

การพัฒนาตำรับอาหารชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร

Food Recipe Development of Premprachakorn Canal Communities Bangkok

แพรว วิจิตรไทย์* อัญธิศร สิริทรัพย์เจริญ นภาพันธ์ โชคอำนวยพร สายชล ทองคำ สุชาดา ทองอัน และชาริสา แสงทองอร่าม
Phraeo Vijitrotai* Aunthisorn Sirisupjarean Napapan Chokumnoyporn Saichon Tongkam Suchada Thongaon and
Charisa Sangthongara

สาขาวิชาการประกอบอาหารและการจัดการงานครัว คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม จังหวัดกรุงเทพฯ 10900
Culinary Art and Kitchen Management, Division Faculty of Science, Chandrakasem Rajabhat University, Bangkok 10900

*To whom correspondence should be addressed. e-mail: phraeo.vi@chandra.ac.th

Received: 31 January 2025, Revised: 24 March 2025, Accepted: 25 April 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) ศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร 2) พัฒนารับอาหารมาตรฐานชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร และศึกษาการยอมรับของตำรับอาหารชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร โดยมีขั้นตอนในการทำวิจัยได้แก่ 1) สัมภาษณ์เก็บข้อมูลวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร โดยใช้แบบสอบถาม กับคนในชุมชนในพื้นที่ จำนวน 100 คน และทำการสนทนากลุ่ม จำนวน 30 คน 2) การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน การผลิตอาหารโดยการร่วมปฏิบัติการจัดปรุงอาหารโดยคนในชุมชนและคณะผู้วิจัยคัดเลือกคนจำนวน 30 คน ประเมินการยอมรับตำรับอาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้น เพื่อประเมินความชอบในด้านความชอบโดยรวม สี กลิ่น รสชาติ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบประเมินความชอบ (9-point Hedonic Scale) โดยผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติแบบ RCBD (Randomized Complete Block Design) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยตามวิธี Turkey's test กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ผลการทดลอง พบว่า 1) อาหารท้องถิ่นของชุมชนคลองเปรมประชากรมีลักษณะของเมนูอาหารที่เรียบง่าย ขั้นตอนการประกอบอาหารไม่ยาก และใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะวัตถุดิบที่มีในคลองเปรมประชากร เช่น ปลาไนจืด ผักบุ้ง และบัว เป็นต้น 2) จากการคัดเลือกเมนูตำรับอาหารโดยพิจารณาถึงจุดเด่น เอกลักษณ์ของเมนูและรูปแบบการใช้ทรัพยากรได้เมนูอาหารทั้งหมด 20 เมนู และเมนูหวานจำนวน 10 เมนู นำมาพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐานและทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบตำรับมาตรฐานอาหารคาวของชุมชนริมคลองเปรมประชากรที่พัฒนาขึ้นอยู่ในช่วงชอบเล็กน้อยจนถึงชอบมากที่สุด และอาหารหวานของชุมชนริมคลองเปรมประชากรที่พัฒนาขึ้นอยู่ในช่วงชอบเล็กน้อยจนถึงชอบมากที่สุด

คำสำคัญ : การพัฒนา ตำรับ อาหาร คลองเปรมประชากร

Abstract

This research aimed to 1) study the food culture of the community along Premprachakorn, canal Bangkok 2) develop a standard recipe of Premprachakorn canal, Bangkok and study the acceptance of the recipe of Premprachakorn canal, Bangkok. The research steps were as follows: 1) survey and collect data on the food culture of the community along Premprachakorn canal using a questionnaire with 100 people in the community and conduct a focus group with 30 people; 2) develop a standard recipe, produce food by participating in cooking by people in the community and the research team selected 30 people; assess the acceptance of the developed local recipe to assess the overall liking, color, smell, taste; collect data using a preference assessment form (9-point Hedonic Scale) by 30 panelists; analyze qualitative and quantitative data using the RCBD (Randomized Complete Block Design) statistical analysis method and compare the mean values using the Turkey's test, setting the statistical significance at 0.05. The results of the experiment found that 1) the local food of Premprachakorn canal community has a simple menu and the cooking steps are not difficult. And use local ingredients, especially ingredients available in Premprachakorn canal, such as freshwater fish, morning glory, and

lotus, etc. 2) From the selection of recipe menus by considering the highlight, uniqueness of the menu and resource usage patterns, a total of 20 savory menus and 10 sweet menus were developed into standard recipes and tested for consumer acceptance. It was found that consumers rated the liking of the standard savory recipes of the community along Premprachakorn canal that were developed in the range of like slightly to like extremely, and the sweet recipes of the community along Premprachakorn canal that were developed in the range of like slightly to like extremely.

