

ก้อยกินดองอาหารวัฒนธรรมจังหวัดชัยภูมิ

Koi Kin-dong Traditional Food of Chaiyaphum Province

ประมุข ศรีชัยวงษ์^{1*}

Pramuk Srichaiwong^{1*}

บุญช่วย กิตติวิชัญกุล²

Boonchiuay Kittiwichayakul²

พิชิตชัย แผงศรีสาร³

Pichitchai Pangsrisan³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมการบริโภคก้อยกินดองของประชาชนในจังหวัดชัยภูมิ 2) การสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่นของชุมชนชนบท จังหวัดชัยภูมิ และ 3) แนวทางการพัฒนารูปแบบอาหารก้อยกินดองให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและความต้องการของผู้บริโภค ในปัจจุบัน การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ เก็บข้อมูลจากแบบสอบถามจากผู้บริโภค ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกจากปราชญ์ชาวบ้าน และเปิดเวทีแสดงความคิดเห็นในการสนทนากลุ่มย่อย จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ผลการวิจัยพบว่า 1) พฤติกรรมการบริโภคก้อยกินดองพบว่าประชาชนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ มีประสบการณ์ในการรับประทานอาหารประเภท ลาบ ก้อย ครั้งแรกที่บ้านกับครอบครัว โดยตัวแบบการรับประทาน จาก พ่อ แม่มากที่สุด รองลงมาเป็น ตา ยาย และปู่ ย่า ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการรับประทาน ระหว่าง 11-20 ปี สำหรับเนื้อที่มีความนิ่มมากที่สุด คือ เนื้อวัว ซอรสขม (ก้อยขม) มากที่สุดโดยมีลักษณะสับเนื้อละเอียด ผสมเลือด ส่วนสถานที่รับประทานเป็นประจำที่ร้านอาหารที่ชอบ จำนวนครั้งในการรับประทาน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ สำหรับเครื่องเคียง จะเป็นผักสดที่มีรสขม ที่มาจากรสชาติมากที่สุด 2) การสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่นของก้อยกินดอง มีความสัมพันธ์กับประเพณีแต่งงานของคนอีสานที่เรียกว่า “งานกินดอง” การเชิญแขกที่มาร่วมงาน จะต้องเลี้ยงอาหารที่ดีที่สุด คือ ลาบ ก้อย จนเป็นสัญลักษณ์ทางด้านอาหาร ของงานแต่งงาน นอกจากนี้ คำว่า ลาบ คนอีสานเชื่อว่า เป็นโชค ลาก ที่บุตรสาวได้แต่งงานหรือได้ลูกเขย จึงเป็นการรับโชคของฝ่ายเจ้าสาว การประกอบอาหารเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานนั้น ลาบ ก้อย เป็นเมนูหลัก และเป็นสัญลักษณ์ ของงานแต่งงานในภาคอีสาน เป็นที่ชื่นชอบของผู้มาร่วมงาน จนกลายเป็นอาหารพื้นบ้านที่สามารถรับประทานได้

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.(สาขาวิชายุทธศาสตร์การพัฒนา), มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ 36000

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน อีเมล : Phudin_farm@yahoo.com

¹ Dr. Pramuk Srichaiwong Chaiyaphum Rajabhat University 36000

* Corresponding Author e-mail : Phudin_farm@yahoo.com

² อาจารย์, มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ อีเมล : Bamboo_ni@hotmail.com

² Boonchuyay Kittiwichayakul Chaiyaphum Rajabhat University 36000

³ อาจารย์, มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ อีเมล : pengsrisan@gmail.com

³ Pichitchai Pangsrisan Chaiyaphum Rajabhat University 36000

ในทุกโอกาสและหลากหลายกลุ่มอาชีพ จนมีการพัฒนามาสู่ร้านอาหารและตั้งชื่ออาหารที่สอดคล้องกับงานกินดอง ว่าก้อยกินดอง และลาบกินดอง จนกลายเป็นที่รู้จักกันดีในจังหวัดชัยภูมิ 3) แนวทางการพัฒนารูปแบบอาหาร ก้อยกินดองให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน เนื่องจากความต้องการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ประกอบพฤติกรรมดั้งเดิมของผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารพื้นบ้าน ลาบ ก้อย จะต้องมีการควบคุมตลอดเส้นทางการผลิตตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงปลายทาง คือ จากฟาร์มจนถึงโต๊ะอาหาร ที่ต้องถูกสุขลักษณะ และสุขอนามัย ปราศจากการปนเปื้อนทั้งทางด้านกายภาพ ทางเคมีและทางชีวภาพ โดยผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องมีความรู้ ความรับผิดชอบ ต่อผู้บริโภค ที่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

คำสำคัญ : อาหารพื้นเมือง ลาบ ก้อย วัฒนธรรมกินดอง

Abstract

This research has 3 objectives : 1) to study consumption behaviour of Koi Kin Dong in Chaiyaphum Province ; 2) to study cultural inheritance in local food and to study a link that maintains local traditions of Chaiyaphum's local communities ; and 3) to study and propose guidelines for developing Koi dish to serve the satisfaction of consumer trends at the present time. This research was a development research consisting of processes in public participation and network. The instruments used in this research included questionnaires, in-depth interviews, and focus group interview and discussion.

