

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2542 ได้ระบุความสำคัญของส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทยพร้อมกับความรู้อันเป็นสากลซึ่งบัญญัติไว้ในมาตรา 27 ให้คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานกำหนดหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. 2551 มีหน้าที่จัดสาระของหลักสูตรตามจุดประสงค์ในวรรคหนึ่ง ในส่วนที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาชุมชนและ สังคมภูมิปัญญาท้องถิ่น และมาตรา 29 กล่าวถึงการเลือกสรร ภูมิปัญญาและวิทยาการต่างๆ เพื่อพัฒนาชุมชนให้สอดคล้องกับปัญหา และความต้องการรวมทั้งหาวิธีการสนับสนุนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ ระหว่างชุมชนซึ่งเป็นการพัฒนาคนไทยให้มีการศึกษา รู้จักการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตลอดชีวิต อยู่ในสังคมแห่งภูมิปัญญา และการเรียนรู้ สามารถรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นควบคู่ ไปด้วยกับการสืบสานวัฒนธรรมประเพณีที่ดีงาม การนำภูมิปัญญามาใช้ในสังคมไทยนั้น ก็เพื่อ ความอยู่รอดหรือดำรงชีวิตอย่างพอเพียงและมีความสุข เพื่อแสวงหาทางเลือกใหม่ และนำ ภูมิปัญญาไทยมาผสมผสานกับความรู้หรือวิทยาการสมัยใหม่จนเกิดภูมิปัญญาที่เป็นทางเลือก ใหม่ และนำมาใช้ประโยชน์ต่อมนุษย์ได้มากขึ้น และเพื่อดำรงรักษาเอกลักษณ์ของชุมชน ท้องถิ่น และความเป็นชาติ โดยอนุรักษ์ภูมิปัญญาดังกล่าวไว้ให้เป็นมรดกทางสังคมแก่คนรุ่นหลังต่อไป

นภดลทอนนพเนื้อและคณะ (2544, หน้า 13) ชุมชนในแต่ละชุมชนต่างก็มีวัฒนธรรม และประเพณีเป็นของตนเอง โดยวัฒนธรรมและประเพณีเหล่านั้น ได้ถือกำเนิดและสืบทอด โดยคนในชุมชน กระบวนการในการสืบทอดเกิดขึ้นจากการที่คนในชุมชนได้สั่งสมภูมิปัญญา ด้านต่างๆ มีการใช้และการพัฒนาที่สอดคล้องกับการดำรงชีวิตปรับเปลี่ยนและประยุกต์ใช้ จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น การสร้างบ้านเรือน การแต่งกาย พิธีกรรมต่าง ๆ เป็นต้น อาหารการกินก็เช่นเดียวกัน ที่ในอดีตคนส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรมีการกินอยู่อย่างง่าย ๆ วิธีการ ประกอบอาหารคือ การต้ม แกง บั๊ว หรือย่าง ต่อมาเมื่อมีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ จึงได้รับอิทธิพลทางด้านวัฒนธรรมอาหารเข้ามา เช่น วิธีการประกอบอาหารแบบผัดหนึ่ง ทอด และแกงจืดต่าง ๆ จากชาวจีน การทำขนมจากไข่ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง จากชาวโปรตุเกส เป็นต้น แต่การได้รับวัฒนธรรมมานั้นคนไทยได้นำมาดัดแปลงโดยใช้ ส่วนประกอบและเครื่องปรุงของไทย รวมทั้งปรับรสชาติให้ถูกกับรสนิยมของคนไทย จึงทำให้ยังคง เอกลักษณ์ไว้ได้อย่างโดดเด่น

