

แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

Guidelines for the Transmission of Cultural Values and Collective Identity : Chili Pastes of Southeast Asia

สิริน จกามานนท์*

Sirin Chakamanont

หทัยรัตน์ ทับพร

Hatairath Tubporn

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Chulalongkorn University

อัศวิทธิ์ เรืองรอง

Akhawit Ruengrong

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

Bansomdejchaopraya Rajabhat University

*sirin.chakamanont@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ 2) วิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม และ 3) นำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม มีขอบเขตการวิจัยคือ ศึกษา น้ำพริกที่ใช้เป็นเครื่องจิ้มได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพและปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา เป็นกรณีศึกษา มีวิธีดำเนินการวิจัย คือ การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และการวิจัยภาคสนามในพื้นที่กรณีศึกษา ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกโดยแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง มีกลุ่มผู้ให้ข้อมูล 3 กลุ่มได้แก่ นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ในไทยจำนวน 15 คน ลาวจำนวน 15 คน กัมพูชาจำนวน 30 คน รวม 60 คน และนำผลการวิเคราะห์ที่ได้มาเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ผลการวิจัยพบว่า 1) คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบ่งเป็น 5 ประเด็นได้แก่ (1) ด้านประวัติศาสตร์สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นรากเหง้าที่สืบสานเราชาวอุษาคเนย์ไว้ด้วยกัน (2) ด้านสุนทรียศาสตร์สะท้อนอัตลักษณ์ความงามที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึก (3) ด้านจริยศาสตร์สะท้อน

อัตลักษณ์ความรักความอบอุ่นในแบบฉบับของชาวอุษาคเนย์ (4) ด้านภูมิปัญญาสะท้อนอัตลักษณ์การดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และ (5) ด้านวิถีชีวิตสะท้อนอัตลักษณ์วิถีแห่งอุษาคเนย์

2) การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในอดีตจนถึงปัจจุบันพบว่า เป็นการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต ซึ่งเป็นการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างการศึกษาในระบบ ได้แก่ วิทยาลัยวิชาชีพและมหาวิทยาลัย การศึกษานอกระบบ ได้แก่ ร้านอาหารและโรงเรียนสอนทำอาหาร และการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ การเรียนรู้ผ่านประสบการณ์โดยตรงในครัวเรือน ได้แก่ สมาชิกในครอบครัวและชุมชน

3) แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ควรส่งเสริมการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิตโดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญในการส่งต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้นี้จากรุ่นสู่รุ่น

คำสำคัญ : น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ คุณค่า อัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม การสืบสาน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

Abstract

The purpose of this research are 1) to analyze the values and collective identity associated with the Southeast Asia's chili pastes; 2) to analyze the cultural inheritance; and 3) to present guidelines for the transmission of Southeast Asia's cultural inheritance. The scope of this research focuses on chili pastes uses as dips: Nam prik in Bangkok, Thailand; Jeaw bong in Luangprabang, Laos; and Tik Kreoung in Phnom Penh, Cambodia, as case studies. The research methods include documentary research, interviews with chili paste and food culture experts, and field research in the corresponding areas. The interviews were in-depth and semi-structured. The key informants were divided into three groups: academics, community leaders, and community members who continued producing the chili paste. There were a total of 60 interview participants, which were comprised of 15 participants in Thailand, 15 participants in Laos, and 30 participants in Cambodia. The analyzed data was used for drafting, reviewing and presenting the guidelines for the transmission of cultural values and collective identity of Southeast Asia's chili pastes.

The research resulted are as follows: 1) the values and collective identity associated with Southeast Asia's chili paste were found and divided into five areas: (1) history reflecting the identity of Southeast Asian roots; (2) aesthetics reflects a minimalist identity; (3) ethics reflecting on identity of love and care; (4) wisdom reflecting harmonization with nature; and (5) a way of life reflecting Southeast Asian living practices.

2) The cultural inheritance of values and collective identity associated with Southeast Asia's chili pastes is transmitted through lifelong learning, which is a combination of formal

education (vocational schools and universities), non-formal education (restaurants and cooking schools), and informal education (learning through direct experiences in households and communities).

3) The guidelines for transmission of cultural inheritance should focus on the family unit as a fundamental platform for integrating intangible cultural heritage into lifelong learning. A person who takes care of a child is the key to success of passing on this taste of wisdom through everyday practices.