The research results were as follows : 1) The consumption behaviour of Koi Kin Dong found that the target group had consumed Larb and Koi before. Most were at home the first time they consumed "Larb" or "Koi", and this group of people regularly consumes it at restaurants. Moreover, it indicated that the consumer behavior model was originally from the parents. They have been consuming Koi for 11-20 years. The most famous meat was beef. Most consumers prefer bitter flavor and minced beef mixed with blood. The number of times it was consumed per week was a time. The bitter vegetable side dishes were preferable which were fresh and naturally grown locally. 2) The cultural inheritance in local food and the link in local traditional of Koi Kin Dong were related with the traditional Isan wedding ceremony called "Ngan Kin Dong". The host would serve their guests the best food, Larb Koi, turned to be a symbolic food of the wedding. Furthermore, the word "Larb" sounds the same as "good luck", so Isan people believe that their daughter getting married and having a son-in law are implied that they are receiving good lucks. However, this dish is favorable for most of people, it has been improved to be the main menu in restaurants, so that the name of the restaurant is harmonized with Ngan Kin Dong that "Koi" or "Larb" Kin Dong. 3) The guidelines to develop Koi Kin Dong style to serve the satisfaction of consumers nowadays should have production control from productive farms to restaurants by focusing on health and hygiene ; without physical, chemical and biological contamination. The Entrepreneur or restaurant owners should gain knowledge and consumer responsibility by following standards and regulations of the Ministry of Public Health.

Keywords : Local food, Lap Koi, Kin-dong Traditional culture

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานของมนุษย์ ที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิต การเข้าถึงอาหารถือเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของมนุษย์ที่คนสามารถเข้าถึงได้โดยเท่าเทียมกัน ความมั่นคงทางอาหาร คือสิทธิที่เราจะได้รับอาหารอย่างเพียงพอกับความจำเป็นในการดำรงชีวิต โดยอาหารนั้นควรมีคุณค่าทางโภชนาการ มีความปลอดภัย ปราศจากสารพิษต่าง ๆ ในวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารในสังคมไทย อาหารคือวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย ทั้งในแง่มุมมองทางด้านสังคม และวัฒนธรรม ท้องถิ่นของไทย ซึ่งจะมีเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารประจำถิ่นหรือประจำภูมิภาค โดยในแต่ละภูมิภาคของประเทศต่างก็มีอาหารเป็นเครื่องบ่งชี้เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ตั้งแต่การผลิต ประเภทวัตถุดิบ การปรุงเครื่องเคียงต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับภูมิประเทศ ทำให้วัฒนธรรมการบริโภคแต่ละท้องถิ่น แตกต่างกันไป นอกจากนี้อาหาร ยังช่วยจัดระเบียบทางสังคมให้คนในชุมชน ได้รวมกลุ่มกัน ร่วมกันผลิตอาหาร การจัดสรรแบ่งปันอาหาร การแบ่งงานกันทำ ก่อให้เกิดประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อของชุมชนแต่ละท้องถิ่น กรมศิลปากร [1] สำหรับอาหารพื้นบ้าน เป็นอาหารที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน ในทุกครอบครัวที่สืบทอดกันมาแต่ดั้งเดิม และแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น การทำอาหารในครอบครัวก็จะแตกต่างจากการประกอบอาหารเพื่อการค้า หรือเพื่อโภชนาการอื่น ๆ โสพิศ ขันทองดี [2] ซึ่งจะสอดคล้องกับ National Food Institute [3] รายงานถึงความสัมพันธ์ของอาหารในแต่ละภูมิภาคว่าขึ้นอยู่กับระบบนิเวศชุมชน วัฒนธรรมท้องถิ่น โครงสร้างทางสังคม และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ และกอบแก้ว นางพินิจ [4] ได้กล่าวถึงอาหารไทยว่าเป็นกิจกรรมทางสังคม เช่น งานบุญ งานประเพณีต่าง ๆ จะนิยมเลี้ยงอาหารและรับประทานอาหารร่วมกัน ทำให้เกิดมิติทางสังคมที่ดีต่อกัน

จังหวัดชัยภูมิเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นดินแดนที่มีอารยธรรมมาแต่โบราณ มี

ประเพณี วัฒนธรรมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษหลายชั่วอายุคน มีวัฒนธรรมทางอาหารที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่น เช่น หม่าชัยภูมิ ลาบ ก้อย และอาหารพื้นบ้านประเภทต่าง ๆ สำหรับอาหารประเภท ลาบ ก้อย เป็นอาหารอีสานอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมสูงในพื้นที่ ซึ่งปรุงมาจากเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อ โคน กระบือ สุกร แต่ในระยะหลังความนิยม เนื้อกระบือลดลง อาจเป็นเพราะว่าจำนวนของกระบือ มีจำนวนลดลงทำให้คนหันมานิยมบริโภคเนื้อโคที่จัดหามาได้ง่ายกว่ามากขึ้น