กรมศิลปากร(2542, หน้า 19-20)ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีประวัติศาสตร์มายาวนาน ชาวไทยมีการสั่งสมวัฒนธรรมมาเป็นเวลานานจนกระทั่งมีสังคมที่เจริญมีแบบแผนการดำรงชีวิต ที่เป็นปึกแผ่น มีภาษาใช้สื่อสารติดต่อกันมีระบบการปกครอง ศาสนา ขนบธรรมเนียม ประเพณี ด้านต่างๆ รวมถึงอาหารอันเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอารยธรรมไทย คนไทยให้ความสำคัญกับอาหารเป็นอย่างมาก นับเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอย่างหนึ่งของไทยอันบ่งบอกถึงวัฒนธรรม การบริโภคของคนไทย ที่มีทั้งอาหารพื้นบ้าน อาหารที่ใช้ในพิธีกรรม และอาหารที่รับประทาน ตามเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ต่างก็มีอาหารเป็นเครื่องบ่งชี้เอกลักษณ์ ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น ทำให้มองเห็นว่าการปรุงแต่งอาหารมักจะสัมพันธ์กับภูมิประเทศ และพืชพันธุ์ วัตถุดิบในท้องถิ่น ทำให้วัฒนธรรมบริโภคอาหารแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันไป นอกจากนี้อาหารยังช่วยจัดระเบียบทางสังคมให้คนในชุมชนด้วย กล่าวคือ มีการรวมกลุ่มกัน เพื่อผลิตอาหาร การจัดสรรแบ่งปันอาหาร การแบ่งปันงานกันทำก่อให้เกิดประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อ ส่งผลทางด้านจิตใจ การสร้างให้เกิดความสงบสุข เมื่อผู้คนใช้ชีวิตอยู่ในพื้นที่ ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ของธัญญาหาร ไม่อดอยากก็จะมีวิถีชีวิตที่ดี มีความคิดที่จะสร้างสรรค์ สุนทรียะในด้านต่างๆ ได้แก่ วรรณกรรม และงานศิลปกรรมซึ่งเป็นงานที่ประณีต และตอบสนอง ความต้องการทางใจ

เปรมวิทย์ วิวัฒน์เศรษฐ์(2533 อ้างอิงใน โสพิศ ชันทองดี. 2550 หน้า18)ได้กล่าวไว้ว่า อาหารพื้นบ้านสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่มีความยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณีอันเป็นสถาบัน หนึ่งทางสังคมได้เป็นอย่างดี อาหารนอกจากเป็นสิ่งจำเป็นและมีความสำคัญที่จะช่วยให้ร่างกาย เจริญเติบโตมีชีวิตอยู่อย่างปกติสุขแล้วยังทำหน้าที่ทางจิตวิทยา และมีหน้าที่ป้องกันบำบัดรักษา โรคภัยไข้เจ็บอีกด้วย

ความสำคัญและประโยชน์ที่ได้จากอาหารพื้นบ้านทางอ้อมอีกก็คือทำให้ความสัมพันธ์ ระหว่างคนในครอบครัวมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกันมากขึ้นจากการที่ทุกคนเข้าไปมีส่วนร่วมในการ ประกอบอาหารด้วยกันทำให้คนในครอบครัวได้มีการพูดคุยรับประทานอาหารร่วมกัน จากการ ประกอบอาหารก็ได้พบว่าอาหารพื้นบ้านมีสารอาหารที่มีคุณค่า และมีประโยชน์ต่อร่างกาย แล้วยังเป็นอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของสมาชิกทุกคนในครอบครัว อาหารพื้นบ้านยังช่วยให้ แต่ละครอบครัว ประหยัดรายจ่ายเพราะใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารจากธรรมชาติที่มีใน หมู่บ้านเช่น ผัก ปู ปลา หอย เบ็ด ไก่ ก็หาได้ง่ายบางอย่างก็สามารถปลูกเองได้จึงไม่จำเป็นต้องซื้อ

นอกจากอาหารจะมีความสำคัญในการดำรงชีวิตแล้ว อาหารยังมีความสำคัญ เชื่อมโยงไปถึงพิธีกรรม ประเพณีต่าง ๆ ไม่น้อยไปกว่าอาหารพื้นบ้านที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวกับชีวิต หรือพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ซึ่งจะมีลักษณะแตกต่างจากอาหารในชีวิตประจำวันได้แก่ ในพิธีศพพิธีขึ้นบ้านใหม่ พิธีแก้เบปู้ทิดน้อย โดยเฉพาะพิธีแก้เบปู้ทิดน้อย (แก้บน) เป็นพิธีกรรมที่แปลกกว่าที่อื่นคือมีการเชือดไก่เชือดหมู ต่อหน้าศาลปู้ทิดน้อย ไก่ต้มจะต้องมีเครื่องในของไก่ครบทุกชิ้น เป็นต้น