Keywords : Southeast Asia's chili pastes, value, collective identity, transmission, intangible cultural heritage

บทนำ

แผนยุทธศาสตร์อาเซียนด้านการศึกษาศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. 2558–2562 และแผนงานประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน ค.ศ. 2025 (Ministry of Education, 2015; ASEAN Secretariat, 2016) ต่างมีข้อกำหนดให้มุ่งสร้างความรู้พื้นฐานของประเทศสมาชิกอาเซียน โดยเฉพาะองค์ความรู้ด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และประเพณีของประเทศ และยังมุ่งพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณีของอาเซียนเพื่อดำรงความต่อเนื่องในการดำเนินงานภายหลังการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนอย่างยั่งยืน ด้วยเหตุนี้ทุกฝ่ายจึงเริ่มต้นตัว และเห็นความสำคัญขององค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมมากยิ่งขึ้น หากพิจารณาองค์ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมแล้ว วัฒนธรรมอาหารหรือมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการนับเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ หนึ่งในอาหารที่โดดเด่นและพบได้ทั่วทุกแห่งในภูมิภาคนี้ก็คือน้ำพริก

น้ำพริกเป็นอาหารที่ปรุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น (Royal Institute, 2013) ใช้เป็นเครื่องจิ้มกินกับผักหลายชนิดแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่นและฤดูกาล (Department of Academic, 2015) อนึ่งน้ำพริกในที่นี้ไม่ได้หมายรวมถึงน้ำพริกที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำอาหารประเภทต่าง ๆ หรือที่เรียกว่าพริกแกง ทั่วทุกแห่งในอุษาคเนย์ต่างมีวัฒนธรรมอาหารที่มีน้ำพริกเป็นส่วนประกอบด้วยกันทั้งสิ้น เพียงแต่มีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป อย่างในประเทศไทย พม่า เวียดนาม และฟิลิปปินส์มีน้ำพริกที่มีกะปิเป็นส่วนผสมหลักคล้าย ๆ กัน ไทยเรียกน้ำพริกกะปิ พม่าเรียกน้ำพริกงาปี (Ngapi) เวียดนามเรียกน้ำพริกम्म (Mam) ส่วนฟิลิปปินส์เรียกน้ำพริกบาโกง (Bagoong) ใช้จิ้มหรือปรุงเป็นแกง ในลาวมีน้ำพริกแห้งใส่หนังควายรับประทานกับข้าวเหนียวเรียกว่า แจ่วบอง (Jeawbong) ในกัมพูชามีน้ำพริกปลาร้ากับผักจิ้มรับประทานแกล้มเนื้อควาย เรียกว่า ปราฮอก กะติ (Prahok Ktis) ต่างจากน้ำพริกของไทยตรงที่ของกัมพูชาจะไม่นำพริกลงไปตำรวมกันในครก แต่จะนำพริกแห้งไปแช่น้ำจนนุ่ม แล้วมาสับบนเขียงแยกไว้ (Ramitanon & Vechanont, 2008) ในประเทศอินโดนีเซีย มาเลเซีย สิงคโปร์และบรูไนมีน้ำพริกทำจากพริกหลายชนิด ได้แก่ พริกชี้ฟ้า พริกชี้หนูสวน และพริกคาเยนซึ่งเป็นพริกท้องถิ่น พริกดังกล่าวใช้บดรวมกับน้ำส้มสายชู หมักกับข้าว เกลือ และน้ำตาล เรียกว่า ซัมบัลเทราลี

(Sambal Terasi) ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นจะมีสูตรต่างกันไปตามแต่ลักษณะภูมิประเทศ บางภูมิภาคมีการใส่กะปิคล้าย ๆ น้ำพริกไทย แต่เพิ่มส่วนผสมของน้ำมะขามเปียก ปลาแห้ง มะเขือเทศ หรือถั่วลิสงลงไปด้วยรับประทานคู่กับผักหลากหลายชนิด (Paramanusit, 2013) เป็นต้น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แตกต่างจากเครื่องจิ้มของชาติอื่น ๆ ตรงที่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้นถือเป็นกับข้าวที่สมบูรณ์ในตัวเอง เสิร์ฟให้รับประทานคู่กับข้าวได้เลย อีกทั้งส่วนประกอบของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั้น สามารถดัดแปลงปรับเปลี่ยนได้ตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น