Keywords : Development, Recipe, Food, Premprachakorn Canal

บทนำ

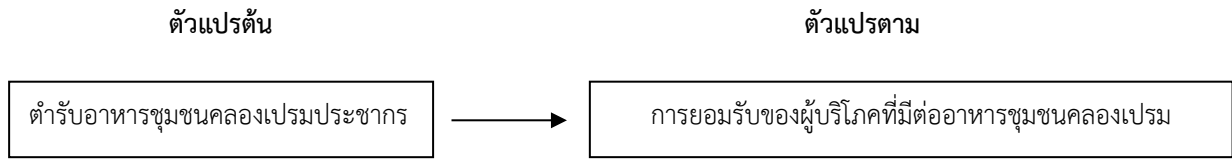
ประวัติความเป็นมาของคลองเปรมประชากร ขุดขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2413 และขุดเสร็จในปี พ.ศ. 2415 มีจุดประสงค์ เพื่อความสะดวกในการคมนาคม ค้าขายระหว่างกรุงเทพกับพระนครศรีอยุธยา คลองเปรมประชากรในอดีตเป็นคลองที่มีบทบาทต่อวิถีชีวิตของคนไทยในชุมชนอย่างมากมายทั้งเพื่อการอุปโภค บริโภค การเพาะปลูก เป็นเส้นทางคมนาคมเป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ และบ่อเกิดของวัฒนธรรม เมื่อเวลาผ่านไป การขยายตัวของเมืองอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้มีประชาชนสร้างบ้านเรือนริมสองฝั่งคลองเปรมประชากรอย่างหนาแน่น ปีประมาณ 2500 เริ่มมีการปลูกสร้างบ้านเรือนริมคลองเพิ่มมากขึ้น โดยส่วนมากอพยพมาจากต่างจังหวัดเพื่อมาหางานทำในเมือง และตั้งแต่นั้นมาความหนาแน่นริมคลองก็เพิ่มมากขึ้น ข้อมูลประชากร จำนวนครัวเรือน 90,411 หลังคาเรือน จำนวนประชากร 161,409 คน พื้นที่ 32,908 ตารางกิโลเมตร ความหนาแน่น 49,059 คน/ตารางกิโลเมตร [1] จึงกลายเป็นชุมชนหนาแน่นหรือแออัด ส่วนคนในชุมชนประกอบอาชีพเป็นข้าราชการ พนักงาน เอกชน ค้าขายและรับจ้างทั่วไป [2] รัฐบาลจึงมีนโยบายให้ทุกหน่วยงานดูแลบำรุงรักษาคอนกรีตต่างๆ โดยมอบหมายให้สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (พอช.) ดูแลคลองเปรมประชากรโดยพัฒนาคุณภาพชีวิตที่เกี่ยวข้องพัฒนาชุมชนในด้านต่างๆ โครงการและพัฒนาชุมชนให้น่าอยู่ ทำให้ชาวชุมชนริมคลองและลูกหลานมีบ้านใหม่ที่มั่นคง มีสิ่งแวดล้อม ที่มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สุขภาพของคนในชุมชนเป็นไปในทางที่ดี อย่างไรก็ตามจากกระแสการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภค ทำให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความแตกต่างหรือการเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในยุคใหม่ และที่กำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ

จากการสัมภาษณ์คนในชุมชนริมคลองเปรมประชากร คุณทิพย์นาพร โกษา สสำรวจเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2565 ได้กล่าวถึงการอนุรักษ์ตำรับสูตรอาหารในชุมชนคลองเปรมประชากร ซึ่งประกอบไปด้วย ขนมจีนน้ำพริก น้ำยากะทิ น้ำพริกกะปิ ปากิมไข่เต่า ตะโก้ เปียกปูน ลอดช่อง ขนมถ้วย นอกจากนี้ยังถือความต้องการของชุมชนจากการสำรวจความต้องการพื้นฐานสืบเนื่องจากตำรับอาหารมาตรฐาน วิธีการปรุงและประกอบอาหารเมนูต่างๆที่มีความพิถีพิถัน และทางชุมชนริมคลองเปรมประชากรมีประชากรผู้สูงอายุ ทางสาขาวิชาเห็นถึงความสำคัญของสูตรตำรับอาหารมาตรฐานจึงได้ทำการพัฒนาสูตรตำรับอาหารเพื่อสุขภาพอย่างสร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมสุขภาพของคนในชุมชนทางผู้วิจัยจึงมีแนวคิดในการพัฒนาผู้ประกอบการซึ่งเป็นคนในชุมชนให้สร้างสรรค์หรือพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ โดยงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบลักษณะอาหาร การประกอบอาหาร และกระบวนการรวบรวมตำรับสูตรอาหารและวิธีการปรุงประกอบอาหารชุมชนผ่านชุดกิจกรรมการพัฒนารับอาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้วัตถุดิบในชุมชน เพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ชุมชนคลองเปรมประชากร นำไปใช้ประโยชน์ในการบริการอาหารอย่างสร้างสรรค์อีกทั้งต่อยอดองค์ความรู้อาหารชุมชนริมคลองเปรมประชากรให้เป็นที่รู้จัก ถือว่าอนุรักษ์ตำรับและวิธีการปรุงประกอบอาหารของชุมชนคลองเปรมประชากรให้คงอยู่สืบต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร
2. เพื่อพัฒนารับอาหารมาตรฐานชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร และศึกษาการยอมรับของตำรับอาหารชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร

กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 ประชากร ได้แก่ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่คลอปร่วมประชากร เขตจตุจักร

1.2 กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยการสัมภาษณ์ สันทนากลุ่ม และรายบุคคล ประกอบด้วย

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งมีจำนวนและขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

1) สัมภาษณ์เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามกับคนในชุมชนในพื้นที่ คลอปร่วมประชากร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร จำนวน 100 คน เพื่อศึกษาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา และวัฒนธรรมอาหารในชุมชนริมคลอง พร้อมศึกษาสภาพปัญหาและแนวทางแก้ปัญหาของชุมชน

2) คัดเลือกคนในชุมชนร่วมประชุม สันทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพในชุมชน และทำการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) จากคนในชุมชนที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพตามชนิดอาหารที่ได้รับการคัดเลือกจากการสนทนากลุ่มเพื่อจัดทำฐานข้อมูลองค์ความรู้ประวัติข้อมูลตำรับอาหารชุมชนริมคลอง และศึกษาข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคอาหารชุมชนริมคลองโดยผู้เข้าร่วมเป็นบุคคลวัยผู้ใหญ่และวัยสูงอายุ ที่มีความรู้และเชี่ยวชาญในด้านอาหารท้องถิ่น จำนวน 30 คน มาประชุมเพื่อรวบรวมข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับตำรับอาหารชุมชนริมคลอง ซึ่งกำหนดเป้าหมายที่ทำการรวบรวมข้อมูล จำนวนตำรับอาหารท้องถิ่น 30 ตำรับ (กรณีที่ได้ข้อมูลตำรับไม่ครบจะมีการเก็บรวบรวมข้อมูลของวัตถุดิบท้องถิ่น)

3) การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐาน การผลิตอาหารโดยการร่วมปฏิบัติการจัดปรุงอาหารและจัดสำรับอาหารท้องถิ่นโดยคนในชุมชนและคณะผู้วิจัยคัดเลือกคนในชุมชนร่วมปฏิบัติการจัดทำตำรับอาหาร ปรุงอาหาร ตามตำรับอาหาร โดยเลือกสตรี แม่บ้าน ที่มีความรู้อาหารจำนวน 30 คน ซึ่งทำอาหารอยู่ในชีวิตประจำวัน ซึ่งได้มาจากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) มาร่วมปฏิบัติการจัดปรุงอาหารตามตำรับอาหารกับคณะผู้วิจัย ตามมติที่ได้จากการระดมสมอง

4) การประเมินการยอมรับตำรับอาหารท้องถิ่นของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายทำการประเมินการยอมรับตำรับอาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้น โดยผู้ทดสอบชิมที่มีประสบการณ์ จำนวน 30 คน

2. การสร้างและพัฒนาคุณภาพเครื่องมือ

2.1 แบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับบริบทชุมชนและตำรับอาหารดั้งเดิม และการพัฒนาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นลักษณะคำถามแบบเลือกตอบและคำถามปลายเปิด

2.2 แบบสอบถามการคัดเลือกตำรับอาหารดั้งเดิม และการพัฒนาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในท้องถิ่น เป็นลักษณะคำถามปลายเปิด

2.3 แบบบันทึกข้อมูลการปฏิบัติการประกอบอาหาร

2.4 แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (9-point hedonic scale test)

3. การเก็บและรวบรวมข้อมูล

3.1 กิจกรรมการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร การสืบทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากร ได้แก่ชุมชน เคหะสถานเจริญชัย ชุมชนประชาร่วมใจ 1 และชุมชนประชาร่วมใจ 2 ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 ณ ชุมชนเคหะสถานเจริญชัย วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 ณ ชุมชนประชาร่วมใจ 2 และวันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

3.2 การประเมินการยอมรับตำรับอาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นทางวิธีประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) เพื่อประเมินความชอบในด้านความชอบโดยรวม สี กลิ่น รสชาติ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบประเมินความชอบ (9-point Hedonic Scale) [3]

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Analysis)) ใช้วิธีวิเคราะห์การจัดหมวดหมู่ของข้อมูล (Classification) ที่ได้จากการสนทนากลุ่มแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยการจำแนกข้อมูลออกเป็นหมวดหมู่ให้ชัดเจน ผ่านการวิเคราะห์ ตีความควบคู่กับทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Analysis) ใช้วิธีวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและทดสอบความแตกต่างของตัวอย่างตำรับอาหาร โดยเริ่มจากการนำข้อมูลมาตรวจสอบความเรียบร้อย จากนั้นนำข้อมูลไปบันทึกและวิเคราะห์ผลสำหรับสถิติที่ใช้ ได้อธิบายด้วยการหาค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) เพื่อแจกแจงความถี่ของข้อมูลที่ได้ หาค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ซึ่งจะใช้วิธีการวิเคราะห์ทางสถิติแบบ RCBD (Randomized Complete Block Design) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยตามวิธี Turkey's test กำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ผลการวิจัย

1. ผลการสำรวจข้อมูลทั่วไปของชุมชน และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานครจากการสำรวจข้อมูลทั่วไปของชุมชน และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานครได้ผลสรุปดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไป และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร

ข้อมูลสำรวจ	ผลการสำรวจ
1. ข้อมูลทั่วไปของชุมชน	ชุมชนเคหะสถานเจริญชัย ก่อตั้งมา 20 กว่าปี มี 80 ครัวเรือน สมาชิก ประมาณ 300 คน คนในชุมชนทำอาชีพรับจ้าง พนักงานบริษัท ค้าขาย มีสหกรณ์ออมทรัพย์ต้นแบบให้ชุมชนอื่นมาศึกษาดูงาน มีการผลิตและจำหน่ายน้ำยาเอนกประสงค์ ชุมชนประชาร่วมใจ 1 มี 283 หลังคาเรือน เป็นชุมชนหนึ่งในโครงการพัฒนาพื้นที่ริมคลองเปรมประชากร ซึ่งในอดีตชุมชนริมคลองเปรมประชากรได้ปลูกสร้างบ้านเรือนอยู่ในที่ดินราชพัสดุริมคลอง บางส่วนปลูกสร้างบ้านรูก้างลงไปคลอง ทำให้กีดขวางการระบายน้ำในคลอง ลำคลองคับแคบ ตื้นเขิน เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดปัญหาน้ำท่วมปัจจุบัน ชุมชนประชาร่วมใจ 2 มีจำนวน 176 ครัวเรือน เป็นชุมชนที่อยู่บริเวณใกล้กับวัดเสมียนนารี ตลาดบองมาร์เช่ เดิมชุมชนเป็นที่ดินบุกรุกริมคลอง ซึ่งต่อมามีการทำแนวเขื่อนโดยกรุงเทพมหานคร มีขนาดพื้นที่ชุมชนเล็กน้อย ระบบสาธารณูปโภคไม่เหมาะสม มีความแออัด มีทางเข้า-ออกของชุมชนที่ขนาดเล็กและบ้านเรือนที่ทรุดโทรม ซึ่งชุมชนประชาร่วมใจ 2 ถือเป็นชุมชนแห่งแรกในคลองเปรมประชากรที่ชาวชุมชนร่วมกันรื้อย้ายบ้านเรือนออกจากแนวคลอง เพื่อให้ภาครัฐดำเนินการพัฒนาคลองเปรมประชากรทั้งระบบ คนในชุมชนส่วนใหญ่จะทำอาชีพรับจ้าง ค้าขายอาหาร พนักงานบริษัท และรับราชการ