เรื่องของอาหารที่กล่าวมานี้ทำให้มองเห็นว่าชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก เป็นชนกลุ่มหนึ่งที่ยังมีวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารการกินรู้จักการนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้นำเอาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มาจากแหล่งต่างๆตามสภาพทางภูมิศาสตร์เป็นแหล่งกำเนิดอาหารของชาวบ้านซึ่งมีลักษณะเฉพาะท้องถิ่นมาเป็นแนวในการดำเนินชีวิตได้นำมาประกอบอาหารรับประทานทำให้เกิดรสชาติแปลกใหม่ แตกต่างกันไป อาหารที่ปรุงจะมีกรรมวิธีการปรุงหลายรูปแบบได้แก่ การแกงการหมก การเอาะการนึ่งการต้ม การหมักดอง การซู้วการซุบ การอ่อม การลาบการแจ่วการล่าการตากแห้ง และการคั่ว

การแกง	เช่น แกงซี่เหล็ก แกงเปอะหน่อไม้ แกงบอน แกงเห็ด
การหมก	เช่น หมกเห็ด หมกปลา หมกหน่อไม้ หมกหมูใส่หยวก
การเอาะ	เช่น เอาะกบ เอาะเขียด เอาะหมู เอาะไก่
การนึ่ง	เช่น นึ่งอึ่ง นึ่งเห็ด นึ่งหน่อไม้ นึ่งผัก
การต้ม	เช่น หน่อไม้ต้ม หน่อไม้อัดถุงพลาสติก หน่อไม้อัดปับ
การหมักดอง	เช่น หน่อไม้ดอง ผักเสี้ยนดอง น้ำกระทอน ปลาเจ้า ปลาจ่อม
การซู้ว	เช่น ซู้วปลา ซู้วเห็ด
การซุบ	เช่น ซุบหน่อไม้ ซุบผักเหิน่า
การอ่อม	เช่น อ่อมหมู อ่อมเนื้อ อ่อมไก่
การลาบ	เช่น ลาบเนื้อ ลาบหมู ลาบปลา ลาบไก่ ลาบเพา
การแจ่ว	เช่น แจ่วแมงดา แจ่วน้ำกระทอน แจ่วพริกดำ แจ่วปลา แจ่วจี่หน่าย แจ่วต้อ แจ่วแตน แจ่วเห็ด แจ่วปู
การล่า	เช่น ล้ามะละกอ ล้าแตง
การตากแห้ง	เช่น หน่อไม้ตากแห้ง เขียดตากแห้ง
การคั่ว	เช่น แกงคั่วปลา แกงคั่วนก แกงคั่วเขียด

ภูมิปัญญาชาวบ้านในเขตอำเภอชาติตระการ ได้เรียนรู้ถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ที่มีอยู่รอบตัวเพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิต และมีวัฒนธรรมด้านอาหารการกินที่โดดเด่นแตกต่างกันไปจากท้องถิ่นอื่นๆ จนเป็นเอกลักษณ์ประจำอำเภอชาติตระการ แต่วิถีการดำรงชีวิตเปลี่ยนแปลงไปตามยุคตามสมัย ทำให้อาหารพื้นบ้านที่มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ซึ่งเกี่ยวข้องกับวิถีการดำรงชีวิตได้ลดบทบาทลงไปมากหากไม่ได้ศึกษาและรวบรวม อนุรักษ์ ส่งเสริม เผยแพร่ต่อไป อาหารพื้นบ้านที่มีอยู่ และที่มีคุณค่าก็จะสูญหายไปตามกาลเวลาเมื่อเป็นเช่นนี้ก็จะไม่สามารถใช้วัฒนธรรมของภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์รวมทั้งไม่สามารถสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมไปสู่คนรุ่นต่อไปได้

ดังนั้นการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ทราบถึงประเภทอาหารพื้นบ้านที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน อาหารที่ใช้ในพิธีกรรมภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านเป็นการอนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่อาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลกให้เป็นที่รู้จัก และแพร่หลายต่อไป

จุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

1. เพื่อศึกษาอาหารพื้นบ้าน อันได้แก่อาหารพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวัน และอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในพิธีกรรมของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เข้าใจวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวันและอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก
2. ได้ทราบถึงภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

