

การท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี

Traditional Tourism to inherit Culture and Local Wisdom of Food of Marginal Culture Group in Kanchanaburi Province

อัญชัย ตันทะเทศ*

Unchun Tuntates

อังสุมาลิน จำนงชอบ

Angsumalin Jamnongchob

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Srinakharinwirot University

*unchun@gs.wu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวตามพื้นที่ชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี โดยกำหนดพื้นที่ศึกษาคือ อำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งมีเครื่องมือคือแบบสังเกตและแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview)

ผลการวิจัยพบว่า ปัจจุบันสภาพวัฒนธรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของทั้งอำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ มีพื้นฐานมาจากการสภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติที่เอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตเป็นหลัก ทั้งการทำการประมง การทำเกษตรกรรมและการใช้ประโยชน์จากการเก็บหาของป่าด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมที่สั่งสมมาตั้งแต่บรรพบุรุษ วัฒนธรรมทางอาหารของกลุ่มชาวมอญและกลุ่มกะเหรี่ยงจึงมีความคล้ายคลึงกัน กล่าวคือชุมชนชายขอบเหล่านี้มีการดำรงชีวิตบนความหลากหลายทางธรรมชาติที่ทำให้ชุมชนสามารถสืบทอดวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่มของตนเองได้สืบไป

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาทางอาหาร วัฒนธรรมตามชายขอบ มอญ กะเหรี่ยง กาญจนบุรี

Abstract

This research aimed to study a tradition of food and food security including local products which could be developed to become a tourism product in the marginal area of Kanchanaburi province. Sangkhlaburi district and Thong Pha Phum district were defined to be the study area. Data collection of this qualitative research were observation and semi-structured interviews.

Received : July 19, 2017

Revised : August 2, 2017

Accepted : December 12, 2017

The result found that nowadays the basis of the tradition of local food and food security of both Thong Pha Phum and district Sangkhlaburi district occurred naturally from surrounding and natural resources which benefited the local communities to make a living such as agriculture, fishery, and forest utilization. The culture of Mon's food was similar to the Karen that their living always relied on the biodiversity of nature. It was a crucial factor which benefited the communities for inheriting their culture and local wisdom from their ancestors.

Keywords : local wisdom of food, marginal culture, Mon, Karen, Kanchanaburi

บทนำ

จังหวัดกาญจนบุรี เป็นจังหวัดหนึ่งทางภาคตะวันตกของประเทศไทยที่มีอาณาเขตพื้นที่ติดต่อกับประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งก็คือชายแดนประเทศสหภาพเมียนมาร์หรือประเทศพม่า โดยมีอำเภอที่มีแนวชายแดนติดต่อกับชายแดนประเทศพม่า 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสังขละบุรี อำเภอด่านมะขามเตี้ย อำเภอทองผาภูมิ อำเภอไทรโยค และอำเภอเมือง พื้นที่ชายแดนที่ติดต่อกันนี้มีระยะทางยาวทั้งหมดประมาณ 370 กิโลเมตร ด้วยลักษณะของสภาพพื้นที่บริเวณแนวชายขอบของชายแดนระหว่างไทยและประเทศพม่าที่มีลักษณะเป็นป่าเขา และมีแม่น้ำเป็นเส้นกั้นเขตแดนที่ในบางช่วงฤดูแล้ง ซึ่งทำให้น้ำในแม่น้ำตื้นเขินทำให้ประชากรบริเวณชายแดนไทย-พม่า สามารถเดินเข้าออกระหว่างสองประเทศได้ด้วยสาเหตุดังกล่าว จึงส่งผลให้จังหวัดกาญจนบุรี ได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมที่หลากหลายเนื่องจากมีประชากรหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ทั้งกลุ่มคนไทย จีน กะเหรี่ยง มอญ ขมุ ลาวโซ่ง และลาวเวียง (Deepadung et.al, 1998) หากกล่าวถึงความหลากหลายของวัฒนธรรม มักจะมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมต่างๆ ที่สะท้อนออกมาผ่านทางรูปแบบการแต่งกาย โครงสร้างทางสถาปัตยกรรม บ้านเรือนและอาคารต่างๆ ตลอดจนวิถีการดำรงชีวิตตามรูปแบบวัฒนธรรมของแต่ละเชื้อชาติ แต่สิ่งหนึ่งที่มีเอกลักษณ์และสร้างเสน่ห์ให้กับกลุ่มชาติพันธุ์นั้นๆ ได้อย่างดีปัจจัยหนึ่งนั่นก็คือ วัฒนธรรมทางอาหาร