ในดินแดนอุษาคเนย์มีวัฒนธรรมร่วมหลายอย่างมาเนิ่นนานหลายพันปีแล้ว เพราะอยู่เขตมรสุมเดียวกัน ทั้งส่วนที่เป็นแผ่นดินใหญ่และหมู่เกาะ จึงมีประวัติศาสตร์ร่วมกันอย่างแยกไม่ได้ (Wongthes, 2016) วัฒนธรรมอาหารก็เช่นกัน ในวัฒนธรรมอาหารของชาวอุษาคเนย์ของคาวจะมาพร้อมกันหมด ไม่ได้มาทีละอย่างแบบอาหารตะวันตก และน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็จะจัดไว้เป็นหนึ่งในของคาวแทบทุกมื้อ ธรรมเนียมการรับประทานอาหารเช่นนี้เรียกว่า สำรับ (Kongpun, 2018) ชาวอุษาคเนย์รวมถึงในไทย ลาวและกัมพูชา ซึ่งเป็นประเทศบนแผ่นดินใหญ่ของดินแดนอุษาคเนย์ ตั้งอยู่ในคาบสมุทรอินโดจีน ต่างก็รับประทานอาหารเป็นสำรับทั้งมือเช้า มือกลางวัน และมือเย็น ไม่ว่ามือไหน ๆ ก็มักจะมีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นกับข้าวหลัก ถือเป็นหัวใจสำคัญของสำรับเสมอ

แม้ว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จะเป็นหัวใจสำคัญของสำรับอาหารมาอย่างยาวนาน แต่ในปัจจุบันองค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์กลับลดลง ดังหลักฐานงานวิจัยเรื่องการศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย (Wongthai, 2016) อีกทั้งเมื่อพูดถึงการศึกษาเรื่องน้ำพริกในมิติทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของชาวอุษาคเนย์แล้วพบว่า มีงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับเรื่องนี้อยู่น้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นเพียงการเก็บรวบรวมสูตรน้ำพริกเป็นตำราอาหารประจำชาติ ยังไม่พบงานวิจัยที่กล่าวถึงน้ำพริกที่ศึกษาคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ตลอดจนการกำหนดแนวทางการสืบสานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ในระดับภูมิภาค ทั้ง ๆ ที่การศึกษาในด้านนี้จะช่วยสืบวัฒนธรรมอาหารและสานสัมพันธ์ชาวอุษาคเนย์และการเป็นประชาคมอาเซียนได้อย่างดียิ่ง

นอกจากนี้ การศึกษาเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมยังสามารถสะท้อนตัวตนหรืออัตลักษณ์อาเซียนได้ด้วย ดังที่ศูนย์วิจัยมานุษยวิทยาสรินธรระบุไว้ว่า “มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเป็นต้นธารของอัตลักษณ์” (Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre, 2017) คำกล่าวข้างต้นแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ได้เป็นอย่างดี นอกจากวัฒนธรรมจะมีคุณค่าในตัวเอง และช่วยเสริมสร้างความเข้าใจอันดีในระหว่างมนุษย์ในประชาคมอาเซียนแล้ว วัฒนธรรมยังบ่งชี้ตัวตนหรือสิ่งที่เรียกว่า “อัตลักษณ์” ได้ด้วย ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอัตลักษณ์จึงเป็นเรื่องที่ไม่ควรมองข้าม

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเภทอาหารและโภชนาการ โดยเลือกน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกะโรงในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา เป็นกรณีศึกษา เนื่องจากเป็นน้ำพริกที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศ และเป็นพื้นที่ศูนย์กลางมรดกทางวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม

ในปัจจุบัน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ถือเป็นต้นธารของอัตลักษณ์สะท้อนตัวตนและความเป็นหนึ่งเดียวกันของประชาคมอาเซียนที่ควรจะได้รับการส่งเสริมรักษามรดกวัฒนธรรมตั้งแต่ในขั้นตอนของการประเมินคุณค่า ไปจนถึงการดำรงรักษาและการสืบสานส่งต่อเพื่อให้ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์คงลักษณะเฉพาะและมีพัฒนาการอย่างสร้างสรรค์ไม่หยุดนิ่ง นำพาซึ่งความมั่งคั่งให้แก่ภูมิภาคต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด

การทบทวนวรรณกรรม

จากการสืบย้อนประวัติ น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไม่ปรากฏหลักฐานชี้ชัดว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ถูกคิดค้นครั้งแรกอย่างไร ที่ประเทศใดและในยุคสมัยไหน เนื่องจากการทำอาหารในสมัยก่อนนั้นไม่นิยมบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่จะสืบสานวิธีการปรุงและส่วนผสมต่อ ๆ กันมาตามคำบอกเล่ารุ่นต่อรุ่น อย่างไรก็ตามผู้วิจัยพบหลักฐานที่เป็นลายลักษณ์อักษรที่เก่าแก่ที่สุดและถือเป็นลายลักษณ์อักษรชิ้นแรก ที่กล่าวถึงอาหารชนิดนี้ในไทยความว่า “... น้ำจิ้มของพวกเขานั้นทำกันง่าย ๆ ใส่ น้ำนิดหน่อยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอม และผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดี เช่น กระเพรา พวกเขาชอบบริโภคน้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่ง คล้ายกับมัสดาร์ต ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่าเพราะหมักไม่ได้ที่เรียกว่า กะปิ (Capi) ...” (La Loubère, 2005) Lakkham et al. (2014) อภิปรายว่า น้ำจิ้มในหลักฐานนี้ก็น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นั่นเอง เพียงแต่ผู้บันทึกเป็นชาวต่างชาติ จึงไม่เข้าใจว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นกับข้าวสมบูรณ์แบบแล้ว ไม่ได้เป็นเพียงแค่เครื่องปรุงรสอย่างน้ำจิ้มหรือซอส เป็นเหตุให้เรียกผิดเพี้ยนจากความเป็นจริง

บันทึกข้างต้นนี้เป็นของลาลูแบร์หนึ่งในคณะราชทูตชาวฝรั่งเศสของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14 ซึ่งมาเฝ้าสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเพื่อจําเริญพระราชมติ ระหว่างฝรั่งเศสและไทยในสมัยอยุธยา ซึ่งในขณะนั้น ไทย ลาวและกัมพูชาต่างก็ถูกรวมเข้าไว้ด้วยกันเป็นภายใต้อาณาจักรสยามจึงถือว่าไทย ลาวและกัมพูชา มีประวัติศาสตร์เรื่องน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ร่วมกันมาอย่างยาวนาน ปัจจุบันไทย ลาวและกัมพูชายังคงบริโภคน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์บางชนิดที่ถือเป็นตัวแทนน้ำพริกของประเทศไทย ลาวและกัมพูชาได้ เนื่องจากเป็นน้ำพริกที่ได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศและ / หรือเป็นน้ำพริกสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่งต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติม จึงแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าตัวแทนน้ำพริกของไทย แจ่วบองตัวแทนน้ำพริกของลาว และตีกเครื่องตัวแทนน้ำพริกของกัมพูชา

หากสืบย้อนอดีตยังพบว่า ไทย ลาวและกัมพูชาต่างเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรฟูนัน ซึ่งเป็นอาณาจักรแรก ๆ ที่ถือกำเนิดขึ้นในดินแดนอุษาคเนย์ ในขณะนั้นอาณาจักรฟูนันเป็นอาณาจักรที่ควบคุมอำนาจทางการเมืองของดินแดนอุษาคเนย์ทั้งหมด ส่งผลให้บริเวณนี้เป็นจุดนัดพบแลกเปลี่ยนความหลากหลายทางวัฒนธรรมของดินแดน และเป็นแกนหลักเชื่อมโยงไปยังวัฒนธรรมของชาติอื่น ๆ ในอุษาคเนย์มาตั้งแต่โบราณ (Mitr Suriya, 2014) อีกทั้งไทย ลาวและกัมพูชายังมีความพ้องของวัฒนธรรมที่โดดเด่นมากกว่าพม่าและเวียดนามซึ่งได้รับอิทธิพลจากจีน (Department of Public Relations, 2018) ไทย ลาวและกัมพูชาจึงมีความสำคัญในฐานะที่มีรากวัฒนธรรมเดียวกัน วัฒนธรรมในที่นี้หมายรวมถึงวัฒนธรรมอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ด้วย ปัจจุบันพื้นที่ที่เป็นศูนย์กลางมรดกทางวัฒนธรรมและเป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมของไทย ลาวและกัมพูชา ได้แก่ กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ประเทศไทย หลวงพระบาง ประเทศลาว และพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประเพณีอาหารและโภชนาการ โดยเลือกน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพและปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา เป็นกรณีศึกษาเรียกรวมว่า น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
2. เพื่อวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยมีขอบเขตการวิจัยคือ ศึกษา น้ำพริกที่ใช้เป็นเครื่องจิ้มในพื้นที่บริเวณไทย ลาวและกัมพูชาเป็นกรณีศึกษา