กรอบแนวคิดที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง



ภาพ1กรอบแนวคิดในการศึกษาค้นคว้า

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

ในการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการ : ศึกษากรณีบ้านขอนแก่นสองสลึง ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก โดยศึกษาอาหารพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวันและอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในพิธีกรรม และศึกษาภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้านโดยมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

ขอบเขตด้านพื้นที่ พื้นที่ตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ประกอบด้วย

1. กำหนดพื้นที่ศึกษาในเขตหมู่บ้านขอนแก่นสองสลึง ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการโดยมีเหตุผลประกอบการเลือก ดังนี้

1.1 เป็นหมู่บ้านที่ยังคงรักษาสภาพความเป็นชนบทของชาวอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก ที่มีวัฒนธรรมดั้งเดิมสืบทอดมาแต่บรรพบุรุษ สามารถที่จะนำมาเป็นตัวแทนทางด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอำเภอชาติตระการได้

1.2 เป็นหมู่บ้านขนาดเล็กเหมาะแก่กำลังความสามารถของผู้ศึกษาและได้อาศัยอยู่ในหมู่บ้านนี้จึงสามารถเก็บรวบรวมข้อมูลและเข้าร่วมกิจกรรมกับชาวบ้านได้เป็นอย่างดี

2. ขอบเขตด้านเนื้อหา ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้แยกประเด็นศึกษาดังนี้

2.1 อาหารพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวัน

2.1.1 อาหารคาว

2.1.2 อาหารหวาน

2.2 อาหารพื้นบ้านที่ใช้ในพิธีกรรม

2.2.1 อาหารคาว

2.2.2 อาหารหวาน

2.3 ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน

2.3.1 การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร

2.3.2 การประกอบอาหารอาหารคาวอาหารหวาน

2.3.3 การถนอมอาหาร

นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่รับประทานกันในชีวิตประจำวันโดยสืบทอดกันมาตามประเพณีดั้งเดิม และแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านจะแตกต่างจากอาหารที่ทำเพื่อการค้าขาย

พิธีกรรมหมายถึง กิจกรรมที่ชาวบ้านจัดทำขึ้นในโอกาสพิเศษต่างๆตามความเชื่อที่ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่โบราณ ได้แก่ พิธีงานศพ พิธีขึ้นบ้านใหม่พิธีแก้บะผีบูทิดน้อย

อาหารในพิธีกรรมหมายถึง อาหารพื้นบ้านที่ใช้ในพิธีกรรมสำคัญ ได้แก่พิธีงานศพ พิธีขึ้นบ้านใหม่ พิธีแก้บะ (แก้บน) ผีบูทิดน้อย

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นเพรากฐานความรู้ความคิดของชาวบ้าน หรือความรู้ประสบการณ์ วิธีการที่ชาวบ้านเรียนรู้จากการดำรงชีวิตของตนโดยธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และสิ่งรอบตัว แล้วสืบทอดต่อกันมาของชาวบ้านหมู่ที่ 2 บ้านขอนแก่นสองสลึง ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารหมายถึง การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร และการประกอบอาหาร

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

1. ขั้นเตรียมการ

1.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากแหล่งข้อมูล ได้แก่

1.1.1 สำนักหอสมุดมหาวิทยาลัยนเรศวรจังหวัดพิษณุโลก

1.1.2 สำนักงานวัฒนธรรมอำเภอชาติตระการจังหวัดพิษณุโลก

1.1.3 องค์การบริหารส่วนท้องถิ่นตำบลท่าสะแกอำเภอชาติตระการ

จังหวัดพิษณุโลก

1.1.4 ศูนย์ข้อมูลหมู่บ้านขนสองสลึงตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ

จังหวัดพิษณุโลก

1.2 สืบค้นและรวบรวมข้อมูลเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

1.2.1 เอกสารที่เกี่ยวกับอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลกงานวิจัย

1.2.2 เอกสารที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมพิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน

1.2.3 ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านอาหารการกิน

1.2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1.3 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

1.3.1 กล้องถ่ายรูปพร้อมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการถ่ายภาพ

1.3.2 แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างโดยเลือกผู้ประกอบอาหารแบบเจาะจง

จำนวน 10 คน จากหมู่ที่ 2 บ้านขนสองสลึง ตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ