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ข้อมูลสำรวจ	ผลการสำรวจ
2. ข้อมูลเกี่ยวกับคลองเปรมประชากร	เปรมประชากร เป็นคลองขุดสายแรกที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้ขุดขึ้น เมื่อพุทธศักราช 2413 จนแล้วเสร็จเมื่อพุทธศักราช 2415 ใช้เวลาขุดประมาณ 18 เดือน เริ่มต้นจากคลองผดุงกรุงเกษม บริเวณหน้าวัดโสมนัสราชวรวิหารผ่านเขตดุสิต คลองเขตบางซื่อ เขตจตุจักร เขตหลักสี่ เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร ต่อเนื่องไปยังอำเภอเมืองปทุมธานี อำเภอสสามโคก จังหวัดปทุมธานี บรรจบแม่น้ำเจ้าพระยาที่อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ระยะทางที่ขุดคลองกว่า 50 กิโลเมตร พระราชทานชื่อคลองนี้ว่า “คลองเปรมประชากร” ให้สอดคล้องต่อเนื่องจากคลองผดุงกรุงเกษม ขุดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 4 ปัจจุบัน เป็นทั้งแหล่งที่อยู่อาศัยของประชาชน เป็นที่ตั้งของสถานที่ราชการ และศาสนสถานหลายแห่ง แต่สิ่งที่เกิดขึ้นพร้อม ๆ กับการขยายตัวของสังคมเมือง คือ คลองเปรมประชากรเริ่มประสบปัญหาการรุกราลำคลอง ผลที่เกิดขึ้นตามมา คือ ธารน้ำแควลง ลำคลองตื้นเขิน น้ำเน่า น้ำเสีย จากการทิ้งขยะลงคลอง ซึ่งกีดขวางเส้นทางระบายน้ำ อันเป็นการลดประสิทธิภาพของคลองในการเป็นแหล่งรับน้ำที่ช่วยป้องกันน้ำท่วมนับเป็นพระมหากรุณาธิคุณที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเล็งเห็นปัญหาที่คลองเปรมประชากรกำลังประสบอยู่ในปัจจุบันจึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้ดำเนินโครงการพัฒนาคลองเปรมประชากร เพื่อฟื้นคืนความอุดมสมบูรณ์ของลำคลองและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ ทำให้คลองเปรมประชากรในวันนี้กลับมาสวยงามและใช้ประโยชน์ได้เต็มศักยภาพอีกครั้ง การทิ้งขยะลงคลอง ซึ่งกีดขวางเส้นทางระบายน้ำ อันเป็นการลดประสิทธิภาพของคลองในการเป็นแหล่งรับน้ำที่ช่วยป้องกันน้ำท่วมนับเป็นพระมหากรุณาธิคุณที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเล็งเห็นปัญหาที่คลองเปรมประชากรกำลังประสบอยู่ในปัจจุบันจึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าโปรดกระหม่อมให้ดำเนินโครงการพัฒนาคลองเปรมประชากร เพื่อฟื้นคืนความอุดมสมบูรณ์ของลำคลองและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ ทำให้คลองเปรมประชากรในวันนี้กลับมาสวยงามและใช้ประโยชน์ได้เต็มศักยภาพอีกครั้ง
3. ภาพรวมวัฒนธรรมอาหารในชุมชน	ภูมิปัญญาท้องถิ่นแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ปู่ ย่า ตา ยาย ในแต่ละท้องถิ่นก็มีเอกลักษณ์ทั้งที่คล้ายคลึงกันและแตกต่างกันออกไป ชุมชนริมคลองเปรมประชากร มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารมากมายมาจากคำบอกเล่าของกลุ่มคนดั้งเดิมที่อยู่กันมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย เป็นการประกอบอาหารที่ใช้ภูมิปัญญาแบบชาวบ้าน และแหล่งวัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่น ซึ่งแตกต่างจากปัจจุบันสังคมเมืองที่มีความเจริญเพิ่มเข้ามา ทำให้ลักษณะหน้าตาอาหาร และวัตถุดิบที่ใช้มีการปรับเปลี่ยนไป ซึ่งเกิดจากความสามารถในการปรับตัวของคนในสังคมเมืองที่เน้นความสะดวกสบาย อีกทั้งผู้คนในยุคปัจจุบันไม่นิยมทำกับข้าวกินเองนิยมซื้อกับข้าวสำเร็จมากกว่า ทำให้คนรุ่นหลังจะรู้จักอาหารที่เกิดจากการถูกดัดแปลงปรุงร่ำและรสชาติอาหารมาแล้ว ส่วนอาหารที่เป็นรสชาติดั้งเดิมก็ถูกกลืนหายไปตามกาลเวลา

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ข้อมูลสำรวจ	ผลการสำรวจ
4. วัตถุดิบอาหารที่ใช้ในการทำอาหารของชุมชน	เดิมคนในชุมชนบริเวณคลองเปรมประชากรจะใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นในการทำอาหารบริโภคในครัวเรือน แต่เดิมในพื้นที่เป็นบริเวณท้องทุ่งนา สวนผักและผลไม้ และมีคลองแม่น้ำ ตัวอย่างของวัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ ไข่เป็ดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงบริเวณทุ่งนา วัตถุดิบจากกล้วยที่ปลูกในท้องถิ่น ผักบุ้งที่มีอยู่ในคลอง ปลาที่อยู่ในคลอง นอกจากวัตถุดิบอื่นๆ ที่ใช้ในการทำอาหาร คนในชุมชนได้มาจากการไปซื้อจากตลาด หรือการซื้อจากเรือขายสินค้า
5. กรรมวิธีการทำอาหารของชุมชน	กรรมวิธีในการประกอบอาหารสมัยก่อนของคนในชุมชนริมคลองเปรมประชากรจะมีรูปแบบการทำอาหารที่ใช้ขั้นตอนง่ายๆ ส่วนใหญ่จะใช้เตาถ่านในการประกอบอาหาร กรรมวิธีที่ใช้ในการทำอาหาร ได้แก่ การต้ม การทอด การนึ่ง การกวน กะทิจะมีการคั้นจากมะพร้าวที่หาได้บริเวณบ้าน
6. รูปแบบการบริโภคอาหารของคนในชุมชน	คนในชุมชนริมเปรมคลองประชากรสมัยก่อนมีการบริโภคอาหารโดยส่วนใหญ่จะทำอาหารบริโภคเองภายในครัวเรือน มีเพียงส่วนน้อยที่ซื้อจากเรือจำหน่ายอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น การบริโภคอาหารเป็น 3 มื้อ ได้แก่ มื้อเช้า กลางวัน และเย็น โดยคนในบ้านจะมีการทำอาหารตอนเช้าก่อนไปทำงาน รับประทานเป็นมื้อเช้า กลางวัน บางครั้งรวมถึงเป็นมื้อเย็นด้วย