ก้อย กินดอง คือ ชื่ออาหารประเภทลาบ ก้อย ที่ปรุงจากเนื้อ โคน กระบือ ที่ดิบ ๆ คล้ายกับลาบ ก้อย ทั่วไป แต่ที่แตกต่างและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดชัยภูมิ คือ ชื่ออาหาร “ก้อยกินดอง-ลาบกินดอง” ซึ่งเป็นรายการอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากในกลุ่มผู้บริโภค ตามสถานที่ต่าง ๆ เป็นต้นว่าร้านอาหารอีสาน ลาบ ก้อย ตามงานบุญประเพณี งานพิธีกรรม ตามครัวเรือน ตลอดจนการรวมกลุ่มกันรับประทานในโอกาสต่าง ๆ ซึ่งเป็นความหลากหลายทางวัฒนธรรมทางอาหาร และรูปแบบความหลากหลายทางกายภาพของอาหาร ที่แต่ละพื้นที่มีลักษณะเฉพาะตัว การตั้งชื่ออาหารย่อมมีที่มาและเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม พิธีกรรม ตลอดจนประเพณีต่าง ๆ เช่นเดียวกับก้อยกินดอง ที่มีความสัมพันธ์กับประเพณีการแต่งงานของคนภาคอีสานที่เรียกว่าแต่งงานว่า “งานกินดอง” การเลี้ยงรับรองผู้มาร่วมงาน จะมีรายการอาหารที่นิยมในหมู่บ้าน คือ ลาบ ก้อย ซึ่งถือเป็นรายการอาหารหลักของงานแต่งงาน จนกลายเป็นอาหารเอกลักษณ์ของงานกินดอง (แต่งงาน) ของคนตามชนบทในภาคอีสาน ซึ่งเป็นการสะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนในชนบทในอดีตที่เรียบง่าย ภายใต้อารยธรรมที่ยังหลงเหลือร่องรอยมาจนถึงปัจจุบัน สำหรับการกินอาหาร เป็นพฤติกรรมที่ได้รับการปลูกฝังมาจากบรรพบุรุษ ที่บ่งบอกถึงวิถีชีวิตและรสนิยมของผู้บริโภค แม้ว่าการเจริญก้าวหน้าทางด้านสาธารณสุขจะมีมากขึ้นในปัจจุบัน ผู้บริโภคมีความเข้าใจในด้านโภชนาการ และคำนึงถึงความปลอดภัยทางอาหารมากขึ้นก็ตาม แต่การบริโภคอาหาร

ยังคงมีความหลากหลายทั้งในชีวิตประจำวัน และบางโอกาสตามพิธีกรรมต่าง ๆ ตามความเชื่อและค่านิยมในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งก้อยกินดอง เป็นรายการอาหารที่ปรุงจากเนื้อสัตว์ดิบ ๆ ที่มีผู้นิยมบริโภคในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิ โดยมีรูปแบบการบริโภคที่แตกต่างกัน ทั้งที่บ้านตามสถานที่ที่มีงานพิธีกรรมต่าง ๆ ตามร้านอาหารอีสาน ตลอดจนการรวมกลุ่มรับประทานตามโอกาสต่าง ๆ ซึ่งเป็นพฤติกรรมในการบริโภคที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิต รูปแบบการดำเนินชีวิตของประชาชน ที่ต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น และเน้นความสะดวกสบาย ทำให้แนวโน้มการกินอาหารนอกบ้านมากขึ้น นอกจากนี้ทำให้มีผู้ประกอบการร้านอาหาร ลาบ ก้อย และก้อยกินดอง ในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิ มีจำนวนมากขึ้นแล้ว ยังส่งผลให้ความต้องการวัตถุดิบจากเนื้อโคมากขึ้นตามความต้องการอีกด้วย ซึ่งจะเป็นการสนับสนุนให้เกิดสาขาอาชีพอื่น ๆ ที่สร้างรายได้ให้กับประชาชน เช่น การปลูกผักสวนครัว การปลูกพืชผักพื้นบ้าน และอาชีพการเลี้ยงโคเนื้อโคพื้นเมืองของเกษตรกร เพื่อป้อนตลาดเนื้อสัตว์ ทำให้อาชีพการเลี้ยงสัตว์ยังเป็นอาชีพที่คงอยู่คู่กับเกษตรกรตามวิถีชีวิตแบบชนบทไทยเอาไว้ได้