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อส่งเสริมให้ชาวอุษาคเนย์ตระหนักถึงจุดร่วมทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของภูมิภาค
2. ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อให้ศูนย์การเรียนรู้ สถาบันการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ องค์การรัฐมนตรีศึกษาแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แนวทางการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและวัฒนธรรมของภูมิภาค
3. ได้แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ เพื่อส่งเสริมอัตลักษณ์อาเซียนผ่านการเรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหาร เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาไปสู่การสร้างความสำเร็จในอดีตต่อกันในภูมิภาค อันจะนำไปสู่การสานสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นและยั่งยืนของกลุ่มประเทศอุษาคเนย์ในอนาคต

วิธีดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 การวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ใช้วิธีศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องประกอบกับวิธีสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญเพื่อรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ รวมถึงเพื่อขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญเรื่องขอบเขตการวิจัยและกรอบแนวคิดในการวิจัย การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญทำโดยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบสโนว์บอล คุณสมบัติของผู้ให้ข้อมูลกลุ่มแรกคือ เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลแรกโดยประสานงานกับสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษาและสถานทูตลาวและกัมพูชาประจำประเทศไทย จากนั้นให้ผู้ให้ข้อมูลแรกแนะนำผู้ให้ข้อมูลถัดไปจนได้ข้อมูลครบถ้วน ผู้เชี่ยวชาญที่ให้สัมภาษณ์มีจำนวนทั้งสิ้น 9 คน จากนั้นใช้วิธีการวิจัยภาคสนามเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับบริบทพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ สภาพภูมิศาสตร์ สภาพแวดล้อมทั่วไป วัฒนธรรมชุมชน รวมถึงพฤติกรรมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ทำการวิเคราะห์โดยการศึกษาเอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เกี่ยวข้อง โดยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง โดยมีเกณฑ์การคัดเลือกคือ จะต้องเป็นผู้ที่ได้รับการสืบสานและ / หรือ เป็นผู้สืบสานทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนานและเป็นผู้เชี่ยวชาญการปรุงน้ำพริกและเป็นผู้สืบสานทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับน้ำพริกในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง กลุ่มผู้นำชุมชนที่มีประสบการณ์ช่วยสืบสานทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับน้ำพริก ตลอดจนกลุ่มนักวิชาการด้านการศึกษา ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านวัฒนธรรมอาหารที่มีส่วนในการสืบสานทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ มีผู้ให้ข้อมูลรวมทั้งสิ้น 60 คน แบ่งเป็นผู้ให้สัมภาษณ์จำนวน 15 คนจากกรุงเทพและปริมณฑลของไทย จำนวน 15 คนจากหลวงพระบาง ประเทศลาว และจำนวน 30 คนจากพนมเปญ ประเทศกัมพูชา

ขั้นตอนที่ 3 การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และผลการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในขั้นตอนที่ 1 และ 2 มากร่างเป็นแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยศึกษา น้ำพริกที่ใช้เป็นเครื่องจิ้มเท่านั้น ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าในกรุงเทพและปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และตีกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา เป็นกรณีศึกษา

เครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบบันทึกข้อมูล แบบบันทึกการสัมภาษณ์ และแบบบันทึกภาคสนาม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมในขั้นตอนที่ 1 และการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมในขั้นตอนที่ 2 เป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยนำข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้มาตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า จากนั้นนำมาวิเคราะห์เนื้อหา และสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย ซึ่งข้อมูลที่ได้จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในขั้นตอนที่ 3 การนำเสนอแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ โดยการศึกษาเอกสาร การสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญและการวิจัยภาคสนาม สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์

น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริกที่ตำ โขลกหรือบดกับพืช ผัก ผลไม้ สมุนไพรอื่น ๆ อาจใส่เนื้อสัตว์ดิบ ปรุงสุกและ / หรือที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างกะปิ ปลาร้าหรือหนังควายตากแห้งก็ได้ ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่ให้รสเค็ม เปรี้ยว หวาน เช่น น้ำปลา น้ำมะนาว

