

แก่งบนบ้านตลิ่งแดงและความมั่นคงทางอาหารในท้องถิ่น Kaeng Buan of Ban Taling Daeng and Local Food Security

นพรัตน์ ไชยชนะ^{1*} (Nobparat Chaichana)^{1*}

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มุ่งตอบคำถามเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารอย่างไร แก่งบนมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างจากอาหารประเภทอื่นๆ อย่างไร กรณีศึกษาภูมิปัญญาแก่งบนในชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ประยุกต์วิธีวิจัยทางมานุษยวิทยา เก็บข้อมูลโดยการค้นคว้าจากเอกสาร ข้อมูลจากภาคสนาม ใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูล โดยมีการตรวจสอบข้อมูลทุกขั้นตอนพื้นที่ศึกษา คือ บ้านตลิ่งแดง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

ผลการศึกษาพบว่า “บ้านตลิ่งแดง” เป็นชุมชนเก่าแก่ ริมฝั่งแม่น้ำแควใหญ่ กอปรภูมิสังคมเป็นชุมชนเครือญาติ มีวัฒนธรรม ประเพณีหลากหลาย ลักษณะทั่วไปของหมู่บ้านมีภูเขาสลับกับพื้นที่ราบเชิงเขาและพื้นที่ราบริมฝั่งแม่น้ำ ประชากรในชุมชนมีวิถีชีวิตเป็นสังคมเกษตรกรรมหาพืชผัก จากแหล่งธรรมชาติมาบริโภค พึ่งพาอาศัยทรัพยากรท้องถิ่น บ้านตลิ่งแดงมีภูมิปัญญาอาหารเป็นจุดเริ่มต้นและรากฐานสำคัญก่อให้เกิดความมั่นคงอาหาร ด้านโภชนาการและสุขภาพ ผ่านการสืบทอดภูมิปัญญามาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะ “แก่งบน” อาหารพื้นบ้านที่

¹ อาจารย์ ดร., สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี 71190, อีเมล : Chimmanee2531@gmail.com

¹ Lecturer, Dr., Community Development Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Kanchanaburi Rajabhat University, Kanchanaburi Province, Thailand, Email. Chimmanee2531@gmail.com

* Corresponding author : E-mail address : Chimmanee2531@gmail.com

(Received : June 5, 2018 ; Revised : April 24, 2019 ; Accepted : May 19, 2019)

เป็นเอกลักษณ์ สะท้อนความเชื่อและวิถีชีวิตดั้งเดิมเฉพาะถิ่น สืบทอดกันมานาน จากบรรพบุรุษ คำว่า “บวน” สันนิษฐานว่า มาจากเครื่องปรุงที่วางเรียงรายเป็นกระบวน นิยมปรุงในงานบุญประเพณีที่สำคัญในชุมชน การปรุงแต่ละครั้งต้องใช้แรงงาน ในการเตรียมวัตถุดิบหลายคน ซึ่งเป็นการสร้างความสามัคคีให้กับคนในชุมชน แรงงานชายมีหน้าที่ในการเตรียมวัตถุดิบในท้องถิ่น ส่วนแรงงานหญิงมีหน้าที่ ในการร่วมทำ ร่วมปรุงแกงบวนมีขั้นตอนการปรุงที่ซับซ้อน วิธีการปรุงแกงบวน จัดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทำให้หมู ที่ต้องใช้ใบฝรั่งและเกลือป่นมาช้ยากับ ไข่หมู เพื่อขจัดกลิ่นคาว การปรุงแกงบวนให้มีรสชาติหอมชวนชิม ต้องใส่เล้าขาวใน ปริมาณที่พอเหมาะ การเลือกใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่น การประยุกต์ใช้วัตถุดิบนอกชุมชน และวิธีการปรุงแกงบวนแสดงความเป็นเฉพาะของภูมิปัญญาอาหารซึ่งแตกต่างจาก ชุมชนอื่นๆ กล่าวได้ว่าภูมิปัญญาการปรุงแกงบวนตกทอดเป็นมรดกของกลุ่มชนที่ ส่งผลให้วิถีชีวิตของคนในชุมชนแห่งนี้สามารถมีอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นเกิดความ มั่นคงทางอาหารซึ่งทำให้ชุมชนแห่งนี้ยังสามารถมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ : ความมั่นคงทางอาหาร, วิถีชีวิต, มิติวัฒนธรรม

Abstract

This study aiming to answer a question of how local food wisdom is related to food security and how the identity of KaengBuan is different from other kinds of food is a case study of Ban TalingDaeng, Nong Bua Sub-district, Mueang District, Kanchanaburi Province. The study employed qualitative research method and applied anthropological research methods in collecting data from related documents, and field data was collected using semi-structured interviews, and participant, and non-participant observations. The data was validated at all the steps. The study area was Village No. 8 of Ban TalingDaeng, Nong Bua Sub-district, Mueang District, Kanchanaburi Province.

The study found that “Ban TalingDaeng” is an old community on the banks of KwaiYai River, and geo-socially, it is a community of kinship with diverse cultures and traditions. Geographically, this village has KwaiYai River running through it and most of its banks are covered with laterite soil resulting from decomposition of rocks in the humid climate. The community is an agricultural society where people collect vegetable from natural resources for consumption as they depend on local resources. Ban TalingDaeng has food wisdom as a starting point and important foundation of food security in terms of nutrition and health through inheritance from their ancestors. Particularly, “KaengBuan”, isa local dish that is unique and reflects beliefs and the traditional way of life of the local area inherited from ancestors. The word “Buan” presumably comes from the way all of its many ingredients are placed in a Krabuan or line. This dish is popular for important merit-making ceremonies in the village. Each time of cooking requires help from many people in preparing raw materials which results in unity of people in the community. Men are responsible for preparing raw materials locally available while women are responsible for cookingand enhancing the taste as it involves complicated steps and its method of cooking is considered a local wisdom. For example, to prepare pork intestine, they knead it with guava leaves and table salt to eliminatethe fishy smell, and to make KaengBuan smell and taste good, they have to put in it he right amount of rice whiskey. Selecting local raw materials, applying the use of raw materials from outside the community, and the method of making KaengBuan show specific food wisdom that is different from other communities. Therefore, it can be said that the wisdom of making KaengBuan has been inherited to people in this community which gives it an identity and food security making it able to sustainably maintain the way of life bared on the local resource diversity.

Keywords : Food security, way of life, cultural dimension

บทนำ

วิวัฒนาการของสังคมมนุษย์ ระบบฐานทรัพยากรธรรมชาตินับเป็นเงื่อนไขสำคัญ ในการกำหนดลักษณะสังคม และแบบแผนการดำเนินชีวิตให้มนุษย์มีพฤติกรรม ที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่ตนอาศัย มนุษย์ในสถานที่ต่าง ๆ ได้ตอบสนองต่อ ความต้องการขั้นพื้นฐานของชีวิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการแสวงหาปัจจัยเพื่อ การยังชีพทางด้านอาหารด้วยกระบวนการทางสังคม และวัฒนธรรมปรับเปลี่ยน ฐานทรัพยากรมาเป็นวิถีชีวิตของตนเอง และสืบทอดต่อกันมาเป็นระบบภูมิปัญญา ในการใช้ประโยชน์และสร้างหลักประกันความมั่นคงทางอาหาร (สุรัชย์ รักษาชาติ, 2545 : 1) โดยเฉพาะในประเทศไทยมีที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทาง ธรรมชาติมีความหลากหลายทางชีวภาพ และมีภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการทำ เกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพเกษตรกรรมและอยู่ร่วมกันเป็น ชุมชนที่มีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นสั่งสมมาอย่างยาวนาน เกิดเป็นลักษณะ ความผูกพันระหว่างคนกับธรรมชาติ เป็นวิถีแห่งการอนุรักษ์ธรรมชาติเพื่อให้มีอาหาร ในการบริโภคอย่างเพียงพอ นอกจากพึ่งพาแหล่งอาหารธรรมชาติแล้วยังมีการพึ่งพา แหล่งอาหารผลิตเอง โดยการทำการเกษตรแบบผสมผสานมีอาหารหลากหลายชนิด เพื่อตอบสนองความต้องการในการบริโภคของครัวเรือนหรือชุมชน (จอมขวัญ ชุมชาติ, 2558 : 2)

พ.ศ. 2550 - 2551 เกิดวิกฤตอาหารและภาวะอาหารแพง ทำให้ความมั่นคง ทางอาหารถูกกล่าวถึงอย่างมากอีกครั้ง และได้นำไปสู่การตราพระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 เพื่อให้เป็นองค์กรหลักในการดำเนินงาน และจัดการด้านอาหารในทุกมิติให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลขึ้นในลักษณะ บูรณาการงานและความร่วมมือ ขณะเดียวกันหน่วยงาน/องค์กรที่เกี่ยวข้อง ด้านความมั่นคงทางอาหารได้ผลักดันแผนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหาร เป็นวาระแห่งชาติ จนได้บรรลุเป็นแผนยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหารใน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 - 12 พร้อมกันนั้น ผลจากการ พัฒนาชุมชนตามแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการสร้างความมั่นคงทางอาหารของหน่วยงาน/องค์กรภาคส่วนต่างๆ ในช่วงที่ ผ่านมาได้ทำให้เกิดชุมชนต้นแบบซึ่งได้มีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผ่านสื่อต่าง ๆ

ในฐานะแหล่งเรียนรู้สำหรับชุมชนอื่น ๆ (คณะกรรมการการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555 : 9) และผู้สนใจในขณะทีผลจากการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของชุมชนและสถานะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนของสุภาโยเมือง (2555) และ เกียรติศักดิ์ ยิ่งยืน (2556) พบว่า ปัจจุบันคงมีชุมชนอีกจำนวนหนึ่งที่ประสบปัญหาเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหาร และชุมชนหลายแห่งแม้จะมีความมั่นคงทางอาหาร แต่พบว่ามีปัจจัยและโอกาสเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารด้วย ซึ่งจำเป็นจะต้องมีการส่งเสริมและสนับสนุนชุมชนเหล่านั้นให้มีความสามารถสร้างเสริมความมั่นคงทางอาหารเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารทั้งต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และโลกทั้งในปัจจุบันและอนาคต (พรทิพย์ ตีलगานันท์, 2557 : 4-5) จะเห็นได้ว่า ความมั่นคงทางอาหารมีความสำคัญและมีผลกระทบต่อมนุษย์ สังคม ชุมชน และโลก โดยชุมชนเกษตรกรรมเป็นฐานทรัพยากรอาหาร แหล่งผลิตอาหาร และเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างเสริมความมั่นคงทางอาหาร ที่ผ่านชุมชนได้เข้าไปเกี่ยวกันอยู่ภายใต้โครงสร้างปฏิสัมพันธ์ทางสังคมที่มีอิทธิพลและบทบาทอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและปฏิสัมพันธ์รวมทั้งการเรียนรู้ของชุมชนที่นำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารหรือไม่มั่นคงทางอาหารของชุมชนและสังคม (พรทิพย์ ตีलगานันท์, 2557 : 5)