ผู้วิจัย ได้ให้ความสนใจถึงความสนใจเป็นมา ความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนชนบท ภายใต้กรอบประเด็นวัฒนธรรม จนกลายมาเป็นรายการอาหารอีสานที่ชื่นชอบในปัจจุบัน ก้อยกินดองเป็นอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบเนื้อสัตว์ที่ดิบ ๆ ที่ผู้นิยมบริโภคสามารถจัดหาปรุงแต่งบริโภคได้ที่บ้าน ร้านอาหารและในงานพิธีกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะพิธีแต่งงานหรืองานกินดองของชาวอีสาน ซึ่งมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับประเพณีท้องถิ่น มีการสืบทอดมาซึ่งปัจจุบันจนเป็นอาชีพให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารอีสานทั่วไป การสืบทอดวัฒนธรรมการกิน การถ่ายทอดกรรมวิธีการปรุง รูปแบบการกินที่มีลักษณะเฉพาะตัว ทั้งในเรื่องรสชาติ เครื่องเคียงที่มีผักพื้นบ้านตามธรรมชาติ และ

ตามฤดูกาล จึงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่น่าสนใจ หากมีการส่งเสริมให้กระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะตลอดเส้นทางห่วงโซ่อาหาร การถ่ายทอดกรรมวิธี ที่สะอาดปลอดภัย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค นอกจากจะเป็นเอกลักษณ์ทางอาหารอีกประเภทหนึ่งของจังหวัดชัยภูมิแล้ว ยังเป็นการช่วยส่งเสริม สนับสนุนให้อาชีพเกษตรกรกรรม โดยเฉพาะการเลี้ยงสัตว์ และเป็นอาชีพที่ยังคงอยู่คู่กับเกษตรกรในชนบทได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของก้อยกินดองของประชาชนในจังหวัดชัยภูมิ
2. เพื่อศึกษาการสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่นของชุมชนชนบท จังหวัดชัยภูมิ
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนารูปแบบอาหารก้อยกินดองให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

วิธีดำเนินการ

การวิจัยเรื่อง ก้อยกินดองภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดชัยภูมิ เป็นการวิจัยโดยผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม การสนทนากลุ่มย่อย และการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ที่ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามสุ่มเก็บข้อมูลแบบบังเอิญ (Accidental sampling) จากผู้รับประทานอาหารอีสาน ลาบ ก้อยจากร้านอาหาร ในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอบ้านแท่น อำเภอภูเขียวและอำเภอแก่งศรีภูมิ อำเภอ ๆ ละ 2 แห่ง ๆ ละ 50 คน รวม 400 คน ระยะเวลาในการเก็บข้อมูล 30 วัน จนครบตามจำนวนที่ต้องการ

การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการเจาะจงเลือก (Purposive sampling) ผู้มีความสำคัญในการให้ข้อมูล (Key informants) ในสัมภาษณ์เชิงลึก ได้แก่ ปราชญ์

ชาวบ้าน หมอสูตรขวัญ คนเฒ่า คนแก่ และผู้ที่มิประสบความสำเร็จในการทำก๋วยเตี๋ยว เพื่อศึกษาถึงความ เป็นมาและความสัมพันธ์ของก๋วยเตี๋ยวกับวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิและการสนทนากลุ่มย่อย เพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบอาหาร ก๋วยเตี๋ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ในปัจจุบัน จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ เจ้าของร้านอาหาร ตัวแทนผู้บริโภค และส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ในการควบคุมคุณภาพอาหาร จากสำนักงานสาธารณสุข และปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิหรือตัวแทน

เครื่องมือในการศึกษา

การวิจัยในครั้งนี้ ใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เครื่องมือในการวิจัยเชิงปริมาณ แบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ แบบสอบถามข้อมูลสถานภาพ ส่วนบุคคล แบบสอบถามพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ก๋วยเตี๋ยว สำหรับเครื่องมือเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการ สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) และประเด็น การสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. แบบสอบถามข้อมูลสถานภาพส่วนบุคคลของผู้บริโภคอาหาร ลาบ ก้อย
2. แบบสอบถามพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ประเภทก๋วยเตี๋ยว จากผู้ที่เข้ามารับประทานในร้านอาหาร
3. การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ในการให้ข้อมูลด้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหาร พื้นบ้าน การเชื่อมโยงทางประเพณีระหว่างประเพณีกับอาหาร ลาบ ก้อย
4. การสนทนากลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) กับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่ออภิปรายกลุ่มในการหา แนวทางพัฒนารูปแบบอาหารก๋วยเตี๋ยวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค กระบวนการผลิตเชิง พาณิช และการอนุรักษ์เชิงวัฒนธรรมของท้องถิ่น ตาม

ประเด็นการระดมความคิดเห็นในด้านวัตถุดิบ (เนื้อสัตว์) รสชาติของก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ เครื่องครัว ผู้ปรุงอาหาร เครื่องเคียง และด้านสภาพแวดล้อมอื่น ๆ เกี่ยวกับ สุขอนามัยของอาหาร

5. การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจาก ส่วนราชการหรือผู้แทน ได้แก่ ปศุสัตว์จังหวัดชัยภูมิ สาธารณสุขจังหวัดชัยภูมิ และสำนักงานสาธารณสุขและ สิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองชัยภูมิ เพื่อหาข้อเสนอแนะในการ พัฒนารูปแบบอาหารให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษา ได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. ข้อมูลการสำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ก๋วยเตี๋ยว จากผู้ที่เข้ามารับประทานอาหารในร้านอาหาร และสั่งรายการอาหารประเภทลาบ ก๋วยเตี๋ยว โดยขอความร่วมมือในการเก็บข้อมูลจากเจ้าของร้าน และเก็บข้อมูลแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) จากลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารภายในร้านเป้าหมาย
2. ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกปราชญ์ชาวบ้าน ด้านความสัมพันธ์ เชื่อมโยงระหว่างงานประเพณีกับ พฤติกรรมการบริโภคอาหารก๋วยเตี๋ยว ความเชื่อ และวิถีชีวิตของคนชนบท โดยการเจาะจงเลือกปราชญ์ ชาวบ้านที่มีองค์ความรู้ทางด้านประเพณีก๋วยเตี๋ยว และอาหารพื้นถิ่น
3. ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มย่อย เพื่อระดม ความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบอาหารลาบ ก้อย การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยกำหนดประเด็น บันทึกข้อมูล และสรุปประเด็น การสนทนากลุ่มย่อย

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ จากแบบสอบถาม โดยการแจกแจงความถี่ และค่าร้อยละ ส่วนการวิเคราะห์ ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนา

กลุ่มย่อย และจากการมีส่วนร่วม (Participation) ของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) ติความและพรรณนาข้อค้นพบตามประเด็น

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประเภทก้อยกินตอง

การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค ที่เป็นลูกค้าเข้ามารับประทานอาหาร ลาบ ก้อย ภายในร้านอาหารประเภท ลาบ ก้อย ผลการศึกษาวิจัยพฤติกรรมการบริโภค ดังรายละเอียดตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ลาบ ก้อย ของกลุ่มเป้าหมาย

ข้อมูลผู้บริโภค N=400 (%)	จำนวน	ร้อยละ
1. สถานที่รับประทานอาหารลาบ ก้อย ครั้งแรก		
บ้าน	210	52.50
ร้านอาหาร	73	18.25
ตามงานเลี้ยง งานประเพณีต่าง ๆ	103	25.75
อื่น ๆ	14	3.50
รวม	400	100
2. แบบอย่างในการกิน ลาบ ก้อย		
ปู ย่า	65	16.25
ตา ยาย	83	20.75
พ่อ แม่	156	39.00
ญาติพี่น้อง	37	9.25
เพื่อน	59	14.75
รวม	400	100
3. สถานที่รับประทานอาหารลาบ ก้อย เป็นประจำ		
บ้าน	87	21.75
ร้านอาหาร	225	56.25

ข้อมูลผู้บริโภค N=400 (%)	จำนวน	ร้อยละ
ตามงานเลี้ยง งานประเพณีต่าง ๆ	66	16.50
อื่น ๆ	22	5.50
รวม	400	100

4. ประสบการณ์ในการกิน ลาบ ก้อย

1-10 ปี	107	26.75
11-20 ปี	172	43.00
21-30 ปี	88	22.00
มากกว่า 30 ปี	33	8.25
รวม	400	100

5. เนื้อสัตว์ที่ท่านชอบในการทำลาบ ก้อย มากที่สุด

โค	182	45.50
กระบือ	44	11.00
สุกร	72	18.00
ปลา	90	22.50
อื่น ๆ	12	3.00
รวม	400	100

6. รสชาติของ ลาบ ก้อย ที่ชอบ

ขม	249	62.25
เปรี้ยว	80	20.00
เผ็ด	45	11.25
อื่น ๆ	26	6.50
รวม	400	100

7. ลักษณะของลาบ ก้อย ที่ชอบ

สับละเอียดใส่เลือด	122	30.50
หั่นเป็นชิ้นใส่เลือด	90	22.50
สับละเอียดไม่ใส่เลือด	77	19.25
หั่นเป็นชิ้นไม่ใส่เลือด	80	20.00
อื่น ๆ	31	7.75
รวม	400	100

ข้อมูลผู้บริโภค N=400 (%)	จำนวน	ร้อยละ
8. จำนวนครั้งที่รับประทานลาบ ก้อย ในหนึ่งสัปดาห์		
1 ครั้ง	233	58.25
2 ครั้ง	78	19.50
3 ครั้ง	41	10.25
4 ครั้ง	21	5.25
มากกว่า 4 ครั้ง	27	6.75
รวม	400	100

9. รสชาติของผักที่ชอบรับประทานกับ ลาบ ก้อย		
เปรี้ยว	37	9.25
ขม	232	58.00
จืด	131	32.75
รวม	400	100

10. แหล่งที่มาของผักที่นำมารับประทานที่บ้าน		
ตลาด	133	33.25
ปลูกเอง	115	28.75
เก็บตามสภาพธรรมชาติ	152	38.00
รวม	400	100