2. ผลของการศึกษาเพื่อพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร และศึกษาการยอมรับของตำรับอาหารชุมชนคลองเปรมประชากร

ผู้วิจัยแบ่งการวิเคราะห์ออกเป็นขั้นตอน โดยมีผลวิจัยดังนี้ ร่วมกันคัดเลือกตำรับอาหาร จากอาหารชุมชนริมคลองที่มีการทำและบริโภค ในชีวิตประจำวันของครอบครัวในชุมชน สำหรับนำมาปรับปรุงหรือพัฒนาให้มี ความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพยิ่งขึ้น โดย กำหนดจำนวนตำรับที่คัดเลือกมาพัฒนา จำนวน 30 ตำรับ ได้แก่ อาหารคาวเพื่อสุขภาพ 20 อย่าง ของหวานเพื่อสุขภาพ 10 อย่าง จากนั้นทำการประกอบอาหารและทำการประเมินการยอมรับตำรับอาหารท้องถิ่นของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายที่พัฒนาขึ้น โดยวิธีประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) เพื่อประเมินความชอบในด้านความชอบโดยรวม สี กลิ่น รสชาติ ใช้แบบประเมินความชอบ (9-point Hedonic Scale) [3] ได้ผลดังนี้

2.1 ผลการคัดเลือกตำรับอาหารชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร

จากการสำรวจเมนูตำรับอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร พบว่า ข้อมูลรายชื่อเมนูอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากรที่สำรวจจากคนในชุมชนซึ่งเป็นเมนูที่มีการรับประทานในชีวิตประจำวันและเป็นเมนูที่มีการทำและบริโภคในอดีตมีจำนวนทั้งหมด ดังนี้

เมนูคาว 106 เมนู ได้แก่ 1. แกงส้ม ดอกแค ผักบุ้ง 2. ห่อหมกปลาช่อน/ปลาน้ำดอกไม้ 3. แกงส่ายบัว ปลาทุ 4. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 5. แกงคั่วส้ม พัก (ปลา/ไก่) 6. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย 7. สาครูไส้หมู 8. แกงเทโพ ปลาเทโพ 9. แกงเขียวหวานไก่ มะเขือ พัก 10. ปลานิลทอด 11. ไข่เจียวเปิด 12. ไก่ทอดกระเทียม 13. ทอดมันปลาสด 14. ยำไข่ดาว 15. ผัดกระเพราหมูสับ 16. แกงกะทิซี่เหล็ก 17. น้ำพริกหมูสับ (แบบพริกเผา) 18. น้ำพริกกะปิ 19. ผัดเปรี้ยวหวาน 20. ปลาวงตากแห้ง 21.แกงบอน 22. หมู ไก่ ปลา ทอด 23. ลาบหมู 24. กระเพราปลานึ่งไก่ 25. ผัดหมี่โบราณ 26. ต้มผักไก่ 27. ต้มยำปลา/ไก่ 28. ผัดหน่อไม้สดปลาทุ 29. ขนมน้ำย่านาง 30. ต้มสับประรดหมูสามชั้น 31. ขนมน้ำ (น้ำพริก/น้ำยา) 32. ข้าวต้มทรงเครื่องหมูสับ 33. ก๋วยจั๊บน้ำข้น 34. ผัดหมี่ชมพู 35.ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำใส 36. น้ำพริกกากหมู 37. ยำปลากระป๋อง 38. ผักบุ้งไฟแดง 39. น้ำพริกปลาร้าสับ 40. ต้มส้ม 41. แกงเลียง 42. มะระผัดใส่ไข่ 43. น้ำพริกปลาทุป่น 44. ต้มยำไก่บ้าน 45. ยำวุ้นเส้นโบราณ 46. ยำไข่เยี่ยวม้า 47. ไข่พะโล้ 48. แดงกวาผัดใส่ไข่ 49. ปลาร้าหลน 50. ผัดหมี่โคราช 51. แกงจืดไข่น้ำ 52. ห่อหมกปลาน้ำดอกไม้