อาหารท้องถิ่น ถือได้ว่าเป็นสิ่งแสดงออกทางวัฒนธรรมที่สามารถจับต้องได้ ซึ่งมีคุณค่าต่อการศึกษาและทำความเข้าใจ ในสังคมไทยอาหารถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมประเภทหนึ่ง อาหารมิได้สะท้อนถึงรสชาติที่อร่อยกลมกล่อมเพียงอย่างเดียว แต่ยังแสดงถึงเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของกลุ่มคนตามวัฒนธรรมนั้นๆ เพราะนอกจากการประกอบอาหารเพื่อการยังชีพ การดำรงชีวิตประจำวันแล้วยังมีการประกอบอาหารเพื่อใช้ในพิธีกรรมต่างๆ ตามรูปแบบวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน เช่น การประกอบอาหารเลี้ยงผีปู่ย่า ประเพณีสงกรานต์ เข้าพรรษา เทศกาลทำบุญข้าวใหม่และงานพิธีต่างๆ ดังนั้นอาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น จึงเป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงวิถีความเป็นอยู่ ความคิด วัฒนธรรมการกินอาหารที่มีความหลากหลายถูกสร้างสรรค์มาจากภูมิปัญญาในการคัดเลือกต้นทุนทางทรัพยากรต่างๆ ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรุงอาหาร ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดกาญจนบุรีที่มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศพม่าดังที่กล่าวมาข้างต้น อีกทั้งภายในจังหวัดกาญจนบุรี ยังเป็นจังหวัดที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น บ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี เป็นพื้นที่ชุมชนชาวมอญ ซึ่งติดริมแม่น้ำถึง 3 สาย ทำให้วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่ คือ ปลาแม่น้ำ

ต่างๆ อาทิเช่น ปลาหม้อ ปลาช่อน ปลาคัง ปลาสลัด ปลาดุก ปลาตะโกก ฯลฯ แต่อย่างไรก็ตาม วัฒนธรรมอาหารและการบริโภคของคนในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไป ระบบการแบ่งปันระหว่างชุมชนลดลงประกอบกับอาหารกลายเป็นสินค้าที่รองรับนักท่องเที่ยวจึงเป็นผลให้เกิดการละเลยอาหารท้องถิ่น แต่พัฒนาอาหารต่างๆ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวต่างถิ่นมากกว่า ซึ่งจะเป็นผลให้การบริโภคอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ภูมิปัญญาการทำมาหากินของท้องถิ่นเริ่มสูญหายไป แต่ในทางกลับกันก็จะมีกระแสดemand ความต้องการความเป็นลักษณะเฉพาะตัวจากนักท่องเที่ยวบางกลุ่มที่สรรหาความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ไม่ซ้ำใครเพื่อตอบสนองประสบการณ์การท่องเที่ยวรูปแบบใหม่จากแหล่งท่องเที่ยวที่ต่างๆ ดังนั้นอาหารท้องถิ่นจะเป็นสิ่งหนึ่งที่สามารถสนับสนุนและเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

การศึกษาวิถีชีวิตและวัฒนธรรมทางอาหารจะเป็นสิ่งสะท้อนสถานการณ์ความมีอยู่ของทรัพยากรที่สำคัญ ความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร รูปแบบวิถีชีวิตวัฒนธรรมจะนำไปสู่การพัฒนาการท่องเที่ยว โดยสะท้อนภาพอัตลักษณ์ทางด้านอาหารเพื่อนำมาใช้เป็นจุดขายทางการท่องเที่ยวเพื่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นเนื่องด้วยกรรมวิธีต่างๆ ที่ถูกคิดเลือกสรรให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของท้องถิ่นของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จึงมีความจำเป็นที่บุคคลรุ่นหลังควรจะได้เห็นคุณค่าและควรช่วยกันอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านไว้ เนื่องจากมีความเสี่ยงในการสูญเสียตัวตนทางวัฒนธรรมจากการเคลื่อนไหวของประชากรระหว่างประเทศ และกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติ นอกจากนี้การศึกษาในครั้งนี้ยังสามารถยกระดับอาหารพื้นบ้านของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรีให้เป็นอาหารสู่สากลได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาวรรณกรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของกลุ่มชุมชนท้องถิ่นตามพื้นที่ชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี
2. เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของกลุ่มชุมชนท้องถิ่นตามพื้นที่ชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี

ประโยชน์ที่ได้รับ

ผลการวิจัยครั้งนี้ มีประโยชน์ในด้านการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ที่อยู่บริเวณชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี เพื่อส่งเสริมการจัดการการท่องเที่ยวอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน ทำให้เกิดมีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้วิจัยและชาวบ้าน นอกจากนี้ยังทราบความคิดเห็นและความต้องการในการร่วมพัฒนาพื้นที่ และสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อให้เกิดเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์

วิธีดำเนินการวิจัย

พื้นที่ที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่ในการทำการวิจัย ซึ่งได้แก่บริเวณอำเภอในจังหวัดกาญจนบุรีที่มีอาณาเขตติดกับชายแดนประเทศพม่า และเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ทางประวัติศาสตร์และชาติพันธุ์จำนวน 2 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย กลุ่มบุคลากรที่ให้ข้อมูล กลุ่มผู้นำ กลุ่มผู้ช่วย กลุ่มผู้รู้ และกลุ่มผู้สังเกตการณ์ และชาวบ้านที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวในอำเภอสังขละบุรี และอำเภอทองผาภูมิ ซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่เป็นเวลามากกว่า 10 ปีขึ้นไป มีจำนวน 40 ราย ซึ่งมีดังต่อไปนี้

1. กลุ่มผู้นำประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ผู้นำในการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน ผู้นำด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 ราย
2. กลุ่มผู้ประกอบการประกอบด้วย กลุ่มประกอบการการท่องเที่ยว วิสาหกิจชุมชนต่างๆ เจ้าของรีสอร์ท โฮมสเตย์ และผู้ประกอบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 15 ราย
3. กลุ่มผู้รู้ประกอบด้วย กลุ่มผู้รู้ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ประเพณี กลุ่มผู้รู้ในการจัดการพื้นที่อนุรักษ์ และกลุ่มผู้รู้ในการท่องเที่ยว จำนวน 7 ราย
4. กลุ่มผู้สังเกตการณ์ประกอบด้วย ชาวบ้าน ผู้มาเยือน และนักท่องเที่ยวที่ไปบ้านมอญสังขละ บ้านอิต้อง เหมืองปิ๊ลอก และชุมชนชาวกะเหรี่ยงบ้านไร่ป่า อำเภอทองผาภูมิ จำนวน 15 ราย

เครื่องมือ

การวิจัยครั้งนี้ใช้เครื่องมือได้แก่ แบบสังเกตและแบบบันทึกข้อมูลการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ซึ่งมีหัวข้อหลักในการสัมภาษณ์คือ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในอำเภอสังขละบุรี และอำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวจากการถ่ายทอดผ่านอาหารท้องถิ่น ส่วนประเด็นในการสังเกตคือ สภาพวัฒนธรรมทางอาหารท้องถิ่นในปัจจุบัน สภาพของชุมชน กิจกรรมชุมชน ทรัพยากรวัฒนธรรมภายในชุมชน

การวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูลต่างๆ ทั้งจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก แล้วนั้น ข้อมูลที่ได้จากการสังเกตและการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) ซึ่งมีลักษณะเป็นความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ มาจัดกระทำข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ซึ่งเป็นเทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ อีกทั้งคณะผู้วิจัยยังได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารรวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสร้างข้อสรุปจากความรู้ที่เกิดขึ้นว่าในเรื่องเดียวกันมีกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลายคนให้ข้อมูลที่ตรงกันหรือสอดคล้องกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลจากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายฝ่ายแล้วสรุปให้เห็นภาพรวมที่เกี่ยวกับเอกลักษณ์และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในอำเภอสังขละบุรี และอำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวจากการถ่ายทอดผ่านอาหารท้องถิ่นแล้วนำเสนอผลตามประเด็นเนื้อหาในภาพรวม

สรุปผลการวิจัย

ผลการศึกษาสภาพวัฒนธรรมของชุมชนชาวมอญและการพัฒนาการท่องเที่ยวในปัจจุบันกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ โดยผู้วิจัยได้นำเสนอประเด็นที่สำคัญ 3 ประเด็น คือ

1. บริบทของพื้นที่ศึกษาของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ คือ บริเวณอำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ
2. สภาพวัฒนธรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของกลุ่มชุมชนท้องถิ่น

3. ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของกลุ่มชุมชนท้องถิ่น โดยแต่ละประเด็นมีสาระสำคัญ ดังนี้

ประเด็นที่ 1 บริบทของพื้นที่ศึกษาของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี

1.1 สภาพแวดล้อมทั่วไปและลักษณะทางวัฒนธรรมของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี

จากการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับพื้นที่ชายขอบจังหวัดกาญจนบุรีพบว่า บริเวณที่ติดชายแดนประเทศพม่าในจังหวัดกาญจนบุรีมีจำนวน 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอสังขละบุรี อำเภอไทรโยค อำเภอเมือง อำเภอด่านมะขามเตี้ย และอำเภอทองผาภูมิ แต่พื้นที่ที่มีเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ตลอดจนมีเรื่องราวประวัติศาสตร์ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศมากที่สุด คือ อำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ

• **อำเภอสังขละบุรี** เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมทั้ง 3 สัญชาติ ได้แก่ ชนชาติกะเหรี่ยง ไทย และมอญ โดยกลุ่มมอญที่จังหวัดกาญจนบุรีหรืออีกชื่อหนึ่งคือ มอญพม่า จะมีความแตกต่างกับกลุ่มมอญบริเวณภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศไทย เช่น ภาษาที่ใช้และวิถีชีวิตที่ยังคงพึ่งพิงและอาศัยทรัพยากรธรรมชาติเป็นต้นทุนหลักในการดำรงชีวิต เนื่องจากอำเภอสังขละบุรี เป็นอำเภอที่ยังมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติอยู่มาก (Burusphat, S. et.al, 2011) การประกอบอาชีพส่วนใหญ่ คือ การทำเกษตรกรรม ประมงและการหาของป่า ด้านประเพณีและวัฒนธรรมของชาวมอญนับว่าเป็นจุดเด่นที่ทำให้สามารถดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้อย่างมาก เนื่องจากชุมชนมีการรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมที่ถ่ายทอดอย่างเห็นได้ชัดได้แก่ เครื่องแต่งกาย และประเพณีสำคัญทางพระพุทธศาสนา ซึ่งมีความเชื่อมโยงกับวัดวังแก้วการามที่เป็นศูนย์รวมประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของกลุ่มชาวมอญ รวมถึงวัฒนธรรมการปลูกสร้างบ้านเรือนริมน้ำหรือแพริมน้ำ ในส่วนของการจัดการการท่องเที่ยวในอำเภอสังขละบุรีพบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสนใจกับการท่องเที่ยวเพื่อเยี่ยมชมวิถีชีวิตชาวมอญ และสนใจในวัฒนธรรมที่แตกต่างกับสังคมปัจจุบันที่อาศัยอยู่

• **อำเภอทองผาภูมิ** พื้นที่ที่มีเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์ที่โดดเด่นของอำเภอทองผาภูมิ คือ บริเวณบ้านไร่ป่า และบ้านอิต่อง (เหมืองปิ๊ลอก) ซึ่งบ้านไร่ป่าเป็นหมู่บ้านที่มีพื้นที่ติดชายแดนประเทศพม่า ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวไทยมีเชื้อสายกะเหรี่ยง ส่วนบ้านอิต่องจะเป็นกลุ่มหลากหลายชาติพันธุ์ที่อพยพมาเป็นแรงงานในการทำเหมืองแร่ หรือลักลอบเข้ามาขุดแร่ตามชายแดนและมีการตั้งถิ่นฐานมาตั้งแต่นานแล้ว จึงทำให้ประชากรส่วนหนึ่งของอำเภอทองผาภูมิมีชาวกะเหรี่ยงและชาวพม่าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีหมู่บ้านเกริงกระเวียและหมู่บ้านทิพูเยที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มกะเหรี่ยงอย่างเห็นได้ชัดได้แก่ การแต่งกาย ผู้ชายมักใส่เสื้อแขนสั้นสีดำหรือแดง มีเชือกถักเป็นพู่รัดเอว กลุ่มกะเหรี่ยงที่อำเภอทองผาภูมิ เป็นกะเหรี่ยงที่ถูกจัดอยู่ในกลุ่ม “โพล่ง” หรือ “ปะโอ (Pwo Karen)” ในด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบัน อำเภอทองผาภูมิถือได้ว่าเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดกาญจนบุรีที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท่องเที่ยวประเภทป่าไม้และน้ำตก ทำให้นักท่องเที่ยวที่สนใจมาท่องเที่ยวในอำเภอทองผาภูมิจะพบเห็นวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้ จากการพบเห็นบริเวณแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติต่างๆ ที่มาประกอบอาชีพค้าขายหรือการรับจ้างทั่วไป

ประเด็นที่ 2 สภาพวัฒนธรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของกลุ่มชุมชนท้องถิ่น