จากตารางที่ 1 พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีประสบการณ์รับประทานอาหารลาบ ก้อยครั้งแรกที่บ้านตนเองมากที่สุด โดยมีพ่อ แม่เป็นแบบอย่างในการรับประทานสถานที่รับประทานเป็นประจำคือที่ร้านอาหารที่ชอบส่วนมากมีประสบการณ์ในการรับประทานระหว่าง 11-20 ปี เนื้อที่ชอบมากที่สุดในการปรุงลาบ ก้อย คือเนื้อโค ชอบรสชาติขม และหันละเอียดมากที่สุดเช่นเดียวกับผักที่เป็นเครื่องเคียงชอบรสขม โดยมีแหล่งที่มาจากรธรรมชาติ

2. ผลการศึกษาการสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่น

การศึกษาศึกษาการสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน และการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดชัยภูมิ โดยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key

informants) ในการสืบทอดทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านและการเชื่อมโยงกับประเพณีท้องถิ่น พบว่าการกินคองหรือการแต่งงานเป็นการปฏิบัติงานแต่สมัยโบราณ กล่าวคือ เมื่อทั้งสองฝ่าย คือ ทั้งฝ่ายชายและฝ่ายหญิงตกลงพร้อมใจที่อยู่กินร่วมกันหรือแต่งงานกัน ฝ่ายชายก็จะให้พ่อ แม่ หรือญาติผู้ใหญ่มาสู่ขอฝ่ายหญิงและกำหนดวันแต่งงานหรือ “กินคอง” ตามคำเรียกงานของชาวบ้าน ส่วนคำว่า คอง หมายถึงความเกี่ยวพันสัมพันธ์ในระบบเครือญาติ กล่าวคือ พ่อ แม่ ฝ่ายชาย หรือฝ่ายหญิงเมื่อลูกสาวหรือลูกชายแต่งงานกันจะเกี่ยวคองกันคือจะมีความสัมพันธ์ปองคองกันเกิดขึ้นเป็นญาติพี่น้องกัน

การกินคองกับลาบกินคองต้องแยกออกจากกันคำว่า กินคอง เป็นการแต่งงานของกลุ่มสาว โดยทั้งคู่ตกลงพร้อมใจที่อยู่กินร่วมกันเป็นสามีภรรยาติดตามประเพณี ส่วนคำว่า ลาบกินคอง ในความรู้สึก หมายถึงโชคกลางของครอบครัวที่จะมีสมาชิกเพิ่มขึ้นจึงได้จัดพิธีสูตรขวัญต้อนรับ แต่เนื่องจากการแต่งงานแต่ละครั้งก็จะประกอบอาหารรับประทานเพื่อเป็นสิริมงคลจึงทำเป็นลาบ ในการรับประทาน โดยสมัยก่อนจะใช้เนื้อสัตว์เป็นหลัก เป็นต้นว่า วัว ควาย หมู ขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจ และฐานะทางสังคม ต่อมาได้เปลี่ยนมาเป็นเนื้อวัว แทนเนื้อควายเนื่องจากหายาก และมีราคาแพง

การกินคอง คนสมัยก่อนเมื่อฝ่ายชายฝ่ายหญิงตกลงแต่งงานกันก็จะนัดหมายประกอบพิธีกันและในงานจะมีการรับประทานอาหารกัน อาหารจะเป็นจำพวกปลาเป็นส่วนใหญ่ภาชนะที่ใส่อาหารจะเป็นกระดองเต่าผสมกับถ้วยชามให้กับแขกที่มาร่วมงานรับประทานกันจึงเรียกว่า กินคอง จากนั้นก็เปลี่ยนแปลงมาเป็นภาชนะที่ทันสมัยสวยงาม ส่วนอาหารก็เปลี่ยนจากปลามาเป็นเนื้อสัตว์ คือวัวเป็นส่วนใหญ่เนื่องจากในขณะนั้นวัวราคาถูกลงและหาง่าย การประกอบอาหารมีหลากหลายประเภท แต่ที่ขาดไม่ได้คือ “ลาบ” เพราะว่าการแต่งงานถือว่ามีโชคมีลาภ ส่วนการสูตรขวัญเป็นการให้กำลังใจของผู้เข้าร่วมพิธีโดยเฉพาะการสูตรขวัญงานแต่งงานหรือการกินคอง บทสูตรจะเป็นการ

สอนคู่บ่าวสาวที่เข้าร่วมพิธีไปในตัวหากถือปฏิบัติจะเป็นสิริมงคลต่อตัวเอง ลาบกินดอง” โดยมีที่มาจากความชอบส่วนตัว ที่เวลาไปร่วมงานแต่งงานที่ชาวอีสานทั่วไป เรียกว่า “งานดอง” หรือ “งานกินดอง” ซึ่งเจ้าภาพที่เป็นฝ่ายหญิงจะเป็นผู้จัดเตรียมอาหารไว้สำหรับเลี้ยงรับรองแขกที่มาร่วมงาน ซึ่งเป็น ญาติ พี่ น้อง เพื่อนบ้านที่เชิญมาร่วมงาน จะต้องมีอาหารที่ดี รายการอาหารพิเศษสุด ซึ่งแสดงถึงฐานะทางเศรษฐกิจและสังคม จากทัศนคติที่เชื่อว่า อาหารดี มีผู้มาร่วมงานเป็นจำนวนมากก็จะแสดงถึงความมีฐานะทางสังคม เป็นคนกว้างขวางในชุมชน ของพ่อ แม่ เจ้าสาว ซึ่งอาหารเลี้ยงแขกที่พิเศษสุด คือ ลาบ ก้อย เพราะถือว่ามีโชค มีลาภ จากงานดอง หรือ การได้ลูกเขย

3. ผลการศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบอาหารก้อยกินดอง ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

การศึกษาวิจัยโดยการสนทนากลุ่มย่อย ได้แก่ เจ้าของร้านอาหารลาบ ก้อย ตัวแทนผู้บริโภค ผู้แทนส่วนราชการที่เกี่ยวข้องจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชัยภูมิ ภาครัฐจังหวัดชัยภูมิ และผู้แทนจากเทศบาลเมืองชัยภูมิ ดังนี้

1) ความต้องการวัตถุดิบมาทำอาหารลาบ ก้อย พบว่า ความต้องการของผู้บริโภคเนื้อ ในปัจจุบันมีเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในช่วงประเพณีแต่งงาน จะมีความต้องการเนื้อวัวจากเขียงเนื้อและโรงฆ่าสัตว์มากกว่าปกติ ทำให้มีราคาที่สูงขึ้น โดยเฉพาะเนื้อส่วนขาหลังและเนื้อสัน เพราะว่าเวลาสับทำลาบก้อย จะเหนียวนุ่มเมื่อปรุงกับเครื่องปรุงเนื้อจะนุ่มน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังมีส่วนของบี (น้ำดี) และน้ำพริกที่เป็นวัตถุดิบสำหรับทำก้อยกินดองด้วย

2) รสชาติของก้อยกินดองในการปรุงรสชาติอาหาร ลาบ ก้อย จะต้องมีส่วนเค็มหรือเค็ล็ดล้นของแต่ละร้านอาหารที่แตกต่างกัน โดยผู้แทนจากผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้ให้ความเห็นว่า รสชาติส่วนใหญ่ในแต่ละร้านจะมีสูตรของตนเองอยู่แล้ว ทำให้ลูกค้าคิดใจจนมารับประทานเป็นประจำ ผู้ประกอบการ จะนิยมปรุงรสขม โดยเฉพาะก้อยกินดอง ทำให้ร้านค้าต่าง ๆ

มีความต้องการบี (น้ำดี) และขี้พริก (น้ำพริก) วั มาช่วยเค็มรสขม ทำให้ดีวัวแท้ ๆ หายาก และราคาแพง จนมีผู้ทำน้ำบี สำเร็จรูปมาขายตามท้องตลาดเพราะผู้บริโภคจะชอบลาบ ก้อย ที่ออกรสขมเป็นส่วนใหญ่

3) อุปกรณ์ เครื่องครัว ถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการปนเปื้อน และสุขอนามัยของผู้บริโภค ขอให้ร้านอาหารได้ให้ความสำคัญและนำมาปฏิบัติอย่างเคร่งครัดตามเกณฑ์มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ส่วนผู้ปรุงอาหาร ลาบ ก้อย ยังไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานคือ การแต่งกายไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่สวมหมวก ผ้ากันเปื้อน สวมเสื้อผ้าสกปรก ไม่ป่วยเป็นโรคต้องห้ามตามกฎหมาย โดยเสนอให้มีมาตรการในการควบคุมอย่างเคร่งครัดจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

4) ประเด็น เครื่องเคียงจะเป็นผักสด พริกสด กระเทียม ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล โดยเฉพาะผักที่มีรสขม เช่น สะเดาติปลาช่อน เพ็ชร์พริก ผักสะเม็ก ส่วนผักที่ปลูกตามสวนครัว ที่นิยมนำมาเป็นเครื่องเคียง ได้แก่ ผักแขยง ผักอีเล็ส แดงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ หอมเป (ซีฝรั่ง) ต้องล้างทำความสะอาด และเลือกผักที่ปลอดสารเคมี ยาฆ่าแมลง และควรนำผักพื้นบ้านที่อยู่ตามธรรมชาติมาเป็นเครื่องเคียง ก้อยกินดอง มากกว่าซื้อมาจากตลาด

5) ด้านสภาพแวดล้อมเป็นส่วนหนึ่งของผู้บริโภค จะต้องเลือกใช้บริการ จะต้องมีส่วนที่จัดครุภัณฑ์สำหรับลูกค้าให้เป็นสัดส่วน การป้องกันฝุ่นละอองปนเปื้อนกับวัตถุดิบ สภาพภายในร้านมีโต๊ะอาหารจำนวนเหมาะสม ไม่แออัด มีอากาศถ่ายเทสะดวก ปราศจากฝุ่นละออง ขยะมูลฝอย สัตว์เลี้ยงและแมลงต่าง ๆ