จังหวัดพิษณุโลก ดังรายชื่อต่อไปนี้

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. นางทองแวน จันฟอง | อายุ 52 ปี บ้านเลขที่ 36 |
| 2. นางมิตร แสงรัตน์ | อายุ 44 ปี บ้านเลขที่ 23/2 |
| 3. นางเสวียน มาพันธ์ | อายุ 46 ปี บ้านเลขที่ 47/2 |
| 4. นางเชียน เมฆแสงสี | อายุ 71 ปี บ้านเลขที่ 18 |
| 5. นางประไพ ธีญญะอุดม | อายุ 40 ปี บ้านเลขที่ 35 |
| 6. นางถวัลย์รัตน์ ทองคำ | อายุ 47 ปี บ้านเลขที่ 32 |
| 7. นางเรียน ฟองจางวาง | อายุ 46 ปี บ้านเลขที่ 18/1 |

8. นางแพงสี เกตุอยู่ อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 43
 9. นางชนัญชิตา ฟองจางวาง อายุ 42 ปี บ้านเลขที่ 27/3
 10. นางคำเป็ยน แสนแทน อายุ 45 ปี บ้านเลขที่ 46

2. ชั้นเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้ศึกษาค้นคว้าดำเนินการดังนี้

2.1 รวบรวมข้อมูลเป็นประเภทข้อมูลทุติยภูมิ จากศูนย์ข้อมูลหมู่บ้านขอนแก่น

สองสิ่งตำบลท่าสะแก อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในพื้นที่หมู่บ้านที่

2 บ้านขอนแก่นสองสิ่ง นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อจัดประเภทดังต่อไปนี้

- 2.1.1 ข้อมูลอาหารพื้นบ้านในชีวิตประจำวัน
- 2.1.2 ข้อมูลอาหารพื้นบ้านในการงานพิธีกรรม
- 2.1.3 ข้อมูลภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน

2.2 สังเกตอย่างมีส่วนร่วมในงานประกอบพิธีกรรมและไม่มีส่วนร่วมในเวลาปกติ นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ตามประเด็นศึกษา

3. ชั้นการจัดกระทำกับข้อมูล

ขั้นตอนการการจัดกระทำกับข้อมูลมีดังนี้

3.1 การรวบรวมข้อมูลผู้ศึกษาค้นคว้าดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ระหว่างวันที่ 1 ธันวาคม 2555 ถึง วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556 นำข้อมูลที่ได้จากเอกสาร จากการสัมภาษณ์ และจากการสังเกตมาวิเคราะห์

3.2 การวิเคราะห์ข้อมูลโดยแยกประเด็นตามการจัดประเภทดังนี้

- 1) อาหารพื้นบ้านในชีวิตประจำวัน
 - อาหารคาว แบ่งตามวัตถุดิบและการประกอบอาหาร
 - อาหารหวาน แบ่งตามวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

2) อาหารพื้นบ้านในพิธีกรรม

- อาหารคาว แบ่งตามพิธีศพ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่

พิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย

- อาหารหวาน แบ่งตามพิธีศพ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่

พิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย

3) ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน

3.1) อาหารคาว

- การหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- การถนอมอาหาร
- การบริโภคอาหาร

3.2) อาหารหวาน

- วิธีหนึ่ง
- วิธีบัวด

4. การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์ โดยเรียบเรียงเป็นบท ๆ ดังนี้
บทที่ 1 บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

นิยามศัพท์เฉพาะ

วิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารที่เกี่ยวกับอำเภอลำดวน จ.สุราษฎร์ธานี

เอกสารที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมพิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านอาหารการกิน

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3 ประเภทของอาหารพื้นบ้านในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรม

1. อาหารในชีวิตประจำวัน

- อาหารคาว แบ่งตามวัตถุดิบและการประกอบอาหาร
- อาหารหวาน แบ่งตามวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

2. อาหารในพิธีกรรม

- อาหารคาว แบ่งตามพิธีศพ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย
- อาหารหวาน แบ่งตามพิธีศพ พิธีทำบุญขึ้นบ้านใหม่ พิธีเลี้ยงผีปู่ทิดน้อย

บทที่ 4 ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นบ้าน

1. การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การประกอบอาหาร

บทที่ 5 สรูป อภิปรายผล ข้อเสนอแนะ

สรุป

อภิปรายผล

ข้อเสนอแนะ