2.1 อำเภอสังขละบุรี เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมของชนกลุ่มน้อยตามพื้นที่ชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรีเป็นอย่างมาก ซึ่งจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มคนในท้องถิ่นพบว่า กลุ่มมอญเป็นกลุ่มที่แสดงวัฒนธรรมท้องถิ่นที่โดดเด่นมากที่สุด จนกลายเป็นที่มาของคำเรียกว่า “สังขละบุรี พื้นถิ่นแห่งวิถีชาวมอญ” ดังนั้นอาหารที่เป็นลักษณะที่โดดเด่นมากที่สุดก็คือ อาหารชาวมอญ แต่อย่างไรก็ตามอาหารมอญและกะเหรี่ยงที่ปรุงเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันในอำเภอสังขละบุรีไม่มีความแตกต่างกันมากนัก เนื่องจากเป็นเน้นอาหารที่ปรุงได้ง่ายและใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในพื้นที่ เช่น ปลาแม่น้ำ ได้แก่ ปลาตะโกก ปลาตะเพียน ปลาหมอ เป็นต้น และผักพื้นบ้านต่างๆ โดยเฉพาะกระเจี๊ยบ ผักกูด ผักปลัง ฯลฯ แต่อาหารชาวมอญที่ทำให้อำเภอสังขละบุรีมีความเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างกับพื้นที่อื่นๆ คือ ขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วย ซึ่งขนมจีนในภาษามอญเรียกว่า คะนอม หมายถึงอาหารที่ทำจากแป้งหมักส่วนจีน แปลว่า สุก แต่เกิดการออกเสียงผิดเพี้ยนในภาษาไทยจึงเป็นที่มาของคำว่า ขนมจีน ในปัจจุบัน (Deepadung, S. et.al, 1998) นอกจากนี้ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลยังกล่าวถึง ข้าวแช่หรือข้าวสงกรานต์ที่เรียกในภาษามอญว่า เปิงต้างค์ แปลว่า ข้าวน้ำ เป็นอาหารที่นิยมทำช่วงสงกรานต์เพื่อการบูชาเทวดา รสชาติที่เป็นพื้นฐานทางอาหารของกลุ่มมอญ คือ รสจืด เปรี้ยวและเค็ม ไม่นิยมกินหวาน นอกจากนี้ยังมีแกงฮังเลที่มักทำเป็นประจำทุกครัวเรือน จากการให้สัมภาษณ์ของคุณพรวิมล เจริญพิรวงศ์ ผู้ประกอบการรีสอร์ท ดงสักโฮมสเตย์ กล่าวว่า “มักทำแกงฮังเลเลี้ยงแขกที่มาเข้าพักเสมอ เนื่องจากเป็นอาหารประจำครัวเรือนของกลุ่มชาวมอญ” ซึ่งโดยพื้นฐานแล้วลักษณะการประกอบอาหารของชาวมอญ สังขละบุรีจะมีความคล้ายคลึงกันเกือบทุกครัวเรือนเนื่องจากการปรุงอาหารไม่มีความซับซ้อนดังที่กล่าวมาข้างต้น นอกจากนี้อาหารบางประเภทของกลุ่มชาวมอญยังมีความเชื่อมโยงกับความเชื่อที่สัมพันธ์กับบริบทของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ได้แก่ สงกรานต์ต้องทำข้าวแช่ เนื่องจากเป็นอาหารในงานพิธีมงคลและเหมาะสมสำหรับหน้าร้อน ส่วนอาหารหวานหรือขนมและของว่างของกลุ่มชาวมอญ จะไม่เน้นของที่มีรสหวานจัด ส่วนมากจะเป็นขนมที่ปรุงมาจากธัญพืช เช่น ถั่ว งา นอกจากนี้ยังมี เผือก แป้ง ข้าวเหนียว และมะพร้าวเป็นหลัก เช่น ขนมถั่วแระมอญ ข้าวต้มมัดห่อใบไผ่ ขนมเมี่ยง เป็นต้น