ดังที่กล่าวมาแล้วนั้น พบว่า ชนบทมีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่เป็นเกษตรชุมชนที่พึ่งพาแหล่งอาหารจากธรรมชาติ การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์เพื่อบริโภคในครัวเรือนซึ่งไม่มีปัญหาเรื่องการขาดแคลนอาหารเพื่อการบริโภค เมื่อต้องประสบกับภัยคุกคามทางธรรมชาติจนทำให้เกิดความเสียหายต่อพืชทางการเกษตร หรือจากต่างชุมชนจนกระทั่งทำให้ขาดแคลนอาหารเพื่อบริโภค ต่อมาเมื่อเปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อเศรษฐกิจในด้านการบริโภคจึงต้องพึ่งพาระบบตลาดมากขึ้น โดยการแลกเปลี่ยนหรือซื้อขายด้วยเงิน เป็นมาตรฐานกลางในการซื้อขายสินค้าต่าง ๆ ครอบจนเข้าสู่ยุคทุนนิยมในปัจจุบันยิ่งก่อให้เกิดช่องว่างของรายได้ระหว่างบุคคลต่าง ๆ ในประเทศส่งผลให้คนรวยยิ่งรวยมากขึ้น คนจนยิ่งจนลงโดยเฉพาะอย่างยิ่งเกษตรกรที่ยากจนที่เป็นเจ้าของผืนดินขนาดเล็ก หรือไม่มีผืนดินของตนเอง ต้องเช่าเจ้าของที่ดินทำกินหรือใช้แรงงานแลกกับการได้อาหารเพื่อยังชีพ ดังนั้น ครัวเรือนที่ประกอบอาชีพการเกษตรรายย่อยยังคงเป็นกลุ่มครัวเรือนที่ยากจนที่สุด (เครือมาศ ธรรมประชา,

2556 : 1) จากการที่ราคาสินค้าเป็นเครื่องกำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารของผู้บริโภค ทำให้คนชนบทซึ่งเป็นกลุ่มที่กำลังซื้อต่ำ ต้องซื้ออาหารที่มีราคาแพงและด้อยคุณภาพ ส่วนชุมชนเมืองการได้มาซึ่งอาหารผ่านระบบการตลาดโดยสิ้นเชิง เช่น ตลาด หาบเร่ แผงลอย รายอาหาร ศูนย์การค้า ทำให้คนในเมืองเองบางส่วนมีรายได้น้อยไม่มีโอกาสและควบคุมชนิด คุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารได้ด้วยตนเอง

ความสัมพันธ์ที่แนบชิดกับทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม บนฐานคิดที่ให้คุณค่าและพยายามดูแลรักษาระบบธรรมชาติ ให้คุณค่าต่อความเป็นมนุษย์ มีวัฒนธรรมของการช่วยเหลือเกื้อกูล อย่างไรก็ตามก็ยังไม่สิ่งที่จะรับประกันได้ว่าชุมชนเหล่านี้จะไม่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤติดังกล่าวข้างต้น เนื่องจากกำลังก้าวเข้าสู่การเผชิญกับปัญหาของภาวะความเสี่ยงเรื่องอาหาร ซึ่งมีต้นตอที่เกิดขึ้นมาอยู่หลายประการ เริ่มตั้งแต่ การเสื่อมโทรมของทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อแหล่งอาหารตามธรรมชาติที่ชุมชนได้พึ่งพิง การผลิตภาคการเกษตรผันผวน ทั้งในเรื่องอัตราผลผลิตที่ได้ ความไม่แน่นอนของราคารวมถึงการเปลี่ยนแปลงและการขยายตัวของพืชเชิงเดี่ยวเพื่อเศรษฐกิจรายได้ (นพรัตน์ ไชยชนะ และวิระวัฒน์ อุดทrophic, 2559 : 4) กับพืชอาหารเพื่อการพึ่งตนเองในการบริโภคในครัวเรือน ทำให้บางช่วงเวลาเกิดความสับสน เริ่มส่งผลกระทบต่อชีวิต ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนที่เคยสามารถพึ่งพาตนเองในการผลิตได้ในระดับหนึ่ง ในขณะที่การเข้าถึงของระบบโลกาภิวัตน์ก็ไปอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านเทคโนโลยี ล้ำสมัย สิ่งของอุปโภคบริโภคใหม่ ๆ เข้ามาแทนที่ของเดิมที่ถูกกำหนดให้ล้าสมัยและเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งบางแง่มุมทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งและทันต่อกระแสภายนอกมากขึ้น แต่ในขณะเดียวกันการเปลี่ยนแปลงก็ทำให้ชุมชนตกอยู่ในภาวะความเสี่ยงอ่อนแอหลง โดยเฉพาะเรื่องค่านิยมในการบริโภคที่เป็นเรื่องใหญ่ที่มักถูกมองข้าม ซึ่งทั้งหมดล้วนส่งผลโดยรวมต่อความมั่นคงทางอาหารอันเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

ชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี เป็นหมู่บ้านเก่าแก่แห่งหนึ่งในตำบลหนองบัว ลักษณะเด่นของพื้นที่คือชุมชนยังคงยึดอาชีพเกษตรกรรม ดำรงชีวิตจากการพึ่งพาอาศัยฐานทรัพยากรท้องถิ่นด้วยภูมิปัญญาแบบ

ดั้งเดิม ยึดกฎเกณฑ์ความสัมพันธ์ระบบเครือญาติ แต่ปัจจุบันโครงสร้างของครอบครัวเป็นครอบครัวเดี่ยว มีวิธีการถ่ายทอดความรู้ กระบวนการผลิตอาหารอาศัยกรรมวิธีภูมิปัญญาท้องถิ่น ฐานทรัพยากรเฉพาะถิ่นที่หลากหลาย มีกระบวนการเฉพาะตนที่ชัดเจน อาหารหนึ่งชนิดสามารถเชื่อมโยงมนุษย์ให้มาเกี่ยวข้องกันได้เป็นอย่างดี น่าอัศจรรย์ อาหารในเชิงสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาจึงไม่ใช่ผลผลิตจากการปรุงที่มีความหมายเชิงพิธี แต่อาหารหนึ่งชนิดกลับมีการเมืองภายในหรือระบบสัญลักษณ์ซ่อนอยู่เสมอ การเมืองเรื่องอาหารและระบบสัญลักษณ์ที่ซ่อนอยู่ในอาหารนี้เองที่ผูกโยงอาหารเข้าไว้กับประเด็นความมั่นคง ระบบดังกล่าวมีส่วนกำหนดอย่างมีนัยยะว่าให้ใครหรือไม่ให้ใครเข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารชนิดใด ทรัพยากรใด ใครมีอำนาจดูแลและธำรงรักษากรมวิธีและวัตถุดิบหนึ่ง ๆ ไว้ กุศโลบายโครงสร้างขึ้นมาเพื่อพิทักษ์อาหารและทรัพยากร ฯลฯ (จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว และ นพรัตน์ ไชยชนะ, 2560 : 2) ไม่ว่าจะเป็นวิธีการใช้พืชมาเป็นอาหาร เป็นยารักษาโรค รู้จักวิธีการปลูกพืชให้ผสมผสานกับการดำเนินชีวิต เช่น วิธีการทำนา การหว่านเมล็ดผักชนิดต่าง ๆ วิธีการเก็บเมล็ดพันธุ์ เพื่อใช้ไว้เพราะปลูกในปีถัดไป (นพรัตน์ ไชยชนะ, 2559 : 23) จากสภาพเศรษฐกิจ สังคม ค่านิยมและความเชื่อที่เปลี่ยนไป ทำให้กลไกควบคุมความประพฤติของสมาชิกแบบเดิมใช้ไม่ได้กับทุกคนและทุกเรื่อง แต่รากฐานทางความคิดและวัฒนธรรมยังคงอยู่ในวิถีของชุมชน สิ่งที่สำคัญ คือ ชุมชนบ้านตลิ่งแดงมีภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่น เป็นลักษณะเฉพาะของชุมชน เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ถูกถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ส่วนประกอบบางชนิดอาศัยพื้นในท้องถิ่นทำให้มีลักษณะเฉพาะตัว มีขั้นตอนการปรุงซับซ้อนใช้เวลานาน ใช้แรงงานคนในชุมชนในการประกอบอาหาร สร้างความสามัคคีในชุมชน จนเป็นที่นิยมของคนในชุมชนนับแต่อดีตเป็นต้นมาก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งเป็นคำตอบที่ชุมชนแห่งนี้ยังคงมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายของทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืน

ดังนั้นการศึกษาประเด็นแกนบ้านตลิ่งแดงและความมั่นคงทางอาหารในท้องถิ่น มีความสำคัญต่อชุมชน โดยชุมชนเกษตรกรรมเป็นฐานทรัพยากรอาหารแหล่งผลิตอาหาร และเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างความมั่นคงทางอาหาร ที่ผ่านมาชุมชนได้เข้าไปเกี่ยวพันอยู่ภายใต้โครงสร้างและปฏิสัมพันธ์ทางสังคมที่มีอิทธิพลและบทบาทอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและปฏิสัมพันธ์ รวมทั้งการเรียนรู้

ของชุมชนที่นำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารสามารถสะท้อนให้เห็นถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาการปรุงอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นการนำฐานทรัพยากรท้องถิ่นที่สำคัญมาใช้ และความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร โดยประชากรในชุมชนบ้านตลิ่งแดง สามารถนำฐานทรัพยากรที่มีอยู่เหล่านั้น มาจัดการให้เกิดประโยชน์กับการดำรงชีวิต ได้อย่างไรบ้าง นอกจากนี้จะทำให้เข้าใจแบบแผนการดำเนินชีวิตของผู้คนในท้องถิ่น ว่า อะไรทำไม และอย่างไรที่ทำให้วิถีชีวิตดังกล่าวอันจะนำไปสู่การจัดการทรัพยากร การผลิต และการบริโภคของคนในสังคมให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

การทบทวนวรรณกรรม : ความมั่นคงทางอาหารในประเทศไทย และต่างประเทศ

พรทิพย์ ตีलगานันท์ (2557) จันทรตนาพร วงศ์ชัย (2557) จอมขวัญ ชุมชาติ (2557) ชนัญญา สังวาล (2558) อมาวสี อัมพันศิริรัตน์ และคณะ (2559) นพรัตน์ ไชยชนะ (2560) ส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในชุมชนชนบทซึ่งมีอาชีพการทำเกษตรกรรม เป็นหลัก ตามแนวคิดเกษตรกรรมแบบยั่งยืนที่สามารถสร้างความมั่นคงทางอาหาร ให้กับครัวเรือนและชุมชน การดำเนินชีวิตแบบเรียบง่าย การปรับตัวพึ่งพาอาศัย ฐานทรัพยากรท้องถิ่นด้วยการนำภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน รู้จักวิธีการปลูกพืชให้ผสมผสานกับการดำเนินชีวิต สิ่งเหล่านี้เป็นคำตอบที่ชุมชน แห่งนี้ยังคงมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายที่มีอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืน

Shams, Manfusa (2005) Arunotai, Narumaon (2006) Saenmi, Sakda and TimmiTillmann (2006) Bala, Arun and George Gheverghese Joseph (2007) Ericksen, P. (2008) Christopher, Munke, et al. (2012) งานเหล่านี้มองความ สัมพันธ์ระหว่างองค์ความรู้วิทยาศาสตร์และท้องถิ่น ผ่านโครงสร้างของการให้ความรู้ นั้นเกิดจากการ “ผลิตซ้ำ” ประหนึ่ง “ภาพมายา” และถูกแทนที่ด้วยกระบวนการ คิดของภูมิปัญญาของกลุ่มชน ก่อนถูกตัดสินคุณค่าจากหลักวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ ประการที่สอง การสถาปนาของความรู้ดังกล่าวนั้นมีการสร้างความรู้อย่างเป็นทางการ ที่มีขั้นตอน ผ่านการทดลองซ้ำแล้วซ้ำเล่า ประการที่สามยุทธศาสตร์ใน การพัฒนาองค์ความรู้จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทำให้ถูกกฎหมายหรือมีการจดลิขสิทธิ์

เพื่อห้้องกันสิทธิของกลุ่มนชนท้้องถิ่น ประการที่สี่ แนวคิดพหุวัฒนธรรมจะเป็นตัวได้
รับการพัฒนาศึกษา เพื่อนำไปสู่การศึกษาเรื่องของกลุ่มนชนอย่างหลากหลายมิติ

จากงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศที่กล่าวถึงประเด็นความมั่นคงทางอาหาร
พบว่า ความมั่นคงทางอาหารอยู่ในระดับมีความเสี่ยง และงานวิจัยส่วนใหญ่เน้น
ศึกษาในพื้นที่ชนบทเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากชุมชนชนบทเป็นแหล่งผลิตอาหารที่
สำคัญทั้งในระดับครัวเรือน ชุมชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้วิจัยให้ความสำคัญกับเรื่อง
ความมั่นคงทางอาหารในกระบวนการของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพราะจัดว่าเป็น
ทุนชุมชนที่มีความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ทำให้เราเข้าใจบริบทของชุมชน
และกำหนดโจทย์ได้อย่างสอดคล้องกับความเป็นจริงยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมโดยใช้องค์ความรู้
ภูมิปัญญาในการปรุงอาหารท้องถิ่น กรณีศึกษาภูมิปัญญาแกงบวนในชุมชน
บ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี

วิธีการดำเนินการวิจัย

งานวิจัยชิ้นนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ประยุกต์วิธีวิจัย
ทางมานุษยวิทยา คือ การเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาอาหาร
ท้องถิ่น เป็นการศึกษาครอบคลุมประเด็นอาหาร ผู้วิจัยมีการวางแผนโดยใช้เทคนิค
เพื่อให้ได้ข้อมูลลึกและละเอียดมีความน่าเชื่อถือ ดังนี้

1. การเลือกสนามวิจัยและสถานการณ์ทางสังคม: การศึกษาสำรวจ ด้วยเหตุผล
ของความสะดวกในการเดินทางเข้าถึงหมู่บ้าน โดยเข้าไปติดต่อกับผู้ใหญ่บ้านอย่าง
ไม่เป็นทางการ กำหนดวันที่จะเข้าไปศึกษาสังเกตและสัมภาษณ์ เพื่อให้ นักวิจัย
มีผู้นำในการเข้าไปสัมภาษณ์ยังครัวเรือนต่าง ๆ และรวมถึงสถานการณ์ทางสังคม
ได้แก่ สถานที่ในชุมชนแห่งนี้มีการทำกิจกรรมร่วมกันในงานประเพณีต่าง ๆ รวมถึง
วิถีชีวิตประจำวันในการทำมาหากินในสวน ไร่ และบริเวณรอบที่อยู่อาศัย ผู้แสดง
ในที่นี้ คือ กลุ่มผู้ให้ข่าวสำคัญ คือ เกษตรกรในชุมชน และผู้นำชุมชนอย่างเป็นทางการ
เป็นผู้อธิบายถึงลักษณะและการใช้ชีวิตของชาวบ้านในชุมชนบ้านตลิ่งแดง

2. การเข้าสนาม : การเข้าชุมชนอย่างไม่เป็นทางการ โดยการเข้าศึกษาวิจัยหมู่บ้านอย่างไม่เป็นทางการ โดยการประสานติดต่อผู้ใหญ่บ้านของชุมชนบ้านตลิ่งแดงและสร้างปฏิสัมพันธ์กับชุมชน โดยวิธีการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นในชุมชน โดยใช้เวลา 6 เดือน ตั้งแต่เดือนมกราคม พ.ศ. 2558 - มิถุนายน พ.ศ. 2558 ในการเข้าไปสังเกตและเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดขึ้นในชุมชน

3. การเยือนชุมชนที่ศึกษา : ผู้วิจัยหาแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับมิติการทำมาหากินของชาวบ้านในชุมชนบ้านตลิ่งแดงและชุมชนบ้านหนองบัวซึ่งเป็นหมู่บ้านใกล้เคียง ทั้งแหล่งข้อมูลจากพระสงฆ์ในวัดหนองบัว (วัดศรีอุบลาราม) และปราชญ์ชุมชนด้านอาหาร ทั้งการสำรวจสภาพแวดล้อมของชุมชนอย่างคร่าว ๆ ใช้ระยะเวลา 3 เดือน ตั้งแต่เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2558 - เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2558 ทำให้นักวิจัยเห็นโครงสร้าง ลักษณะทางภูมิศาสตร์ ลักษณะทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนบ้านตลิ่งแดง

4. การสังเกตอย่างมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม : เพื่อเก็บข้อมูลปฐมภูมิด้านต่างๆ ของชีวิตคนในชุมชนบ้านตลิ่งแดง ทำให้ค้นพบสถานการณ์ทางวัฒนธรรมในชุมชน เข้าใจเกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และนำข้อมูลมาตรวจสอบความถูกต้องของการศึกษาโดยการจัดสนทนากลุ่มย่อย ในลักษณะแผนผังความคิด

5. การสัมภาษณ์ผู้ให้ข่าวสำคัญโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In – depth interview) : โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ เจ้าอาวาสวัดหนองบัว ผู้นำชุมชน กำนันผู้ใหญ่บ้าน ชาวบ้านจำนวน 25 คน กลุ่มผู้ให้ข้อมูลรอง คือ หน่วยงานราชการในพื้นที่ จำนวน 20 คนโดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก/และกลุ่มผู้ให้ข้อมูลร่วมกรณีหลากหลาย (Maximum Variation Sampling) เป็นการเลือกตัวอย่างที่ครอบคลุมความหลากหลายที่ผู้วิจัยให้ความสนใจเพื่อทำความเข้าใจปรากฏการณ์ที่แตกต่างกัน และในระยะเวลาที่ต่างกัน

6. จัดสนทนากลุ่มย่อย : เป็นวิธีการสนทนากับกลุ่มชาวบ้าน เจ้าหน้าที่ภาครัฐและนักพัฒนาองค์กรเอกชน โดยผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นที่จะรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพบริบทของชุมชน ด้านประวัติศาสตร์ชุมชนและเหตุการณ์สำคัญในอดีต

สภาพกายภาพ สภาพสังคมและวัฒนธรรม สภาพทรัพยากรธรรมชาติ สภาพเศรษฐกิจ รวมทั้งสภาพปัญหาทั่วไปของชุมชน และสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร จากอดีตจนถึงปัจจุบัน

7. การวิเคราะห์ข้อมูล : ในกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มขึ้นในขณะ การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตามการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกจะเริ่มขึ้น เมื่อข้อมูลสนามอิ่มตัว การวิเคราะห์เชิงลึกนั้นใช้การตรวจสอบข้อมูลสามเ้าทั้ง ด้านตัวผู้วิจัย ด้านเวลาและด้านวิธีการ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการจำแนก ข้อมูลด้วยฐานความเหมือนความต่างด้วยข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์สังเคราะห์ ดังกล่าวจะถูกนำเสนอต่อชุมชนด้วยการจัดเวทีเสวนาขึ้นซึ่งประโยชน์ที่ได้คือการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การตรวจสอบข้อมูลร่วมกันและการสนับสนุนกระบวนการมีส่วนรวมให้เกิดขึ้นในงานศึกษาวิจัยภายหลังการวิเคราะห์ข้อมูลเสร็จสิ้นจนได้ องค์ความรู้ที่ทุกฝ่ายเข้าใจตรงกัน กระบวนการเขียนรายงานการวิจัยจะเริ่มต้นขึ้น

8. การตรวจสอบความน่าเชื่อถือ : การตรวจสอบข้อมูลเป็นการดำเนินการหลัง การเก็บรวบรวมข้อมูล และก่อนการวิเคราะห์ข้อมูล โดยในการวิจัยครั้งนี้มีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเ้าได้แก่

- การตรวจสอบสามเ้าด้านข้อมูล (data triangulation)ซึ่งจะเป็นการพิจารณา ว่าข้อมูลที่ไดมาน่าเชื่อถือเพียงใด โดยจะตรวจสอบจากแหล่งบุคคลผู้ให้ข้อมูลที่ ต่างแหล่งกัน ได้แก่เกษตรกร ปราชญ์/ผู้รู้ ผู้นำชุมชน ครู และนักพัฒนาองค์กร เอกชนในพื้นที่

- การตรวจสอบสามเ้าด้านวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล (methodological triangulation) ซึ่งจะพิจารณาจากวิธีการในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ กัน เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูลในประเด็นเดียวกัน โดยวิธีการที่ใช้ได้แก่ การสังเกต แบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบเจาะจง และการสนทนากลุ่ม

9. การจัดเวทีคืนข้อมูลและตรวจสอบข้อมูลงานวิจัย เพื่อนำเสนอข้อมูลผลการ วิจัยเบื้องต้นให้ชุมชนตรวจสอบความถูกต้อง แลกเปลี่ยน และระดมความคิดเห็นในการตรวจสอบความถูกต้องและยืนยันข้อมูล

ผลการวิจัย

บ้านตลิ่งแดงเป็นชุมชนเก่าแก่วัยรุ่นน้ำแควใหญ่ ก่อปรด้วยวัฒนธรรม ประเพณีที่หลากหลายทุนสำคัญในชุมชน ได้แก่ ทุนความรู้และภูมิปัญญา ทุนวัฒนธรรม ทุนธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมก่อให้เกิดแบบแผนการผลิตและกิจกรรม ชุมชนอันหลากหลาย ก่อปรกับภูมิสังคมเป็นชุมชนเครือญาติคนในชุมชนมีความ สัมพันธ์แนบแน่นและศรัทธาในพระพุทธศาสนา (บุษบา ทองอุปการ, 2560 : 5) มีศูนย์รวมจิตใจอยู่ที่วัดศรีอุปการามหรือวัดหนองบัวมาอย่างยาวนาน การสนทนา กลุ่มอย่างไม่เป็นทางการเพื่อค้นหาวិถีการดำเนินชีวิตของชุมชนบ้านตลิ่งแดงทำให้ทราบบริบทชุมชนและพัฒนาการของชุมชน ดังนี้