ใบยอ 53. ต้มย่าน้ำใส่กุ้งแม่น้ำ 54. ต้มผักกาดทอง 55. ผัดผักรวม 56. ยำสามกรอบ 57. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ 58. ทะเลผัดผักระก่ำ 59. เกี๊ยวน้ำหมู 60. ยำมะม่วง 61. แกงซี่เหล็ก 62. เมี่ยงสับปะรด 63. เต้าหู้ทอดน้ำจิ้มถั่ว 64. แกงหน่อไม้ดอง 65. หมูปั้น 66. ผัดหัวไชโป๊ 67. น้ำตกหมู/เนื้อ 68. ต้มยำปลาช่อนใส่ใบมะขามอ่อน 69. ส้มตำ 70. ต้มยำปลาช่อนน้ำข้น 71. หมูหวาน 72. แกงส้มขอมกุ้ง 73. ราดหน้า 74. ปลาช่อนเผาเกลือ 75. ข้าวผัด(ซีอิ๊วดำ) 76. ข้าวผัดกระเพรา 77. ผู่ปลาทู 78. พะแนง ไก่เนื้อ หมู 79. ปลาหมอย่างเกลือ 80. ต้มโคล้งปลาแห้ง 81. ต้มหน่อไม้จีนกระดุกหมู 82. ต้มนำปลากระบอก 83. ไก่ต้มน้ำปลา 84. ผัดไทย 85. ห่อหมกปลาช่อนกะหล่ำปลี 86. ต้มจืดตำลึงหมูสับ 87. แกงส้ม ปลาน้ำดอกไม้ 88. แกงส้มผักรวม พื้นบ้าน 89. ผัดพริกแกงหมูสามชั้น 90. น้ำพริกมะขาม 91. ต้มยำปลาทุ 92. ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ 93. ต้มข้าวไก่ 94. ข้าวคลุกกะปิ 95. กว๋ายเตี๋ยลวสวน 96. ไช้ตุน 97. กว๋ายเตี๋ยควักไก่ 98. ผัดซีอิ๊ว 99. ไช้ยัดไส้ 100. ผัดกระเพราหมูเชียว 101. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ผักหวาน 102. ต้มจับฉ่าย 103. ขนมจีนน้ำพริกปลาดุก 104. แกงคั่วเทโพผักบุ้งหมู 3 ชั้น 105. ปูเค็มต้มกะทิ 106. แกงส้มปลานิลดอกแค

เมนูหวาน 54 เมนู ได้แก่ 1. ข้าวต้มมัดไส้กล้วย 2. เผือกกวน 3. ขนมต้ม 4. ข้าวเม่าคลุก 5. กล้วยบวชชีโบราณ 6. กล้วยปั่น ราดหน้ากะทิ 7. พักทองแกงบวด 8. ขนมกง 9. ขนมใส่ไส้ 10. ขนมครก 11. ขนมกล้วย 12. บำปิ่นมะพร้าวอ่อน 13. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 14. ขนมดอกสโน 15. วุ้นแพนซี 16. ข้าวหน้าปลาแห้งแตงโม 17. วุ้นกะทิ 18. สาหร่ายกะทิ 19. ขนมตาล 20. เปียกปูน 21. ฝอยทอง 22. ขนมมะพร้าวจี่ 23. ทองหยิบ 24. มะม่วงกวน 25. ทองหยอด 26. ข้าวเหนียวถั่วดำ 27. ลอดช่องน้ำกะทิ 28. ข้าวเหนียวปั้นใส่เผือกกวน/กล้วย 29. ตะโก้ 30. ขนมวุ้นผลไม้ 31. กล้วยเชื่อม มันเชื่อม 32. ขนมใบบัว 33. ขนมปลา กิมไข่เต่า 34. ขนมดอกสโน 35. บัวลอยเผือก 36. ลอดช่องสิงคโปร์ 37. บัวลอยไข่หวาน 38. รวมมิตร 39. เต้าส่วน 40. ครองแครงน้ำกะทิ 41. กล้วยต้ม มันต้ม 42. ขนมตาล 43. กล้วยไข่เชื่อม 44. ถั่วแปบ 45. กล้วยน้ำหว้าเชื่อม 46. ขนมแตงไทยน้ำกะทิ 47. ข้าวเหนียวมูน 48. หับทิมกรอบ 49. ขนมดอกจอก 50. ขนมขี้หนู 51. ขนมดอกจอก 52. กล้วยจี่

จากนั้นทางกลุ่มสมาชิกดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารเพื่อจัดทำสูตรอาหารมาตรฐานใช้ในการเผยแพร่ โดยพิจารณาถึงจุดเด่น เอกลักษณ์ของเมนูและรูปแบบการใช้ทรัพยากรได้เมนูควาทั้งหมด 20 เมนู และเมนูหวานจำนวน 10 เมนู เพื่อนำไปพัฒนาเป็นตำรามาตรฐานต่อไป

2.2 ผลการประเมินตำราอาหารมาตรฐานของชุมชนคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร

เมื่อทำการปฏิบัติการประกอบอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากรโดยผู้วิจัยร่วมกับคนในชุมชน แต่ละเมนูอาหารจะมีการชั่งตวงส่วนผสมที่ใช้ ทำการจดบันทึกปริมาณส่วนผสม และขั้นตอนการทำ โดยแต่ละเมนูทำการประกอบอาหารทั้งหมด 3 จ้า จากนั้นทำการสรุปสูตรอาหารทั้งในส่วนของคุณภาพส่วนผสม และขั้นตอนการทำ จากนั้นนำอาหารแต่ละเมนูไปประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยผู้ทดสอบชิมที่มีประสบการณ์ ผลแสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตำราอาหารควา โดยการให้คะแนน ความชอบคุณลักษณะต่างๆ ของตำราอาหารควาท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากร

ตำราอาหารควา	คะแนนความชอบ				
	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความชอบโดยรวม
แกงสายบัวต้มกะทิปลาทุ	7.43±0.67	7.70±0.46	6.96±0.15	7.20±0.14	7.10±0.18
กระเพราปลา	8.00±0.19	7.73±0.14	6.56±0.13	7.06±0.25	7.76±0.21
แกงส้มผักรวม	7.76±0.93	8.06±0.82	7.36±0.88	7.53±0.77	8.00±0.22
แกงเทโพหมูสามชั้น	7.53±1.19	8.20±0.80	8.03±1.06	6.90±0.48	7.83±1.34
แกงส้มพริกสดไหลบัวปลาช่อน	7.96±0.55	8.03±0.55	8.33±0.71	7.16±0.69	7.60±1.00
ปูเค็มต้มกะทิ	7.86±0.57	8.56±0.72	8.73±0.69	8.00±0.92	8.20±0.92
ขนมจีนน้ำยากะทิ	7.60±0.67	8.23±0.81	8.60±0.72	7.53±0.81	7.90±0.99