น้ำตาล เป็นต้น ส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักชนิดต่าง ๆ ปัจจุบันยังไม่มีข้อสรุปที่แน่นอนว่าน้ำพริกถือกำเนิดขึ้นเมื่อไร ที่ไหน อย่างไรก็ตามเนื่องจากการประกอบอาหารในอดีตนั้นไม่นิยมจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร แต่นิยมสืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการบอกเล่า การเลียนแบบและการฝึกปฏิบัติจนชำนาญเนื่องจากในอดีตชาวอุษาคเนย์นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงน่าจะคิดค้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารและดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์

อีกทั้งพบข้อสันนิษฐานเกี่ยวกับพริกซึ่งเป็นส่วนผสมหลักในน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ว่าไม่ได้มีถิ่นกำเนิดในอุษาคเนย์ แต่เพิ่งถูกนำเข้ามาในดินแดนโดยชาวโปรตุเกส ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 15 (Department of Cultural Promotion, 2016) ถึงกระนั้นรสชาติเผ็ดร้อนก็มีคู่ครัวอุษาคเนย์มาอย่างยาวนานตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ จากหลักฐานการขุดพบเมล็ดพืชที่ใช้รับประทานอายุเก่าแก่เกือบ 10,000 ปี ในชั้นดินที่ถ้ำผี จังหวัดแม่ฮ่องสอน เมื่อปี พ.ศ. 2512 ของนักโบราณคดีชาวอเมริกา ชื่อ Chester F. Gorman นอกจากเมล็ดสมอพิเภก มะกอกเกลื่อน ละมุดสีดาแล้ว ยังมีพืชรสเผ็ดได้แก่ ดีปลีและพริกไทยอยู่ด้วย นอกจากนี้จารึกอักษรภาษาเขมรโบราณ สมัยกษัตริย์ชัยวรมันที่ 7 ช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 18 หรือประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 12 ระบุข้อความเกี่ยวกับเครื่องสมุนไพรร้อนที่แจกจ่ายมาจากราชสำนัก ได้แก่ ดีปลีผิงและพริกไทยอย่างชัดเจน (Lea-lamai, 2017) อีกทั้งในหนังสือ The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America (2004) ยังกล่าวถึงช่วงเวลาการกำเนิดเครื่องจิ้มรูปแบบต่าง ๆ ว่าทั่วโลกบริโภคเครื่องจิ้มมาอย่างยาวนานนับพัน ๆ ปีแล้ว น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ก็อาจจะมีกำเนิดมาอย่างยาวนานเป็นพันปีหรือหมื่นปีดังอายุของเมล็ดดีปลีที่ค้นพบ เพียงแต่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์โบราณใช้ดีปลีและพริกไทยเป็นส่วนผสม ก่อนที่จะปรับมาใช้พริกอย่างในปัจจุบัน

ประเทศในดินแดนอุษาคเนย์ต่างก็มีน้ำพริกเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารทั้งสิ้น น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ให้พลังงานและสารอาหารแก่ร่างกาย ชูรสชาติ และสร้างสัมพันธภาพที่ดีต่อมนุษย์ในสังคมและกับธรรมชาติ จากการศึกษาพบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์หลายชนิดที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นตัวแทนน้ำพริกของประเทศ เนื่องจากได้รับความนิยมเป็นที่รู้จักยอมรับของคนทั้งประเทศและ / หรือเป็นน้ำพริกสูตรพื้นฐานที่สามารถปรุงแต่ง ต่อยอดด้วยการใส่เครื่องปรุงที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่นเพิ่มเติมจนแพร่หลายกระจายตัวอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ส่วนหนึ่งได้แก่น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าของไทย แฉ่วบองของลาว และตีกเครื่องของกัมพูชา

- **น้ำพริกกะปิ** จะมีสีม่วงอมชมพูตามสีของกะปิ และสีของน้ำพริกปลาร้าจะมีสีน้ำตาลอมเหลืองตามสีของปลาร้าที่ใช้ ลักษณะเนื้อน้ำพริกของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้ามีตั้งแต่แห้งไปจนถึงค่อนข้างเหลว รสชาติโดดเด่นของน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าคือ รสกลมกล่อม มีทั้งรสเค็ม หวาน เปรี้ยวผสมผสานกัน ไม่มีรสใดรสหนึ่งโดดเด่นขึ้นมา เป็นความลงตัวของเครื่องปรุงและส่วนผสมทั้งหมด ส่วนรสเผ็ดนั้นถือเป็นรสรองจะปรุงให้เผ็ดหรือไม่เผ็ดก็ได้