1. บริบทชุมชนบ้านตลิ่งแดง

บ้านตลิ่งแดง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี เป็นหมู่บ้านเก่าแก่แห่งหนึ่งในตำบลหนองบัว ที่มาของคำว่า “ตลิ่งแดง” เป็นการ เรียกชื่อตามบริบทของหมู่บ้านเนื่องจากบริเวณดังกล่าวมีแม่น้ำแควใหญ่ไหลผ่าน ตลิ่งส่วนใหญ่เป็นดินลูกรัง เกิดจากการผุพังของหินในสภาพภูมิอากาศชื้นประชากร ในหมู่บ้านบ้านตลิ่งแดงดำรงชีวิตเรียบง่าย ลักษณะเด่นของพื้นที่ คือ ชุมชนยังคง ยึดอาชีพเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ ดำรงชีวิตจากการพึ่งพาอาศัยฐานทรัพยากร ท้องถิ่นด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ยึดกฎเกณฑ์ความสัมพันธ์ระบบเครือญาติ แต่ปัจจุบันโครงสร้างของครอบครัวเป็นลักษณะครอบครัวเดี่ยว มีวิถีการถ่ายทอด ความรู้ สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

- ทรัพยากรในชุมชน

สภาพป่าไม้ในชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัด กาญจนบุรี ไม่เหมือนในอดีตที่ผ่านมา กล่าวคือ ส่วนใหญ่จะเป็นทรัพยากรที่ถูกนำมา ใช้และไม่ได้ดูแลรักษา อาจมีสาเหตุมาจากการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในชุมชน เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ที่ติดต่อกับเขตทหาร (จังหวัดทหารบกกาญจนบุรี) และมีจำนวนประชากรแฝงที่เข้ามาใช้ทรัพยากรต่างๆ ในชุมชน

บุษบา ทองอุปการ (2560) เสนอข้อค้นพบทุนชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี พบว่า มีทุน 3 กลุ่ม คือ ทุนความรู้และภูมิปัญญา ทุนวัฒนธรรม และทุนธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ทุนความรู้และภูมิปัญญา ที่สำคัญ คือ ด้านอาหารซึ่งสะท้อนความเชื่อและวิถีชีวิตดั้งเดิมเฉพาะถิ่น ได้แก่ แกงบวน เป็นต้นสำหรับภูมิปัญญาด้านสถาปัตยกรรมฝีมือช่วงพื้นบ้านเฉพาะถิ่น สะท้อนให้เห็นผ่านความงามของหอฉันหรือที่ชาวชุมชนเรียกว่า “หอคด” และกุฏิไม้ในวัดหนองบัว

ทุนวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ บ้านตลิ่งแดงมีวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อหลายอย่างที่เอกลักษณ์ สะท้อนการผสมผสานบริบทชุมชน วิถีชีวิตและความเชื่อศาสนาเข้าด้วยกัน เช่น ประเพณีร้อยพรรษา นิยมร้องกันก่อนวันออกพรรษาในช่วงต้นเดือน 11 จนถึงวันออกพรรษา การร้องเอื้อนยาวคล้ายเพลงสวด มีจุดมุ่งหมายเพื่อขอบริจาคสิ่งของเงินทองและรวบรวมให้วัดคล้ายทอดกฐิน

ทุนธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม บ้านตลิ่งแดงตั้งอยู่ริมน้ำแควใหญ่ ในอดีตรอบ ๆ หมู่บ้านซุกซุมไปด้วยสัตว์น้ำ หลังจากสร้างเขื่อนเจ้าเงาะ (เขื่อนศรีนครินทร์) นิเวศหมู่บ้านได้รับผลกระทบมาก เนื่องจากแม่น้ำถูกควบคุมการเปิดปิดเขื่อน สัตว์น้ำลดจำนวนลงและบางสายพันธุ์ไม่พบเห็นในเขตชุมชน

กล่าวได้ว่าชุมชนบ้านตลิ่งแดงไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัดว่าเกิดขึ้นมาแต่สมัยใด แต่ปรากฏประวัติของวัดศรีอุปการาม (วัดหนองบัว) ซึ่งเป็นวัดในเขตชุมชนบ้านตลิ่งแดง มีประวัติคู่กับเมืองกาญจนบุรีมาตั้งแต่อดีต พื้นที่ส่วนใหญ่ในชุมชนมีลักษณะที่ราบเชิงเขาและที่ราบริมฝั่งแม่น้ำ ประชากรเป็นคนไทยทั้งหมด ส่วนใหญ่นับถือพระพุทธศาสนา ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรเป็นหลัก หมู่บ้านตั้งอยู่ริมแม่น้ำแควใหญ่ในอดีตเป็นชุมชนการค้าและเป็นเส้นทางสัญจรหลักรอยต่อระหว่างเขตป่ากับตัวเมือง สมาชิกในชุมชนมีความสัมพันธ์แบบเครือญาติ ดำรงชีวิตอาศัยทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นหลัก

2. วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมบ้านตลิ่งแดง

ชุมชนบ้านตลิ่งแดง มีแหล่งทรัพยากรอาหารที่มีอยู่อย่างหลากหลายตามฤดูกาลต่าง ๆ โดยแหล่งที่ใหญ่ที่สุด คือ ทรัพยากรอาหารที่ได้จากการที่ชาวบ้านในชุมชนได้ผลิตขึ้นเอง ได้แก่ บริเวณรอบที่อยู่อาศัย นา ไร่ และที่สวน นอกจากนี้ได้จากการหาจากแหล่งต่าง ๆ ที่สามารถพบได้ในชุมชน จากที่ดินสาธารณะประโยชน์ต่าง ๆ และนอกจากจะเป็นแหล่งอาหารที่ชาวบ้านใช้เพื่อผลิตอาหารโดยเฉพาะแล้วแหล่ง

อาหารเหล่านี้ยังมีทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติผสมผสานอยู่ในแหล่งเพาะปลูกแห่งนั้นด้วย เช่น นกคุ้ม นกกวก หรือพืชไม้เลื้อยอยู่ตามรั้วบ้าน นอกจากนี้ยังมีทรัพยากรอาหารที่ได้จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ เป็นทรัพยากรอาหารที่ไม่ต้องซื้อ ไม่ต้องสร้างแต่ต้องเสาะหา อันได้แก่ ป่าไม้ สวนป่า แหล่งน้ำธรรมชาติทุ่งนา ทั้งภายในและภายนอกชุมชนอันเป็นสถานที่ที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญอย่างหลากหลาย ชาวบ้านบ้านตลิ่งแดงสามารถนำทรัพยากรอาหารมาประกอบอาหารรับประทานได้ และอีกแหล่งอาหารที่ได้มาจากตลาดหรือแหล่งค้าขาย รวมถึงทรัพยากรอาหารที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อการค้าขาย และเป็นผลิตส่วนเกิดจึงนำออกมาจำหน่าย รวมถึงทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น เห็ด หน่อไม้ ผักหวาน ตำลึง ที่บางครั้งชาวบ้านหามาได้มากเกินกว่าปริมาณที่ใช้บริโภคจำหน่ายด้วยเช่นกัน สำหรับประเด็นทรัพยากรอาหารในชุมชนที่สร้างความมั่นคงทางอาหารมีดังนี้

ทรัพยากรอาหารประเภทพืชผัก ทรัพยากรอาหารประเภทพืชผักเป็นทรัพยากรอาหารที่มีจำนวนมากที่สุด คือ มีจำนวนหลากหลาย พืชอาหารที่เป็นพืชเพราะปลูก ชาวบ้านเรียกว่าผักปลูก ส่วนพืชอาหารธรรมชาติชาวบ้านเรียกว่า ผักป่า ถึงแม้ปัจจุบันพื้นที่ป่าจะไม่อยู่ในชุมชนก็ตาม ชาวบ้านมักจะไปเก็บหรือหากจากบริเวณที่ดินสาธารณะ เช่น ไร่ ถนน รอบภูเขา ริมห้วย ฯลฯ สามารถสรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 1 มีการอยู่ของทรัพยากรอาหารในชุมชน

ประเภท	ทรัพยากรอาหาร
ไม้ยืนต้น	ขี้เหล็ก, ผักกระถิน, ผักหวาน, ต้นเมี่ยง, ต้นหมาก, ต้นยอ, ดอกแค, มะนาว, มะกรูด, มะขาม
พืชล้มลุก	กระชาย, กระเทียม, หอมแดง, ขิง, ข่า, ขมิ้นขาว, ขมิ้น, ถั่วฝักยาว, ใบเตย, ใบบัวบก, ใบชะพลู, ตะไคร้, แตงกวา, ตำลึง, กะเพรา, พริกไทย, ต้นเผือก, สะระแหน่, ผักชี, แตงร้าน

ที่มา : นพรัตน์ ไชยชนะ (15 กรกฎาคม 2561) สํารวจบ้านดวงอำพร คามรักษ์

นอกจากนี้ทรัพยากรอาหารประเภทไม้ผล ไม้ผลที่พบมากในชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ส่วนใหญ่คือการปลูกไว้ทานใน

บริเวณที่อยู่อาศัย หรือเรียกว่าผลไม้บ้าน ผลไม้ที่พบในชุมชน คือ ลำไย มะยม กล้วย เป็นต้น นอกจากนี้มีการนำเอาไม้ผลจากต่างถิ่นมาปลูกหลายชนิด เช่น แก้วลัด มะม่วงหิมพานต์ มะม่วง และเงาะ ทุเรียน ฯลฯ แต่จะมีปริมาณไม่มากนัก เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่ในปัจจุบันไม่นิยมปลูกไว้รับประทานเป็นอาหารดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ทรัพยากรอาหารประเภทไม้ผลในชุมชน

ประเภท	ทรัพยากรอาหาร
ไม้ยืนต้น	ลำไย, ลิ้นจี่, ขนุน, มะละกอ, มะตูม, มะขาม, มะพร้าว, ฝรั่ง, มะม่วงน้ำดอกไม้มะม่วงเขียวเสวย, มะม่วงฟ้าลั่น, ชมพู, น้อยหน่า, พุทรา, เงาะ, กระท้อน, มะยม
พืชล้มลุก	สับประรด, อ้อย, ข้าวโพด, กล้วยน้ำว้า, กล้วยหอม, กล้วยไข่, มันเทศ, เผือก

ที่มา : นพรัตน์ ไชยชนะ (15 กรกฎาคม 2561) สํารวจบ้านสุทิน อําเภอบุค

ทรัพยากรอาหารประเภทที่มีความหลากหลายของจำนวนพันธุ์ และจำนวนชนิดมากที่สุดในพื้นที่บ้าน สัตว์ประเภทปลา มีตามลำห้วย คลองและแม่น้ำแควใหญ่สามารถหาได้ตลอดปี แต่อย่างไรก็ตามปลามีหลายชนิดที่ลดจำนวนลงและเริ่มสูญหายไปจากชุมชน สำหรับสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่มีมากและสามารถหาได้ง่ายคือ อึ่ง กบ เขียด ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 การมีอยู่ของทรัพยากรอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ประเภท	ทรัพยากรอาหาร
สัตว์บกและสัตว์เลื้อยคลาน	กระต่ายป่า, พังพอน, ตัวแลน, หนูนา, กระรอก, กระแต, กระเจิง, แย้
สัตว์ปีก	ไก่ป่า, นกกก, นกคุ้ม, ตอ, ค้าง, ไก่, เป็ด, ไก่, ห่าน
สัตว์น้ำและสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ	ปลาตุ๊ก, ปลานิล, ปลาไหล, ปลาตะเพียน, ปลาบึก, ปลาดัง, ปลาช่อน, ปลากลาย, ปลาหมอ, ปลาสร้อย, หอยขม, ปูนา, อึ่ง, เขียด, กบ, ปลาเนื้ออ่อน

ที่มา : นพรัตน์ ไชยชนะ (15 กรกฎาคม 2561)

