวหมูต้ม ไก่ต้ม ที่มีเครื่องในของไก่ครบทุกอย่าง



ภาพ 36 การเตรียมหมุ เช่นสังเวชผีปู่ทิดน้อย

ภาพตัวอย่างภูมิปัญญาในการทำน้ำกระทอน



ภาพ 37 การเก็บใบกระทอนนำมาหมัก



ภาพ 38 หมักใบกระทอน 2 – 3 คืน

ภาพตัวอย่างภูมิปัญญาในการทำน้ำกระทอน

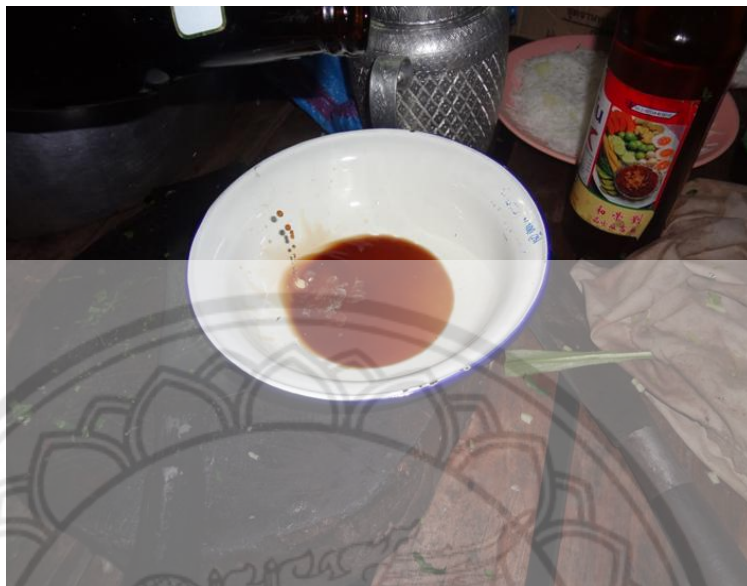


ภาพ 39 การกรองเอาน้ำหมักจากใบกระทอน



ภาพ 40 การตม้้น้ำกระทอน

ภาพตัวอย่างภูมิปัญญาในการทำน้ำกระทอน



ภาพ 41 น้ำกระทอนที่ได้จากการต้ม



ภาพ 42 การทำหน่อไม้ดอง