นอกจากนี้ ยังมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทางหรือ From farm to table ได้แก่ ภาครัฐจังหวัดชัยภูมิ สาธารณสุขจังหวัดชัยภูมิ และผู้เฝ้าระวังการกวดสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองชัยภูมิ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงอาหาร เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคนั้น ได้เน้นการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีนั้น ต้องมีสีสดสม่ำเสมอตลอดทั้งชิ้น ควรมีไขมันแทรก (marbling) กระจายอยู่ใน

ขึ้นเนื้อ ถ้าเป็นเนื้อที่ติดมันควรมีมันสีขาวครีมในวัวอายุ น้อย ถ้ามันที่สีเหลืองมักเป็นวัวแก่ หรือวัวนมที่พันวัยให้ นมแล้ว ไม่ฆ่าเลือด มีมันเหลือง กดแล้วไม่บู่ม ไม่มีกลิ่น

การอภิปรายผล

1. พฤติกรรมการบริโภคลาบ ก้อย ที่ปรุงมาจาก เนื้อดิบ พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีประสบการณ์ในการ รับประทานครั้งแรกที่บ้าน โดยมีพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย หรือ คนในครอบครัวเป็นต้นแบบ ทั้งนี้เนื่องจากวัฒนธรรม การรับประทานอาหารของคนอีสาน จะรับประทานอาหาร ร่วมกันเป็น พาช้าว (สำหรับ) ทำให้เกิดการเรียนรู้ และถ่ายทอดมายังบุตรหลาน ซึ่งจะสอดคล้องกับ National Food Institute. [4] รายงานถึงปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมทางอาหารมาจากชาติพันธุ์ วัฒนธรรมการเลี้ยงดู วัฒนธรรมท้องถิ่น และ โครงสร้าง ทางสังคม

2. การเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารและประเพณี ท้องถิ่น ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้พบว่า วัฒนธรรมอาหาร มีความสัมพันธ์กับประเพณีแต่งงานท้องถิ่น ที่คนอีสาน เรียกว่า “กินดอง” ซึ่งในงานกินดอง หลังจากเสร็จ จากพิธีกรรมต่าง ๆ ก็จะรับประทานอาหารร่วมกันที่ เจ้าภาพจัดเตรียมไว้ในมือพิเศษ คือ อาหารลาบ ก้อย ที่ เป็นอาหารสัญลักษณ์ในงานดอง ที่แคะร่วมงานขึ้นขอบ ซึ่งจะสอดคล้องกับ กอบแก้ว พินิจ [3] รายงานว่าอาหาร ไทยเป็นกิจกรรมทางสังคม ที่ช่วยส่งเสริมความสัมพันธ์ จากการร่วมรับประทานอาหารร่วมกันในงาน บุญ หรือ งานประเพณี

3. การศึกษาแนวทางพัฒนารูปแบบอาหารก้อย กินดอง ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค พบว่าผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ความสำคัญกับความสะอาด ปลอดภัย ความใหม่ สดของวัตถุดิบ สีของเนื้อ และความนุ่ม ซึ่งสอดคล้องกับ Watcharawit Meenongyai [5] พบว่าความนุ่มของเนื้อโค มีผลต่อความพึงพอใจของ ผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกซื้อ นอกจากนี้วัตถุดิบจะ ต้องปราศจากการปนเปื้อน ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง ซึ่งจะสอดคล้องกับ เกณฑ์มาตรฐานเนื้อสัตว์ปลอดภัยของ

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ [6] ที่กำหนดมาตรฐานความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่ อาหาร (Food Chain)

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาวิจัยต่อยอดในเส้นทางการผลิต อาหารจากโคพื้นเมือง ที่เป็นวัตถุดิบสำคัญ ถึงแนวทาง ในการเพิ่มปริมาณให้เพียงพอในจังหวัด
2. ควรศึกษาวิจัยต่อการปนเปื้อนในอาหาร ลาบ ก้อย ก้อยกินดอง จากความเสี่ยงจากการปนเปื้อน จุลินทรีย์ต้องห้าม
3. ควรศึกษา วิจัย ปัญหาและผลกระทบ ตลอดเส้น ทางห่วงโซ่อาหาร จากต้นทางมาจนถึงผู้บริโภค (Form farm to table)

เอกสารอ้างอิง

- [1] กรมศิลปากร.(2542). วัฒนธรรมอารยธรรมภูมิปัญญา และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ.
- [2] โสพิศ ขันทองดี. (2550). ศึกษาอาหารพื้นบ้าน จังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญา ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ไทยศึกษา) มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- [3] กอบแก้ว นางพินิจ. (2542). อาหารไทย. โครงการ ตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญ พระชนมพรรษา 6 รอบ. สำนักพิมพ์เสมาธรรม ; กรุงเทพมหานคร.
- [6] สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์. (2559). คู่มือปฏิบัติงานโครงการเนื้อสัตว์ ปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภค ปศุสัตว์. Online: <http://certify.dld.go.th/certify>.
- [4] National Food Institute. (2008). Exploring Thai Flavours. Charansanitwong 40. Bangkok.
- [5] Watcharawit Meenongyai (2014). Factors Affecting on Beef. (2008). Khon Kaen Agr. Journal. 42 (3) : 4433-452.