2.2 อำเภอทองผาภูมิ จากการศึกษาพบว่า กลุ่มกะเหรี่ยงมักรับประทานข้าวเป็นอาหารหลัก กับข้าวส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ปรุงได้ง่ายโดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น ผักหวานป่า (Melientha Suavis) และผักพื้นบ้านต่างๆ มันหมู ปลาในแหล่งน้ำตามธรรมชาติ เนื้อสัตว์จากป่า เป็นต้น กะเหรี่ยงมักนิยมกินอาหารรสจัดและรสเผ็ดมาก ไม่นิยมกินหวานและอาหารที่มีลักษณะมัน ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารคือประเภทการแกงและการต้ม ส่วนการถนอมอาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทตากและการดอง ได้แก่ เนื้อตากแห้ง หน่อไม้ดอง เป็นต้น นอกจากนี้จากการสัมภาษณ์กลุ่มพบว่า อาหารที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นและยังคงมีอยู่ในปัจจุบันที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวกะเหรี่ยงได้แก่ “ข้าวแช่ (ข้าวสงกรานต์)” เป็นอาหารที่ปรุงตามความเชื่อและความเป็นสิริมงคล ในอดีตจะทำเฉพาะช่วงเทศกาลสงกรานต์ จึงมีอีกชื่อว่า ข้าวสงกรานต์และ “ทองโย๊ะ” เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวกะเหรี่ยงที่จัดอยู่ในกลุ่มอาหารหวานหรือของว่าง แต่ปัจจุบันวัฒนธรรมการกินมีการเปลี่ยนแปลงไปตามความยากง่ายในการเข้าถึงพื้นที่เนื่องจากปัจจุบันสามารถเข้าถึงได้ง่ายทำให้การขนถ่ายสินค้าและอาหารจากภายนอกเข้ามาได้สะดวก

วิถีชีวิตและการประกอบอาหารบางส่วนจึงเปลี่ยนแปลงไปตามสังคมเมือง แต่อย่างไรก็ตามการผลิตอาหารยังคงเป็นการผลิตเพื่อนำมาบริโภคภายในชุมชนและภายในครอบครัว



ภาพที่ 1 อาหารพื้นบ้านมอญ : แกงฮังเลหมู แกงใบกระเจี๊ยบ และแกงปลาใส่มะม่วง และขนมมนมสาว (จากซ้ายไปขวา)

อาหารท้องถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ที่เหมือนกันของทั้งกลุ่มมอญ สังขละบุรีและกลุ่มกะเหรี่ยงอำเภอทองผาภูมิ คือ อาหารประกอบขึ้นตามวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ ข้าวแช่ (ข้าวสรงกรานต์) และแกงป่าใส่เนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ ตามที่หาได้ในท้องถิ่น ในแง่ของความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบพบว่า จากองค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร ได้แก่ การมีอาหารเพียงพอ (Food Availability) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) โดยที่ชุมชนท้องถิ่นสามารถเข้าถึงอาหารโดยการผลิตเองในครัวเรือนหรือซื้อมาบริโภคได้อย่างต่อเนื่อง และการใช้ประโยชน์จากอาหาร (Utilization) อันเกิดจากความมีเสถียรภาพด้านอาหาร (Stability) (FAO, 2002) ถือได้ว่า ทั้ง 2 พื้นที่ยังคงเป็นพื้นที่ที่มีต้นทุนทางทรัพยากรที่ส่งเสริมให้เกิดความมั่นคงทางอาหารอย่างมาก ทำให้เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาที่ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์วัฒนธรรมทางอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบนี้ได้



ภาพที่ 2 ทองโง๊ะ อาหารพื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยง (ซ้าย) และสมุนไพรรักษา (ขวา)

ปัจจุบันความเปลี่ยนแปลงและกระแสวัฒนธรรมสมัยใหม่มีอิทธิพลอย่างมากต่อวิถีชีวิตและรูปแบบการกินอาหารของกลุ่มชาวมอญและกะเหรี่ยงในพื้นที่ตามชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรีอย่างมาก เนื่องจากความสามารถในการขนส่งและการคมนาคมที่สะดวกสบายขึ้น จึงทำให้กลุ่มชาติพันธุ์ดังกล่าว มีความสะดวกสบายและมีทางเลือกในการใช้ชีวิตดิบอื่นในการปรุงอาหารต่างๆ รวมทั้งการเลือกบริโภคอาหารตามวัฒนธรรมเมืองได้อย่างหลากหลายขึ้น เช่น ผักที่ใช้ในการประกอบอาหาร บางครัวเรือนมีการนำแครอทหรือผักสลัดต่างๆ มาใช้ประกอบอาหารแทนผักพื้นบ้านดั้งเดิมเช่นสมัยก่อน แต่อย่างไรก็ตามแบบแผนและประเพณีวัฒนธรรมที่สำคัญที่เป็นเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของกลุ่มมอญและกะเหรี่ยงในจังหวัดกาญจนบุรียังคงอยู่ ซึ่งการประกอบอาหารตามเส้นทางสายวัฒนธรรมดังกล่าวก็ยังดำเนินอยู่ต่อไป ถึงแม้จะมีการเข้าถึงและเกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมใหม่ตามชุมชนเมืองก็ยังไม่ก่อให้เกิดผลกระทบทางด้านลบในระดับที่รุนแรงต่อวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์ตามชายขอบของจังหวัดกาญจนบุรี การถ่ายทอดภูมิปัญญาทางอาหารของครัวเรือนยังคงดำเนินอยู่อย่างต่อเนื่องในแต่ละครัวเรือน