จากผลการศึกษาประเด็นทรัพยากรในชุมชน ซึ่งทำให้มองเห็นถึงการมีอยู่ของอาหารในชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งชุมชนแห่งนี้มีแหล่งอาหารที่มีอยู่อย่างหลากหลายตามฤดูกาลต่างๆ โดยแหล่งที่ใหญ่ที่สุด คือ ทรัพยากรอาหารที่ได้จากการที่ชาวบ้านในชุมชนได้ผลิตขึ้นเอง ได้แก่ บริเวณรอบที่อยู่อาศัย ที่นา และที่สวน นอกจากนี้ได้จากการหาจากแหล่งต่างๆ ที่สามารถพบได้ในชุมชน จากที่ดินสาธารณะประโยชน์ต่างๆ และนอกจากจะเป็นแหล่งอาหารที่ชาวบ้านใช้เพื่อผลิตอาหารโดยเฉพาะแล้วแหล่งอาหารเหล่านี้ยังมีทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติผสมผสานอยู่ในแหล่งเพาะปลูกแห่งนั้นด้วย เช่น นกคุ้ม นกกวก หรือพืชไม้เลื้อยอยู่ตามรั้วบ้าน นอกจากนี้ยังมีทรัพยากรอาหารที่ได้จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ เป็นทรัพยากรอาหารที่ไม่ต้องซื้อ ไม่ต้องสร้างแต่ต้องเสาะหา อันได้แก่ ป่าไม้ สวนป่า แหล่งน้ำธรรมชาติ ทุ่งนา ทั้งภายในและภายนอกชุมชนอันเป็นสถานที่ที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญอย่างหลากหลาย ชาวบ้านปานางเยื่อสามารถนำทรัพยากรอาหารมาประกอบอาหารรับประทานได้ และอีกแหล่งอาหารที่ได้มาจากตลาดหรือแหล่งค้าขาย รวมถึงทรัพยากรอาหารที่ถูกผลิตขึ้นเพื่อการค้าขาย และเป็นผลิตส่วนเกิดขึ้นมาออกมาจำหน่าย รวมถึงทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น เห็ด หน่อไม้ ผักหวาน ตำลึง ที่บางครั้งชาวบ้านหามาได้มากกว่าปริมาณที่ใช้บริโภคจำหน่ายด้วยเช่นกัน

3. แกงบอนภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นชุมชนบ้านตลิ่งแดง

ข้อมูลภาคสนาม ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์โดยการเข้าร่วมกิจกรรมที่จัดขึ้นในชุมชน พบว่า “แกงบอน” เป็นอาหารประจำท้องถิ่นของหมู่บ้านตลิ่งแดง แกงบอน เกิดขึ้นเมื่อใดไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัด แต่สันนิษฐานว่าคำว่า “บอน” มาจากเครื่องปรุงที่วางเรียงรายกันเป็นกระบวน ทำให้เรียกเป็นชื่อแกงบอน สอดคล้องกับคำกล่าวของ ป้าจำเนียร จิรกาญจลไพศาล และดวงอำพร คามรักษ์กล่าวว่า

“แกงบอนเป็นอาหารของชุมชนบ้านตลิ่งแดง คำว่าบอน สงสัยมาจากเครื่องปรุงที่วางเรียงรายเป็นกระบวน ทำให้เป็นที่มาของชื่อ “แกงบอน”

(จำเนียร จิรกาญจลไพศาล, สัมภาษณ์วันที่ 25 ตุลาคม 2561)

“แกงบวน ที่มาของชื่อ ฉันว่า มาจากคำว่า เครื่องปรุงที่มันมีเยอะ แล้วเอามา
วางเรียงรายกันเป็นแถว หรือกระบวน ทำให้เป็นชื่อของ “แกงบวน”

(ดวงอำพร คามรักษ์, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2561)

ชัดเจนว่าแกงบวนมีที่มาจากคำว่า “กระบวน” คือ วัตถุประสงค์ต่าง ๆ ที่วางเรียงราย
กันเป็นกระบวน ทำให้คนในชุมชนเรียกกันติดปากว่า “แกงบวน” เป็นแกงบวนประจำ
ท้องถิ่นของชุมชนบ้านดิ่งแดง แกงบวน จัดเป็นอาหารพื้นบ้านของชุมชนแห่งนี้
การปรุงแกงบวน จัดว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประกอบอาหาร และการบริโภค
ซึ่งสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ที่มักจะทำกันในงานบุญ ประเพณีสำคัญ ๆ หรือ
งานบุญใหญ่ ๆ (วัชรภรณ์ มีพงษ์, ม.ป.ป. : 5) บางครั้งจะนิยมทำกันในงานแต่งงาน
งานบวชนาค และงานประเพณีทางศาสนาต่าง ๆ เพื่อจัดเลี้ยงพระ ญาติมิตร
ที่มาร่วมช่วยในงานบุญนั้น ๆ และแจกจ่ายแบ่งปันกันตามวัฒนธรรมความเอื้อเฟื้อ
เผื่อแผ่ของชาวท้องถิ่น ในอดีตงานบุญใดที่ทำแกงบวน แสดงว่า เป็นงานที่มีความ
สำคัญ ลักษณะแกงบวน เมื่อปรุงเสร็จแล้ว จะได้ปริมาณที่มาก เป็นอาหารหม้อใหญ่
สมาชิกในท้องถิ่นต้องเข้าไปร่วมมือช่วยเหลืองานกันมากมาย ทำให้ญาติ
พี่น้อง ได้มีโอกาสสนทนาปราศรัยระหว่างที่ช่วยกันประกอบอาหาร เพราะแกงบวน
มีกระบวนการ มีขั้นตอนการปรุงซับซ้อน การประกอบมีเครื่องปรุงหลายอย่าง
รวมทั้งต้องมีเทคนิคในการปรุงเพื่อให้รสชาติของแกงบวนออกมาอร่อย ถูกใจแขก หรือ
ผู้ที่ได้ชิม ดังคำกล่าวของ นางอัมราลักษณ์ ไบบัว ว่า

“ที่ผ่านมามีงานบุญ งานบวช หรืองานแต่งงาน ต้องร่วมกันทำแกงบวน
เพื่อเลี้ยงแขก และใช้ทำบุญ ถ้าไม่มีนี้ไม่ได้เลยนะ เพราะเราต้องทำ และต้อง
ช่วยกันทำทั้งหมดบ้าน และเครือญาติ จำได้ว่าสมัยที่แต่งงาน ยังคงมีการทำแกงบวน
ในงานแต่งงานเลย”

(อัมราลักษณ์ ไบบัว, สัมภาษณ์วันที่ 23 ตุลาคม 2561)

จากคำกล่าวของอัมรลักษณ์ ไบบัวผู้ให้ข้อมูลแกงบวน ระบุว่าในอดีตมีการปรุงแกงบวนในงานแต่งงานของตัวเอง ซึ่งผ่านมา 35 ปี และยังคงกล่าวต่ออีกว่า

“แกงบวน อาหารท้องถิ่นบ้านดลิ่งแดง ใช้แรงงานเยอะ ต้องร่วมแรงร่วมใจกัน เพราะมีเครื่องปรุงเยอะ และวิธีการปรุงก็ซับซ้อน ปรุงตอน 8 โมง ได้กินตอน 5 โมง นี่ไม่รวมการเตรียมวัตถุดิบที่ต้องใช้นะ ถ้าวรวมๆ แล้วใช้เวลา 2 วันเลยทีเดียว”

(อัมรลักษณ์ ไบบัว, สัมภาษณ์วันที่ 23 ตุลาคม 2561)

แกงบวนเป็นแกง ที่ต้องใช้กำลัง แรงงานเพื่อช่วยเหลือกันในห้องดิน การปรุงแกงบวนแต่ละครั้ง คือ การร่วมมือกันในกลุ่มชน เป็นการสร้างความสัมพันธ์ ความสามัคคีให้เกิดในกลุ่มชน แกงบวนใช้ส่วนผสมหลายชนิด ประกอบด้วย 2 ส่วนที่นำมาปรุง คือ

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนที่ไม่สามารถหาได้จากชุมชน เพราะเป็นวัตถุดิบเฉพาะ ซึ่งได้แก่เครื่องเทศ โดยเมื่อมีการปรุงแต่ละครั้งจะต้องสั่งซื้อจากร้านขายยาจีน เท่านั้น เช่น ลูกจันทร์ ดอกจันทร์ ลูกกระวาน ใบยี่เก็ก ฯลฯ และในอดีตสันนิษฐานว่า วัสดุที่เป็นแบบเฉพาะนี้อาจจะเข้ามาโดยการติดต่อค้าขายของคนในชุมชนดลิ่งแดง สืบเนื่องจากบริเวณที่ตั้งของชุมชนมีท่าน้ำ ซึ่งชาวชุมชนเรียกว่า “ท่าน้ำหนองบัว” ริมแม่น้ำแควใหญ่ มีเรือจากบ้านโปร่ง จังหวัดราชบุรี มาติดต่อค้าขายกับชุมชน ลำตะเพิงที่อยู่เหนือชุมชนแห่งนี้ ดังนั้นชุมชนดลิ่งแดงกลายเป็นจุดแวะพักเรือสินค้าที่เข้ามาค้าขาย และวัตถุดิบเหล่านี้ก็ได้จากการการติดต่อค้าขายกับเรือสินค้าที่ผลัดเปลี่ยนมาแวะเป็นเมืองท่า ในปัจจุบันบริบทเหล่านี้เปลี่ยนไป ชุมชนมีถนน ระบบสาธารณูปโภคต่างๆ ขึ้นพื้นฐาน ทำให้ชุมชนแห่งนี้สามารถหาซื้อวัตถุดิบจากส่วนที่ 1 จากร้านขายยาจีน ซึ่งต้องเดินทางออกไปซื้อนอกชุมชน อยู่ห่างออกไปประมาณ 16 กิโลเมตร หรืออาจเป็นรถพุ่มพวงที่สามารถสั่งได้

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนประกอบสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ประกอบด้วย ใบมะตูม ใบหญ้านาง ใบฝรั่ง ขี้เหล็ก ข่าอ่อน ตะไคร้ ใบมะกรูด เม็ดผักชี กระเทียมไทย หัวหอม สามารถหาได้ทุกหลังคาเรือน และจัดว่าเป็นพืชที่สามารถหาได้ตลอดทั้งปี เพราะเป็นชุมชนที่มีความอุดมสมบูรณ์ในเรื่องทรัพยากรดิน แต่สำหรับส่วนประกอบที่ให้

โปรตีนและต้องหาซื้อจากนอกชุมชนเข้ามา ประกอบด้วย กระเพาะหมู ตับปอด สันในหมู ไล่หมูสด เชียงจี (ไตหมู) ซึ่งจัดว่าเป็นพระเอกหลักของแกงบอน ส่วนประกอบต่างๆ เหล่านี้จะได้มาจากการแลกเปลี่ยนกับชุมชนภายนอก ในส่วนเครื่องปรุงที่เป็นตัวชูรส สามารถหาได้ในชุมชนและบางส่วนสามารถซื้อตามร้านค้าสะดวกซื้อหรือรถฟุ่มพวง ประกอบด้วย ปลาอินทรี กะปิผอม กะปิไทย มะขามเปียก น้ำตาลปีบ ซิอิ๊วขาว น้ำปลา ชูรส น้ำ พูนแดง เกลือ เป็นต้น