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ตำรับอาหารคาว	คะแนนความชอบ				
	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความชอบโดยรวม
ผัดหน่อไม้สดปลาทุ	7.80±0.61	8.10±0.75	8.56±0.56	7.70±0.87	8.16±1.01
แกงบอน	6.56±0.89	7.13±0.27	7.60±1.30	7.23±0.18	7.46±0.22
น้ำพริกกะปิใส่มะอึก	6.40±0.67	6.80±0.96	7.00±0.90	6.66±0.84	7.20±1.12
ทอดมันปลากราย	7.60±1.30	7.40±1.19	7.73±0.63	7.36±1.15	7.50±1.10
น้ำพริกหมูสับ	8.40±1.03	8.53±0.89	8.03±0.41	7.83±0.91	8.20±1.06
ฉู่ฉี่ปลา	7.86±0.57	8.06±0.82	7.36±0.88	8.00±0.92	8.00±0.92
แกงซี่เหล็ก	7.10±0.87	7.22±0.25	7.01±0.22	7.38±0.88	7.08±0.59
หมี่ซมพู	8.03±0.99	7.86±1.00	7.70±0.65	7.23±0.62	7.66±1.09
ห่อหมกปลาช่อนใบยอ	8.06±0.82	8.23±0.97	7.76±0.72	7.23±0.62	7.93±0.98
น้ำพริกกากหมู	8.53±0.68	8.56±0.81	8.00±0.26	7.60±0.49	8.26±1.1
แกงเขียวหวานไก่	8.40±0.49	8.20±0.76	8.00±0.01	7.73±0.44	8.00±1.0
น้ำพริกปลาทุ	7.80±0.77	8.03±0.88	8.23±0.43	7.83±0.59	8.13±0.77
เกี้ยวน้ำหมู	7.36±1.42	7.16±1.31	7.46±1.00	7.43±0.50	8.03±0.85

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ในระดับใกล้เคียงกัน โดยมีคะแนนความชอบเฉลี่ยในช่วงขอบเล็กน้อยจนถึงขอบมาก (6.40-8.73 คะแนน) เมื่อพิจารณาแต่ละตำรับอาหารพบว่า ตำรับอาหารที่ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ในระดับขอบมากได้แก่ น้ำพริกหมูสับ 8.20 ปูเค็มต้มกะทิ 8.19 ผัดหน่อไม้สดปลาทุ 8.16 แกงส้มผักรวม 8.00 ฉู่ฉี่ปลา 8.00 ขนมน้ำยาเกทิ 7.90 แกงเทโพหมูสามชั้น 7.83 กระเพาะปลา 7.76 ทอดมันปลากราย 7.60 แกงบอน 7.46 น้ำพริกกะปิ 7.20 แกงสาหร่ายต้มกะทิ 7.10 และ แกงซี่เหล็ก 7.08ตามลำดับ ทั้งนี้สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมกิจกรรมนี้ได้ให้ความคิดเห็นว่าการปรับปรุงด้านรสชาติของพริกแกงส้มให้ลดความเผ็ดลงเล็กน้อย รวมไปถึงพริกแกงของห่อหมกปลาช่อนลดความเผ็ดของพริกแกงลง ส่วนฟักทองแกงบวดต้องเลือกใช้ฟักทองแก่และเนื้อเหนียว ส่วนผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารหวานแสดงดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยการให้คะแนนความชอบคุณลักษณะต่าง ๆ ของตำรับอาหารหวานท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากร

ตำรับอาหารหวาน	คะแนนความชอบ				
	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส	ความชอบโดยรวม
ขนมใส่ไส้	7.68±1.13	7.72±1.19	7.48±0.73	7.89±0.40	8.82±0.53
กล้วยบวชชีโบราณ	7.86±1.24	8.06±1.19	8.03±0.90	7.62±0.56	8.48±0.73
ขนมตาล	7.55±1.21	8.34±1.04	8.31±0.84	8.37±0.72	8.68±0.60
ข้าวเหนียวปิ้งเผือก	7.00±0.88	7.93±1.16	8.13±0.63	8.37±0.72	8.68±0.60
ขนมขี้หนู	7.24±0.95	7.68±0.89	7.62±0.72	7.72±0.75	8.03±0.82
ขนมดอกโสน	6.58±0.82	7.20±1.11	7.24±1.12	6.93±1.09	7.75±0.95
เปียกปูน	7.20±1.14	7.51±0.87	7.61±0.90	6.93±1.09	8.10±0.90
ขนมดอกจอก	7.89±1.26	8.03±0.49	8.34±0.72	7.89±0.40	8.62±0.72

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก เมื่อพิจารณาแต่ละตำรับอาหารหวานดังกล่าว พบว่า ขนมใส่ไส้มีความชอบโดยรวมมีคะแนนสูงที่สุดอยู่ที่ 8.82 รองลงมา ขนมตาล ข้าวเหนียวปิ้งเผือก มีความชอบโดยรวม อยู่ในช่วง 8.68 คะแนน ตามด้วย ขนมดอกจอก มีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ในช่วง 8.62 คะแนนกล้วยบวชชี มีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ที่ 8.48 ขนมเปียกปูนมีความชอบโดยรวมอยู่ที่ 8.10 ขนมขี้หนูมีความชอบโดยรวมอยู่ที่ 8.03 ขนมดอกโสนมีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ที่ 7.75 ขนมกล้วยน้ำว้าเชื่อมมีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ที่ 7.53 และ ขนมต้มขาวคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ที่ 7.51 ตามลำดับ จากข้อมูลจะเห็นได้ว่า ทุกตำรับอาหารอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมากนักวิจัยชุมชนและผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกท่านต่างมีความคิดเห็นไปในทิศทางเดียวกันคือควรมีการปรับปรุงสูตรขนม