ประเด็นที่ 3 ผลผลิตที่ท้องถิ่นที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของกลุ่มชุมชนท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเป็นสินค้าของฝากเมื่อมาท่องเที่ยวในพื้นที่กลุ่มวัฒนธรรมชายขอบบริเวณอำเภอสังขละบุรีจะพบในรูปแบบของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาแม่น้ำต่างๆ เช่น ปลาสร้อยแดดเดียว น้ำปลา ปลาสามปลาตะเพียน เนื่องจากอำเภอสังขละบุรีเป็นอำเภอที่มีแม่น้ำสามสายมาบรรจบกัน จึงเป็นพื้นที่ที่เอื้อประโยชน์ต่อวิถีชีวิตและการทำประมงน้ำจืดเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากของป่าได้แก่ หน่อไม้และเห็ดต่างๆ ดังนั้นแหล่งวัตถุดิบทางอาหารที่นำมาพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวในรูปแบบของสินค้าของฝากจึงมีความอุดมสมบูรณ์อย่างมาก และในปัจจุบันก็มีการยอมรับในระดับของการเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของอำเภอสังขละบุรี ส่วนอำเภอทองผาภูมิ อาหารพื้นบ้านที่ถูกพัฒนาเป็นสินค้าของฝากและอาหารที่ให้บริการแก่นักท่องเที่ยว ส่วนมากจะอยู่ในรูปของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากทรัพยากรธรรมชาติต่างๆ เช่น เห็ดโคน หน่อไม้ แต่ที่เป็นเอกลักษณ์และมีความแตกต่างจากอำเภอสังขละบุรี คือ ด้วยพื้นที่อำเภอทองผาภูมิเป็นดินแดนที่มีกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงอาศัยอยู่อาศัย ดังนั้นภูมิปัญญาและการทำการเกษตรกรรมจะเป็นไปในรูปแบบของวิถีชีวิตชาวกะเหรี่ยง คือ การปลูกพืชไร่และพืชหมุนเวียน ได้แก่ ถั่ว งา ข้าวไร่ และพืชสมุนไพรที่ได้ในป่า เนื่องจากอยู่ในบริเวณพื้นที่ป่าอุทยานแห่งชาติทองผาภูมิ และอุทยานแห่งชาติเขาแหลม ดังนั้นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอทองผาภูมิจึงเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรและการเก็บหาพืชสมุนไพรป่าต่างๆ เช่น สมุนไพรเพื่อใช้ในการดองยาหรือสมุนไพรเพื่อการรักษาโรค ถั่วแปรรูปทั้งในลักษณะเป็นของว่างและขนมหวาน ข้าวไร่กะเหรี่ยง เป็นต้น