สังเกตได้ว่า ส่วนที่เป็นเครื่องปรุงชูรสของแกงบอนนั้น มีทั้งกะปิไทยและกะปิผอม เนื่องจากกะปิผอม มีต้นกำเนิดมาจากชาวมอญ หรือ คนไทยเชื้อสายรามัญ คนจึงเรียกติดปากว่ากะปิผอม จุดเด่นของกะปิชนิดนี้ จะแตกต่างจากกะปิไทย ตรงที่วัตถุดิบที่นำมาใช้ทำกะปิ โดยปกติทั่วไป ทำมาจากกุ้งเคย ที่ได้จากท้องทะเล แต่กะปิผอมเป็นกะปิที่ทำมาจากปลาตัวเล็ก ๆ โดยนำปลาเล็กที่ได้ มาล้างให้สะอาด จากนั้นก็ไปตากแดดให้แห้งกรอบ นำมาโขลกกับเกลือเม็ดจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นก็ใส่ลงไปในไห หรือขวดโหลก็ได้ เพื่อเก็บไว้กินนาน ๆ ได้ บางทีชาวมอญก็เรียกกะปิชนิดนี้ว่า “กะปิปลา” กะปิปลานี้สั้จะขาวกว่ากะปิกุ้งเคยที่เคยเห็นกันทั่วไป การนำกะปิไทยและกะปิผอมมาผสมกัน เพราะจะให้รสชาติที่เข้มข้นกว่าใช้กะปิไทยอย่างเดียว ถือว่าเป็นการผสมผสานกับวัฒนธรรมของมอญ ที่เข้ามาในลักษณะของสินค้า จากการค้าขายทางเรือ ในขณะเดียวกันชุมชนตลิ่งแดงก็นำกะปิผอมมาปรับใช้ในอาหารท้องถิ่น

วิธีการปรุงแกงบอน สะท้อนการใช้แรงงานของคนในชุมชนการลงแรงสร้างความสามัคคีให้กับคนในชุมชน หากไม่ร่วมแรงกันทำก็ไม่สามารถที่ทำให้แกงบอนเสร็จได้ในเวลาที่ต้องการ โดยผู้วิจัยขอเสนอประเด็นภูมิปัญญาในการปรุงแกงบอน ดังนี้

ภูมิปัญญาการจัดการกับส่วนประกอบปลาไล่หมู และกระเพาะหมู นำทั้งสองอย่างมาขยำด้วยปูนแดง ล้างให้สะอาด แล้วนำไปขยำกับไบฝรั่ง ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปขยำกับน้ำเกลือ เพื่อให้สะอาดและหมดกลิ่นคาว ใส่ตะกร้าพักไว้ ตั้งหม้อไฟน้ำให้เดือด แล้วนำใส่ที่ล้างสะอาดลวกให้พอสุก ตักออกจากหม้อ พักให้เย็นเมื่อเย็นแล้ว ให้นำใส่มาหั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดพอเหมาะและพักไว้ ล้างหมูสันใน ตับหมูปอด เชียงจี ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นให้พอดีคำ ล้างใบหญ้านาง ใบมะตูม ใบขี้เหล็กให้สะอาด ไชกรวมกันให้ละเอียด นำมาคั้นน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบาง พักไว้

(2) ภูมิปัญญาการจัดการกับเครื่องปรุงเครื่องปรุงแกงบวน เป็นหัวใจสำคัญในการทำแกงบวน โดย เริ่มต้นด้วยการนำปลาอินทรี กะปิผอม กะปิไทย ห่อใบตองย่างพอหอม แล้วนำมาพักไว้ นำลูกกระวาน ลูกจันทร์ เม็ดผักชี ดอกจันทร์ ใบยี่งอก ข่าหั่นฝอย กระเทียม หัวหอม มาคั่วพอสุก นำเครื่องปรุงที่คั่วและย่างทั้งหมดมาโขกให้ละเอียดและตักพักไว้ สังเกตได้ว่า การนำกะปิไทย กะปิผอม ห่อใบตองแล้วนำมาย่าง จัดเป็นภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น ทำให้แกงบวนหอม ในขณะเดียวกันการนำลูกกระวาน ลูกจันทร์ เม็ดผักชี ดอกจันทร์ ใบยี่งอก ข่าหั่นฝอย กระเทียม หัวหอม มาคั่วพอสุก แล้วนำมาโขกร่วมกัน เป็นการจัดการให้เครื่องปรุงเหล่านี้หอม และเมื่อเป็นส่วนผสมในแกงบวนก็จะทำให้แกงบวนมีรสชาติหอมและอร่อย

(3) ภูมิปัญญาการปรุงแกงบวนเมื่อเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ วิธีการปรุงแกงบวน เริ่มด้วยการนำน้ำเปล่าและน้ำที่ได้จากการคั้นของใบญานาง ใบมะตูม ใบขี้เหล็ก มาตั้งไฟให้เดือด และนำส่วนประกอบต่างๆ ทหอยใส่ลงไป เริ่มด้วยส่วนของเครื่องปรุงต่างๆ ที่โขกไว้ใส่ในหม้อ ตามด้วยไส้หมูและเครื่องในหมู ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก น้ำปลา ชูรส ซีอิ๊วขาว เกลือ ให้ได้รสที่ต้องการ คือ เปรี้ยว หวาน และเค็ม เมื่อได้รสชาติที่ต้องการ ใส่ตะไคร้หั่นฝอยและเคี้ยวต่อไป จนกว่าเนื้อจะนิ่ม ซึ่งใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง เสร็จแล้วใส่ใบมะกรูดฉีก เทคนิคอีกอย่างสำหรับให้แกงบวนมีรสชาติที่อร่อย คือ วิธีการเลือกไส้หมูควรเป็นไส้หมูแก่ ในขณะที่ปรุงแกงบวน มีการเติมเหล้าขาว เนื่องจาก จะช่วยดับกลิ่นคาวและช่วยทำให้รสเข้มข้นขึ้น การทำแกงบวนใช้ระยะเวลาสั้น การใช้เตาถ่านนอกจากจะเป็นการประหยัดพลังงาน (นพรัตน์ ไชยชนะ, 2558 : 32 – 36) มีความหอมจากฟืนมากกว่า อีกทั้งไฟที่เกิดจากการเผาไหม้ของฟืน ย่อมมีความเป็นธรรมชาติมากกว่าการเผาไหม้ที่เกิดจากแก๊ส จัดว่าเป็นเทคโนโลยีหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตในท้องถิ่น แกงบวน เป็นแกงโบราณ ใช้เครื่องปรุงเยอะ จึงมักจะไม่ค่อยแกลบกินเองในวันปกติ เว้นแต่จะคนที่ช่วยกันทำเยอะๆ แต่แกงบวนนิยมทำเลี้ยงพระ เลี้ยงแขกในงานใหญ่ๆ รสชาติตามตำรับเดิม ท่านว่าจะปรุงให้มีรสหวานนำหน้าเล็กน้อย ลักษณะของแกงจะมีสีคล้ำ และมีน้ำขลุกขลิก

แกงบวนเป็นอาหารประจำท้องถิ่นบ้านตลิ่งแดง ปัจจุบันผู้ที่สามารถปรุงแกงบวนได้ ส่วนใหญ่มีอายุ มากกว่า 45 ปีขึ้นไป จากการสอบถามคนในชุมชนและผู้นำชุมชนสำหรับผู้ที่สามารถปรุงแกงบวนได้ประมาณ 30 คน นอกจากนี้ยังมีการนำไปเปิดสอนในหลักสูตรท้องถิ่นในโรงเรียนในเขตตำบลหนองบัว จำนวน 2 โรงเรียน คือ โรงเรียนวัดศรีอุปการาม และโรงเรียนบ้านบ้านนางแอ แต่อย่างไรก็ดีปัจจุบันการปรุงแกงบวนในครัวเรือนไม่เป็นที่นิยมมากนัก เนื่องจากมีปัจจัยหลาย ๆ อาทิ แกงบวนมีเครื่องปรุงหลายอย่าง วิธีปรุงที่ยุ่งยาก ซับซ้อน ใช้เวลาในการทำ อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญาท้องถิ่นแกงบวนยังผูกโยงเข้ากับความเชื่อในการกิน ซึ่งมาจากบริบทสภาพแวดล้อมและความเชื่ออย่างยากที่จะแยกออกจากกัน เช่น แกงบวนจะหารับประทานได้ในงานสำคัญของชุมชนเพราะเนื่องจากเป็นแกงที่ต้องใช้กำลังแรงงานหลายคน เป็นการร่วมแรงร่วมใจสร้างความสามัคคีในชุมชน

กระแสแห่งการเปลี่ยนแปลงนั้นก้าวไปเยือนทุกวัฒนธรรมไม่เว้นแต่หมู่บ้านแห่งนี้ แต่อย่างไรก็ตามครัวเรือน ชุมชนบ้านตลิ่งแดงส่วนใหญ่ ก็ยังยึดกับแบบแผน และธรรมเนียมการบริโภค ประเพณีปฏิบัติสืบทอดเป็นกิจวัตรประจำบ้านในหลักการ เช่น แบบแผนการกินกับความเคารพนับถือผู้เฒ่าผู้แก่ เมื่อล้อมวงกินในแต่ละมื้ออาหาร ผู้มีอายุน้อยกว่าหรือบุตรหลาน ตั่งตักข้าวและอาหารในส้อมให้ผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีอายุมากกว่าก่อน หากพ่อแม่หรือผู้สูงวัยในบ้านยังไม่ได้กินพร้อมตน ต้องตักแบ่งข้าวและกับข้าวไว้ต่างหาก เพื่อไม่ให้ผู้สูงวัยกินของเหลือจากลูกหลาน ฯลฯ และแม้กระแสดการเปลี่ยนแปลง อาจจะยังไม่ส่งผลกระทบ ต่อชุมชนบ้านตลิ่งแดงแห่งนี้ เท่าชุมชนอื่น แต่เมื่อพิจารณาไปถึงการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารของชุมชนบ้านตลิ่งแดง เห็นได้ว่า การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา “แกงบวน” จะถูกถ่ายทอดในลักษณะครูพักลักจำของการมาปฏิสัมพันธ์ในงานบุญประเพณีของชุมชน ผู้สนใจจะเข้าไปช่วยงานเป็นลูกมือ เรียนรู้วิธีการนำมาฝึกหัดพลิกแพลงเอาตามความสามารถของตน