อภิปรายผล

ในการสำรวจข้อมูลทั่วไปของชุมชน และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร จะเห็นได้ว่าลักษณะของอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากรจะมีการถ่ายทอดสูตรวิธีการทำมาตั้งแต่สมัยก่อนโดยคนรุ่นก่อนในครอบครัว แต่เดิมนั้นมีการใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เป็นวัตถุดิบที่หาได้จากในคลองเปรมประชากร เช่น ปลา ผักบุ้ง และบัว เป็นต้น วัตถุดิบที่หาได้ตามท้องทุ่งนา เช่น ไข่เป็ดจากเป็ดเลี้ยงตามทุ่งนา เป็นต้น วัตถุดิบที่หาได้ในสวน ได้แก่ พืชผักสวนครัว กล้วย เป็นต้น วัตถุดิบดังกล่าวจะถูกนำมาประกอบอาหารด้วยวิธีการที่ไม่ซับซ้อน เช่น การต้ม การทอด การกวน การนึ่ง เป็นต้น อาหารจะถูกนำมารับประทานในครัวเรือนโดยในแต่ละวันจะมีการทำอาหารเพียงมื้อเช้า ส่วนมื้อกลางวัน และมื้อเย็นจะมีการนำอาหารที่ทำจากมื้อเช้ามารับประทาน สอดคล้องกับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยของงานวิจัย Zhilan, X [4] ที่ระบุว่าวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาคเกี่ยวข้องกับสภาพแวดล้อม รูปแบบการดำเนินชีวิต ซึ่งคนในชุมชนมีการพึ่งพาแหล่งอาหารจากธรรมชาติและรูปแบบการดำรงชีวิตภายในครอบครัว ตลอดจนสัมพันธ์ถึงความเชื่อภายในชุมชน

การพัฒนาตำรับอาหารมาตรฐานชุมชนริมคลองเปรมประชากร กรุงเทพมหานคร และศึกษาการยอมรับของตำรับอาหารชุมชนริมคลองเปรมประชากร โดยดำเนินการพัฒนาตำรับอาหารท้องถิ่นริมคลองเปรมประชากรประกอบด้วยเมนูเครื่องดื่ม 20 เมนู และเมนูหวานจำนวน 10 เมนู ทุกตำรับมีส่วนผสมปริมาณที่แน่นอนและมีขั้นตอนกระบวนการประกอบอาหารที่ชัดเจน เมื่อนำเมนูไปทดสอบการยอมรับกับผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับเมนูอาหารหวานและหวานที่ทำการพัฒนาอยู่ในช่วงชอบเล็กน้อยถึงชอบมากที่สุดโดยเมนูดังกล่าวจะใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสร้างสรรค์เพื่อใช้จำหน่ายสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน เช่นเดียวกับงานวิจัยของชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร. [5] ได้ทำการศึกษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และพัฒนาสูตรมาตรฐานอาหาร ได้แก่ ปลาปลากอกทะเล แกงลูกสามสิบ ขนมโค เมนูอาหารดังกล่าวจะถูกนำไปเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว นอกเหนือจากการพัฒนาในส่วนของสูตรงานวิจัยนี้ยังมีการพัฒนารูปแบบการบริการอาหารให้กับผู้บริโภค ส่วนการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารบริเวณสามพื้นที่ชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ [6] ได้ดำเนินการพัฒนาอาหารดังกล่าวทั้งด้านสูตรและการพัฒนาในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่มีบรรจุภัณฑ์สวยงาม พบว่าผู้ทดสอบให้ความคิดเห็นต่อระดับประสิทธิภาพของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอยู่ในระดับมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการพัฒนาจะใช้ในการจัดจำหน่ายสำหรับการท่องเที่ยวของชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1. ควรส่งเสริมให้คนในชุมชน ตลอดจนคนในยุคปัจจุบันให้สนใจอาหารอาหารท้องถิ่นเพื่อก่อให้เกิดการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
2. ควรมีการส่งเสริมนำองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิตในปัจจุบัน เช่น การพัฒนาอาหารท้องถิ่นผสมผสานวัฒนธรรมอื่นๆ หรือผสมผสานกับการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหาร เพื่อสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ เป็นต้น สามารถนำไปใช้ในการท่องเที่ยว หรืออื่น

เอกสารอ้างอิง

- [1] อัจฉราภรณ์ ศุภะศร, นนทพร สอนจันทร์ และพัฒน์ธณสรณ์ เพียรสว่าง. การศึกษาคุณภาพน้ำคลองเปรมประชากรเพื่อนำไปสู่การบริหารจัดการน้ำ [ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต] กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร; 2556.
- [2] วิชญ์วิสิฐ พรหมดา, อีราพร ทองปัญญา และชลิตา บัณฑุวงศ์. ผลกระทบจากโครงการพัฒนาที่อยู่อาศัยชุมชนริมคลองกรณศึกษาชุมชนริมคลองถนนฝั่งตะวันตกกรุงเทพมหานคร. วารสารรามคำแหง 2563; 39(1): 73-88
- [3] Kwon, Y.S. and Ju, S.y. Sensory evaluation of commercial ready-to-eat rice between trained panelist and consumer. British Food Journal 2018; 120 (2): 367-377.
- [4] Zhilan, X. วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของคนไทยในรายการโทรทัศน์ "ภัตตาหารบ้านทุ่ง" พ.ศ. 2561. [วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต] กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ; 2561.
- [5] ชิณพวงค์ ศิริโชตินิศากร. การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ [ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิชาการจัดการ] นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร; 2559.
- [6] ชินิเพ็ญ มะลิสวรรณ และมินา ระเด่นอาหมัด. การพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารเพื่อสุขภาพเชิงสร้างสรรค์.มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา; 2564.