อภิปรายผล

จากการสรุปผลการวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยมีประเด็นหลักในการอภิปรายผล คือ ปัจจุบันสภาพวัฒนธรรมทางอาหารและความมั่นคงทางทรัพยากรอาหารของทั้งอำเภอสังขละบุรีและอำเภอทองผาภูมิ มีพื้นฐานมาจากสภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติที่เอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตเป็นหลัก ทั้งการทำ การประมง การทำเกษตรกรรมและการใช้ประโยชน์จากการเก็บหาของป่าด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมที่สั่งสม มาตั้งแต่บรรพบุรุษ นอกจากนี้ยังมีการเข้าถึงแหล่งอาหารและการต่อยอดภูมิปัญญาเพื่อการเพิ่มศักยภาพ ในการเข้าถึงทรัพยากรทางอาหารในรูปแบบของการทำไร่หมุนเวียน หรือการปลูกพืชผักเพื่อการประกอบ อาหารเพิ่มเติมจากฐานทรัพยากรเดิมที่มีอยู่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Sansoenchuchot, W. (2002) ที่กล่าวว่า ชุมชนท้องถิ่นยังคงดำรงชีวิตโดยใช้ทรัพยากรธรรมชาติไปพร้อมกับการรักษาทรัพยากร เหล่านั้นจนเกื้อหนุนสมบัติของตนเองเพื่อให้สามารถคงอยู่และสามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน แต่อย่างไร ก็ตาม เมื่อมีการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกและมีการท่องเที่ยวเข้าถึงย่อมนำมาซึ่งการแลกเปลี่ยน ทางวัฒนธรรม และการรับเอาวัฒนธรรมที่แปลกใหม่เข้ามาทดแทนวัฒนธรรมเดิมที่มีอยู่ ดังนั้นวัฒนธรรม ทางอาหารของกลุ่มชายขอบจึงมีการเปลี่ยนแปลงไปบางส่วนตามความสะดวกสบายที่สามารถจับต้องได้ แต่ก็ไม่ส่งผลทางลบต่อเอกลักษณ์ท้องถิ่นมาก ซึ่งไปทิศทางเดียวกับผลการศึกษาของ Kaewsuwan, K. (1999) และ Thabsakul, O. (2003) ว่าการเปลี่ยนแปลงต่างๆ เหล่านี้จะส่งผลกระทบต่อชาวมอญ รุนใหม่ที่อาจลี้ภัยวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาติพันธุ์ไป แต่วัฒนธรรมทางอาหารและกระบวนการผลิต อาหารของกลุ่มชายขอบยังไม่ถูกกระแสโลกาภิวัตน์กลืนหายไป โดยยังยึดถือแนวคิดและภูมิปัญญาเดิมของ กลุ่มชาติพันธุ์ไว้ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวที่ประกอบไปด้วยปัจจัยต่างๆ หนึ่งในปัจจัยที่หลอมรวมเป็น องค์ประกอบทางการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนคืออาหาร ไม่แม้แต่นักท่องเที่ยว มนุษย์เรานั้นย่อมต้องการอาหาร เพื่อการดำรงชีวิต แต่การดำรงชีวิตอย่างมีสุนทรียะย่อมต้องมีการรับรู้รสชาติและวัฒนธรรมทางอาหาร ที่แตกต่างจากรสชาติที่คุ้นเคยหรือที่พ่อแม่ทำให้กินตั้งแต่เด็ก การท่องเที่ยวเพื่อการสืบสานวัฒนธรรม ทางอาหารนั้น สิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึงคือการเรียนรู้และสัมผัสชีวิตท้องถิ่นอย่างแท้จริง ไม่ถวิลหา ความคุ้นชินหรือโหยหาอาหารบ้านเกิดในถิ่นที่ไม่ใช่ถิ่นฐานเดิม ไม่เช่นนั้นย่อมนำไปสู่การปรับเปลี่ยน พฤติกรรมเดิม ความเป็นอยู่ ตลอดจนวัฒนธรรมดั้งเดิมของชุมชนท้องถิ่นเพื่อตอบสนองความต้องการ แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือน ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะเป็นการทำให้มรดกทางวัฒนธรรมอันเกิดจากภูมิปัญญา ด้านอาหารเฉพาะกลุ่มต้องสูญหายไป

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่ได้อนุมัติและสนับสนุนเงินทุนวิจัยรายได้หน่วยงาน ประจำปี 2559 และขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลทุกท่านที่เป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินงานวิจัยในครั้งนี้

References

- Burusphat, Somsongee., Diphadung, Sutcharitlak., Suraratdecha, Sumittra., Ardsmiti, Narong., Patpong, Pattama., & Setapong, Pichet. (2011). Ethno–linguistic Maps of the Western Region of Thailand. *Journal of Language and Culture*, 30(2), 83–114.
- Diphadung, Sutcharitlak., Usuparat, Pornthip., & Dumsa–ard, Prapasri. (1998). **Encyclopedia : Mon.** Research Institute for Languages and Cultures of Asia, Mahidol University.
- Food and Agricultural Organization. (2006). Food Security. *Policy Brief*, 2(June, 2006).
- Kaewsuwan, Kowit. (1999). “Du Tu La” in the Wila Calling Ceremony of Po Karen : **A Case Study of Po Karen, Ban KoSadoeng, Lai Wo Sub–district, Sangkhlaburi District, Kanchanaburi Province.** Master’s Thesis, Mahidol University. (in Thai)
- Rungcharoon, Pataraporn., & Limpapan, Sophak. (2003). **Ang Mi Tho Ceremony.** Kurusapa Printing Ladphrao, Bangkok. (in Thai)
- Sansoenchuchot, Wanlika. (2002). **A Study of Mode of Production Change and the Social Relationship System in Female and Male Dimension of a Karen Community : A Case Study of Ban Thiphuye, Mu 3, Chalae Sub–district, Thong Phaphum District, Kanchanaburi Province.** Master’s Thesis, Thammasat University.
- Thabsakul, Orawan. (2003). **Luang Por Uttama : Culture Hero and the Social and Cultural Change of Diaspora Mon Village in Sangkhlaburi.** Graduate School, Silpakorn University. (in Thai)