สรุปและอภิปรายผล

พื้นที่บ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี เป็นชุมชนที่หลากหลายทางนิเวศวิทยาวัฒนธรรม ดังนั้นแบบแผนทรัพยากรในชุมชนที่นำไปสู่การจัดการจัดการความมั่นคงด้านอาหารย่อมแตกต่างกัน ระบบนิเวศ ที่ราบ ที่ดอน และที่สูง ปัจจัยอื่นที่ควรคำนึงถึง ได้แก่ ความใกล้-ไกลเมือง ความสะดวกในการคมนาคมและการติดต่อสื่อสาร ที่จะเป็นตัวกำหนดการเข้าถึงอาหาร และสื่อโทรทัศน์ และสื่ออื่นๆ ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมกรรมการบริโภคของชุมชน ในขณะที่ขนาดของชุมชน และอาชีพ จะเป็นตัวกำหนดฐานการผลิตและการกระจายอาหารในชุมชนบนฐานทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ ถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านที่มีความมั่นคงทางด้านอาหารในระดับหนึ่ง แต่เกษตรกรเองก็มีหนี้สิน เป็นหนี้สินที่กู้ยืมมาเพื่อลงทุนทางด้านเกษตร ตลอดจนเพื่อซื้อสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ตามกระแสนิยม หรือสิ่งที่จำเป็น แต่ชุมชนก็ยังสามารถดำรงอยู่ได้เนื่องจากทรัพยากรธรรมชาติยังมีความอุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลาย ยังมีอาหารที่หากินได้ในป่า ในนาในน้ำ ซึ่งเป็นแหล่งอาหารตามฤดูกาล โดยในทุกฤดูจะมีผลผลิตจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติรองรับตลอดทั้งปี ในขณะที่วิถีการกินก็ยังไม่เปลี่ยนจากเดิมมากนัก ยังมีการนำพืชผักนานาชนิด ทั้งจากการผลิต และจากในธรรมชาติ สามารถมาแปรเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นเพื่อบริโภคในครัวเรือนแต่สิ่งที่ควรตระหนักคือเมื่อใดที่ความสมดุลของแหล่งทรัพยากร และวิถีการกินของคนในชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ พืชผักต่างๆ ในธรรมชาติ ก็จะหมดความหมายไปการดิ้นรนทำงานเพื่อหาเงินมาซื้ออาหารชนิดใหม่ก็จะสูงมากขึ้น การเข้าถึงอาหารจะยากขึ้นกว่าปัจจุบัน ทำยที่สุดก็คือการอพยพโยกย้ายเข้าสู่สังคมเมือง สังคมที่คือเป้าหมายของการเปลี่ยนแปลงเมื่อนั้นก็อาจสรุปได้ว่าเป็นความล่มสลายของชุมชนท้องถิ่น สอดคล้องกับงานวิจัยของ นพรัตน์ ไชยชนะ (2560) กล่าวว่า การมีอยู่ของอาหารของชุมชน ท้องถิ่นนั้นมีพื้นฐานจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ทำมาหากินบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ดิน น้ำ ป่าไม้ ด้วยระบบภูมิปัญญาการทำไร่ นอกจากนี้ยังมีวิธีการเข้าถึงแหล่งอาหารโดยนำพันธุ์จากธรรมชาติมาปลูกไว้บริเวณละแวกที่อยู่อาศัย สอดคล้องกับงานวิจัยของ วัลย์ลิกา สรรเสริญชูโชติ (2545) ที่ได้ศึกษาเรื่องการเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและระบบความสัมพันธ์ทางสังคมในมิติหญิงชายของชุมชนบ้านทิพเย หมู่ที่ 3

ตำบลชะแล อำเภอกองคา ภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ผลการวิจัยพบว่าชาวบ้านทิพเย มีอาชีพทำไร่ข้าว โดยจะปลูกพืชใช้สอยและพืชอาหารต่างๆ เช่น พริก พัก ฯลฯ รวมอยู่ในไร่ข้าว การดำรงชีวิตล้วนหาได้จากในไร่และป่าล้วนๆ โดยทั่วไปชาวบ้านหาประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ หน่อไม้ น้ำผึ้งป่า สะตอป่า ฯลฯ โดยชาวบ้านมีหลักและกติกาในการใช้และรักษาทรัพยากรธรรมชาติและยังคงฝังแน่นอยู่ในวิถีชีวิต ความคิด ความเชื่อของชาวบ้าน ไม่ว่าจะเป็นลัทธิ เป็นตัน นอกจากนี้สำหรับประเด็นการมีอยู่ของอาหารสอดคล้องกับผลการวิจัยของสุรัช รักษาชาติ (2545) ความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของคนชายขอบ : รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนภาคตะวันตกประเทศไทย ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนในบริเวณภาคตะวันตกของประเทศไทยมีการทำไร่หมุนเวียนอันเป็นระบบการผลิตในแบบดั้งเดิมของชาวกะเหรี่ยงโดยทั่วไป ระบบการผลิตแบบนี้เป็นระบบการปลูกพืชที่ต้องมีการตัด ฟัน มีการใช้ดินแบบหมุนเวียนเพื่อปลูกพืช สำหรับพืชหลัก คือ ข้าวไร่ และพืชอาหารรองที่หลากหลาย เช่น พริก มะเขือ นอกจากนี้ยังมีการหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่มีตามฤดูกาล เช่น หน่อไม้ ผักกูด ฯลฯ ความสัมพันธ์ในชุมชนก็แน่นแฟ้น รักษาประเพณีและพิธีกรรม ในขณะเดียวกันชุมชนบ้านดิ่งแดงแห่งนี้ นำภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมาใช้ ภูมิปัญญาที่มีอยู่ทำให้ชาวบ้านดิ่งแดงในชุมชนแห่งนี้มีรูปแบบการพิทักษ์รักษาอาหารให้สามารถมีกิน มีใช้ตลอดปี ทั้งวิธีการหมัก ดอง ตาก ซึ่งเป็นคำตอบที่ชุมชนแห่งนี้ยังคงมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายที่มีอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืนสำหรับในมิติด้านความเชื่อและพิธีกรรมนั้น ชุมชนบ้านดิ่งแดง มีความสัมพันธ์เกี่ยวกับวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีเกี่ยวกับกับการดำรงอยู่และการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมของชุมชน จากผลการศึกษาทำให้ทราบว่าวัฒนธรรมการกินของสมาชิกในชุมชนบ้านดิ่งแดงได้เปลี่ยนแปลงไป บางอย่างสูญหายไปจากชุมชนแห่งนี้แต่อย่างไรก็ดีเรื่องวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น โดยเฉพาะวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา จะได้รับการสนับสนุนโดยเฉพาะหน่วยงานภาครัฐ ทำให้บางกิจกรรมยังคงมีการสืบสานต่อไป สอดคล้องกับงานวิจัยของจักรวรรดิ คล้ายโดนด (2550) ที่ศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิตชนเผ่ากะเหรี่ยง จังหวัดเชียงใหม่ ชนเผ่านี้มีวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับระบบเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม การตั้งถิ่นฐานเกิดจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและ

ความหนาแน่นของดินที่อยู่เดิม ระบบเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนไปตามความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี แต่วิถีชีวิตแบบดั้งเดิมบางอย่างก็ยังคงอยู่และยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก โดยเฉพาะการอยู่ร่วมกับธรรมชาติในลักษณะพึ่งพาอาศัยกัน มีการตั้งกฎเกณฑ์ ข้อความต่าง ๆ หรือสร้างเป็นความเชื่อและประเพณีเพื่อให้ชาวบ้านอาศัยอยู่กับธรรมชาติสภาพแวดล้อมได้อย่างสมดุล

ด้านภูมิปัญญาอาหารนั้นชุมชนบ้านตลิ่งแดง มีภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เช่น แยมหยวก น้ำพริกกะปิผอญ และแกงบอน ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชุมชนเป็นอาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี พบว่า แกงบอน เป็นอาหารท้องถิ่นของชุมชนบ้านตลิ่งแดง มีลักษณะเฉพาะ และถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนานจากบรรพบุรุษ คำว่า “บอน” สันนิษฐานว่ามาจากเครื่องปรุงที่วางเรียงรายเป็นกระบวน นิยมปรุงในงานบุญประเพณีที่สำคัญในชุมชน ใช้วัสดุดิบส่วนหนึ่งในท้องถิ่น ทำให้มีรสชาติในแบบเฉพาะ มีขั้นตอนการปรุงที่ซับซ้อน การปรุงแกงบอนในงานบุญที่สำคัญของชุมชนนั้น เป็นการสร้างความสัมพันธ์กับสมาชิกในชุมชน สะท้อนถึงความพยายามผสมผสานวัตถุดิบของท้องถิ่นเข้ากับอาหารของตนเองอย่างชาญฉลาด จัดเป็นการใช้ภูมิปัญญาของบรรพชนรู้จักประยุกต์วัตถุดิบเท่าที่หาได้ในท้องถิ่นมาเป็นอาหารของตนเองสอดคล้องกับงานวิจัยรัมภา ศิริวงศ์ (2544) กล่าวว่า ชุมชนบ้านลำปางหลวงมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการผลิต มีการปรับเอาสิ่งที่อยู่รอบชุมชนมาใช้ในการดำรงชีวิต ชุมชนแห่งนี้มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ ศรัทธาในพระพุทธศาสนาและวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนให้ความเคารพนับถือระบบเครือญาติการอยู่ร่วมกันและการมีอาณาเขตติดต่อกันของแต่ละจังหวัด น่าจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงและวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ เกิดเป็นภูมิปัญญาอาหารเฉพาะถิ่นตน และส่งผ่านสืบทอดรุ่นต่อรุ่น รวมทั้งวัฒนธรรมด้านอาหารซึ่งเป็นไปตามธรรมชาติของมนุษย์ที่จะต้องมีการปรับตัวเพื่อให้ตนเองสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในสิ่งแวดล้อมใหม่ให้ได้นอกจากนี้ประเด็นดังกล่าวสอดคล้องกับงานวิจัยของ เปรมสิริ ศักดิ์สูง (2550) กล่าวว่า กลุ่มชาวเหนือที่เรียกตนเองว่า “คนเมือง” ยังคงดำรงวัฒนธรรมการกินอาหารเหนือเอาไว้ได้ แม้จะตั้งถิ่นฐานอยู่ในปัตตานีที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมจากของตนเองค่อนข้างมากก็ตาม การที่กลุ่มคนเมืองยังคงดำรงวัฒนธรรมการกินได้นั้น

เป็นผลมาจากปัจจัยหลายอย่าง ที่สำคัญคือ การรู้จักสรรหาวัตถุดิบที่มีลักษณะเฉพาะ สอดคล้องกับวิถีชีวิต รวมทั้งจิตสำนึกต่อท้องถิ่นโดยเฉพาะในวัฒนธรรมการกินอาหารของคนเมือง ซึ่งทั้งหมดล้วนแล้วแต่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้กลุ่มคนเมืองที่มาตั้งถิ่นฐานอาศัยในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานีดำรงวัฒนธรรมการกินของตนเองเอาไว้ได้

กล่าวได้ว่าชุมชนบ้านตลิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี มีความมั่นคงทางอาหาร เนื่องจากชุมชนมีฐานทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ สมาชิกในชุมชนสามารถเข้าถึงอาหารอย่างเพียงพอ ถึงแม้ปัจจุบันจะทำได้ยากกว่าในอดีต เพราะความอุดมสมบูรณ์ของป่าและสัตว์ชนิดต่าง ๆ ลดลงก็ตาม อย่างไรก็ตาม อย่งไรก็ตาม ชุมชนบ้านตลิ่งแดงสามารถเข้าถึงอาหารจากแหล่งบริโภคอื่น ๆ นอกจากนี้ชุมชนมีภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น คือ แกงบวน เป็นอาหารพื้นบ้าน มีลักษณะเฉพาะ และถ่ายทอดกันมาอย่างยาวนานจากบรรพบุรุษ คำว่า “บวน” สันนิษฐานว่า มาจากเครื่องปรุงที่วางเรียงรายเป็นกระบวน นิยมปรุงในงานบุญประเพณีที่สำคัญในชุมชน ใช้วัตถุดิบส่วนหนึ่งในท้องถิ่น ทำให้มีรสชาติในแบบเฉพาะ มีขั้นตอนการปรุงที่ซับซ้อน กาลเวลาทำให้ภูมิปัญญาแกงบวนของชุมชนหนองบัว กลืนกลายหายไปกับปราชญ์ชุมชน เหลือไว้เพียงกลุ่มผู้สูงอายุบางส่วน การปรุงแกงบวนในงานบุญที่สำคัญของชุมชนนั้น เป็นการสร้างความสัมพันธ์กับสมาชิกในชุมชน สะท้อนถึงความพยายามผสมผสานวัสดุของท้องถิ่นเข้ากับอาหารของตนเองอย่างชาญฉลาด จัดเป็นการใช้ภูมิปัญญาของบรรพชน รู้จักประยุกต์วัตถุดิบเท่าที่ทำได้ในท้องถิ่น มาเป็นอาหารของตนเอง สอดคล้องกับงานวิจัยของ บุรณ์ชน สุขคุ้ม และธนพล วิยาสิงห์ (2556) กล่าวว่า อาหารจัดเป็นเอกลักษณ์เฉพาะกลุ่ม และเป็นภูมิปัญญาที่อยู่คู่กับชุมชน แสดงถึงอัตลักษณ์ในชุมชน วัฒนธรรมอาหารมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ การเปลี่ยนแปลงจะช้าหรือเร็วอยู่กับปัจจัยที่เกี่ยวข้อง เช่น การคมนาคม การสื่อสาร เทคโนโลยี ปัจจุบันการเลือกรับประทานอาหารตะวันตกเพื่อความสะดวก ทำให้วัฒนธรรมอาหารของกลุ่มตนจึงค่อย ๆ ถูกกลืนหายไปพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงที่มากับการรับเอาวัฒนธรรมใหม่ และดรณี บุญภิบาล (2541) การกินอาหารของชาวภาคใต้มีจุดมุ่งหมายหลักที่สำคัญคือ เพื่อให้อิ่มท้องก่อน ถึงแม้สภาพสังคมและวัฒนธรรมปัจจุบันจะเปลี่ยนแปลงไปมากน้อยแค่ไหน สตรีภาคใต้ก็ยังคงให้

ความสำคัญกับพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่น ปัจจุบันวิธีการใช้ปรุงอาหารมีหลากหลายเพราะได้จากตัวอย่างจากสื่อต่าง ๆ วัตถุดิบก็สามารถหาซื้อได้จากตลาดในชุมชน

ข้อเสนอแนะ

สำหรับข้อเสนอแนะในการพัฒนามนุษย์และสังคม องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรอาหารในชุมชน และวิถีชีวิตที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารในชุมชน บนฐานความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นควรนำสู่การถอดบทเรียนให้เห็นถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อความมั่นคงหรือไม่มั่นคงทางอาหารของชุมชนท้องถิ่น นอกจากนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นที่เข้ามาพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น ด้วยการพาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่ ซึ่งสถานที่ดังกล่าวควรเป็นพื้นที่ที่ประสบปัญหาเดียวกัน แต่สามารถแก้ปัญหาได้ด้วยการกลับมาใช้ภูมิปัญญาชุมชน ซึ่งเป็นทุนชุมชนเดิม ตามสภาพเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ในท้องถิ่น หรือ การสร้างกระบวนการเปลี่ยนแปลงภายในให้เกิดขึ้นด้วยการสร้างผู้นำ หรือ แกนนำ การเปลี่ยนแปลงเพื่อเป็นหน่วยอ่อนคอยเคลื่อนไหวให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีคิดของคนขึ้นในชุมชน

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาวิจัยควรมีการศึกษาในประเด็นเปรียบเทียบเรื่องความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในพื้นที่เดียวกัน เพื่อจะได้เห็นถึงสถานการณ์ของชุมชนในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร เพราะหากโครงการวิจัยนั้นเกิดประสิทธิผลและประสิทธิภาพ สามารถนำกรณีศึกษานี้ไปพัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็น Best Practice หรือแบบแผนการขับเคลื่อนงานส่งเสริมการพิทักษ์รักษาอาหารโดยมีชุมชนเป็นฐาน การดำเนินงานและร่วมคิดร่วมทำด้วยตนเองได้ต่อ

เอกสารอ้างอิง

- เกียรติศักดิ์ ยั่งยืน. (2556). เอกสารประกอบการประชุมสมัชชาความมั่นคงทางอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณะกรรมการการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2555). แผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555 - 2559. กรุงเทพฯ : สำนักทำเนียบนายกรัฐมนตรี.
- เครือมาศ ธรรมประชา. (2556). การพัฒนารูปแบบการจัดการความมั่นคงทางอาหารโดยกระบวนการทางสิ่งแวดล้อมศึกษา (วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต). มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- จอมขวัญ ชุมชาติ. (2558). ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโคกพะยอม ตำบลละงู อำเภอละงู จังหวัดสตูล (ปริญญาวิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต). สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จักรวรรดิ์ คล้ายโดนด. 2550. การศึกษาวิถีชีวิตของชาวกะเหรี่ยง ตำบลแก้วอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ (การค้นคว้าอิสระปริญญามหาบัณฑิต). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว, นพรัตน์ ไชยชนะ. (2560). ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นบ้านทิพเย ตำบลชะแล อำเภothองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี. (รายงานการวิจัย). กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- จันทร์ตนาวร วงศ์ชัย. (2557). ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติสู่ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเพี้ยลาดอำเภอสังทอง นครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ชนัญญา สังวาล. (2558). **ชุมชนเจดีย์งาม : วิถีชาวนากับความมั่นคงทางอาหาร** (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดรุณี บุญภิบาล. (2541). **วัฒนธรรมการกินของสตรีพื้นบ้านภาคใต้. (รายงานการวิจัย).** สงขลา : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ภาคใต้.
- ดวงใจ ทองดี. (ม.ป.ป). **ข้อมูลวัฒนธรรมท้องถิ่น.(รายงานการวิจัย).** กาญจนบุรี : สำนักพื้นที่การศึกษากาญจนบุรี เขต 1.
- นพรัตน์ ไชยชนะ และวีระวัฒน์ อุดมทรัพย์. (2559). **ปัจจัยเชื่อมโยงความมั่นคงทางอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพพระสงฆ์บ้านไร่ป่า ตำบลห้วยเขย่ง อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี (รายงานการวิจัย).** กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- นพรัตน์ ไชยชนะ. (2560). **ปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการพิทักษ์อาหารบ้านป่านางเยื่อ ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี (รายงานการวิจัย).** กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- บุษบา ทองอุปการ. (2560). **แนวทางเสริมสร้างความเข้มแข็งทุนชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ).** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุรณเฑาะว์ สุขคุ้ม และธนพล วิทยาสังห์. (2556). **วัฒนธรรมพื้นบ้านของกลุ่มชาติพันธุ์ญ้อจังหวัดศรีสะเกษ (รายงานการวิจัย).** ศรีสะเกษ : มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.
- ปิยนดา อิ่มดี. (2547). **ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนชนบท : ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านป่าคา หมู่ที่ 2 ตำบลสวก อำเภอน่าน จังหวัดน่าน (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ).** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- เปรมสิริ ศักดิ์สูง. (2550). **การดำรงวัฒนธรรมการกินของชาวเหนือในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี. (รายงานการวิจัย).** ปัตตานี : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- พรทิพย์ ดิลกนันท์. (2557). **การนำเสนอรูปแบบการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อ
สร้างเสริมความมั่นคงทางอาหาร** (วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต).
กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัมภาศิริวงศ์. (2544). **การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา** (วิทยานิพนธ์
ปริญญามหาบัณฑิต). เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัชรภรณ์ มีพงษ์. (ม.ป.ป). **ข้อมูลแหล่งสืบค้น สังคมวัฒนธรรมท้องถิ่น ตำบล
หนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี.** (รายงานการวิจัย). กาญจนบุรี
: สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี
- วัชรภรณ์ มีพงษ์. (ม.ป.ป). **วัฒนธรรมคนหนองบัว.** (รายงานการวิจัย).
กาญจนบุรี. เอกสารอัดสำเนา.
- วัลย์ลิกา สรรเสริญชูโชติ. (2545). **การศึกษาการเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและ
ระบบความสัมพันธ์ทางสังคมในมิติหญิงชายของชุมชนกะเหรี่ยง : ศึกษา
กรณีบ้านทิพเย หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี**
(วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุธานี มะลิพันธ์. (2552). **ความมั่นคงทางอาหารของชาวลัวะบ้านป่าก่า
อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน** (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). กรุงเทพฯ :
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุภา ไยเมือง. (2555). **ตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารระดับชุมชน. นนทบุรี :**
สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ.
- สุรัช รัชชาติ. (2545). **ความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของ
คนชายขอบ : รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มาของอาหารของ
ครัวเรือนภาคตะวันตกประเทศไทย** (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต).
นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.

อมาวสี อัมพันศิริรัตน์ และคณะ. (2559). **ทุนทางสังคมกับความมั่นคงทางอาหารในชุมชนชนบท : กรณีตำบลควนรู อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา.** (รายงานการวิจัย). สงขลา : วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี.

Arunotai, Narumaon. (2006). **Moken Traditional Knowledge.** An Unrecognized form of Natural Resources Management and Conservation. UNESCO.

Bala, Arun and George Gheverghese Joseph. (2007) .**Indigenous Knowledge and Western Science: The Possibility of Dialogue.** Race Class 49, 1 : 39 -61.

Christopher, Munke, et al. (2012). **Edible Tarantulas and Crickets in Cambodia. Informal market and potential contribution to rural livelihood,** in Indigenous and Traditional Food Systems in Asia and the Pacific. Regions Symposium Promotion of underutilized indigenous food in Asia and the pacific may 31 – June 2. KhonKaen Thailand: 76 – 83.

Ericksen, P. (2008). **Global Environmental Change and Food Security.** Global Change News Letter 71 : 10 – 12.

Saenmi, Sakda and TimmiTillmann. (2006).ACBC: Affirmation of Cultures and Biodiversity Conservation. Oxford: Blackwell.

Shams, Manfusa. (2005). **Developmental Issues in Indigenous Psychologies : Sustainability and Local Knowledge.** Asian Journal of Social Psychology. 2005, 8 : 39 – 50.

บุคลากรกรม

จำเนียร จิรกาญจลไพศาล (ผู้ให้สัมภาษณ์). นพรัตน์ ไชยชนะ (ผู้สัมภาษณ์)
ณ บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี.
เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2558.

ดวงอำพร คามรักษ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). นพรัตน์ ไชยชนะ (ผู้สัมภาษณ์) ณ บ้านเลขที่
33 หมู่ที่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี. เมื่อวันที่
16 กุมภาพันธ์ 2558.

อัมราลักษณ์ ใบบัว (ผู้ให้สัมภาษณ์). นพรัตน์ ไชยชนะ (ผู้สัมภาษณ์) ณ บ้านเลขที่
70 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี. เมื่อวันที่ 19
มีนาคม 2558.