- **แฉ่วบอง** มีสีแดงสดจากพริกแห้งที่ใช้ และมีลักษณะเนื้อน้ำพริกค่อนข้างข้น เกาะตัว ไม่เหลวเป็นน้ำ อีกทั้งยังมีหนังควายให้เคี้ยวหนึบหนับอีกด้วย แฉ่วบองมีรสชาติโดดเด่นคือ จะออกหวาน เค็ม และไม่มีรสเปรี้ยวเลย ส่วนรสเผ็ดนั้นมีหลากหลายตั้งแต่เผ็ดไม่มากแบบเด็กสามารถทานได้ไปจนถึงเผ็ดมาก

- **ตีกเครื่อง** จะมีสีขาวอมเหลืองเป็นสีอ่อน มีกลิ่นหอมของปลาร้าและมีลักษณะค่อนข้างเหลว มีน้ำในปริมาณมากแต่ก็ให้รสสัมผัสกรุบกรอบของถั่วลิสงเพิ่มมิติของอาหาร

สิ่งที่นิยมรับประทานคู่กับน้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า และตึกเครื่อง ได้แก่ ผักมากมายหลากหลายชนิด ข้าวสวย และเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัวทอดหรือย่าง เป็นต้น ส่วนแจ่วบองนิยมรับประทานแจ่วบองคู่กับไคแผ่น หรือสาหร่ายน้ำพืด ผัก ข้าวเหนียว หนั๋งพองหรือแคบหมู

ส่วนที่ 2 คุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ สรุปผลการวิเคราะห์ ข้อมูลแบ่งออกเป็น 5 ประเด็น มีรายละเอียดดังนี้

1) คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ พบหลักฐานบันทึกว่าในอดีตทวารวดีเรื้อนต่างกับบริเวณน้ำพริกกับพืชผักมากมายหลายชนิดที่หาได้ตามแต่ละท้องถิ่น จึงน่าจะเชื่อได้ว่าสภาพบ้านเรือนของชาวอุษาคเนย์ในอดีตนั้นมีพื้นที่ที่อุดมไปด้วยพืชผักสวนครัว ชาวอุษาคเนย์จึงไม่อดอยาก สามารถเข้าถึงอาหารได้ไม่ว่าจะร่ำรวยหรือยากจน กล่าวได้ว่าดินแดนอุษาคเนย์เป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารการกิน

น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ยังบอกเล่าเรื่องราวความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในอดีตว่ามีการแลกเปลี่ยนและผสมผสานทางวัฒนธรรมผ่านการค้าและสงครามทั้งในดินแดนอุษาคเนย์ด้วยกันเองและระหว่างดินแดน ในดินแดนอุษาคเนย์พบเครื่องปรุงสำคัญอย่างกะปิและปลาร้าทั่วทั้งภูมิภาค และระหว่างดินแดนพบการส่งออกพริกไทยและการนำเข้าพริกจากโปรตุเกส เป็นต้น ดังนั้นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นรากเหง้าที่หล่อเลี้ยงความเป็นหนึ่งเดียวกันบนความหลากหลาย และทำให้เราเข้าใจถึงสาเหตุการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่ได้รับ ปรับเปลี่ยน และสืบสานต่อไปอย่างไม่มีที่สิ้นสุด

2) คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ เนื่องจากน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีรสชาติ สีและกลิ่นจากวัตถุดิบที่นำมาใช้โดยไม่ได้ผ่านกรรมวิธีใส่สีปรุงแต่งหรือสารแต่งกลิ่นแต่งรส น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีรสชาติอร่อยจากความเรียบง่ายไม่ซับซ้อน แต่ก็มีความเรียบง่ายที่ลุ่มลึก เนื่องจากมีการใช้ความคิดสร้างสรรค์อย่างการดัดแปลงสูตรน้ำพริกกะปิเพิ่มเติมจากเดิมจนเกิดน้ำพริกกะปิสูตรใหม่มากมายหลากหลายร้อยรส แล้วยังมีการตกแต่งอาหารในสำหรับอย่างวิจิตรบรรจง คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์จึงสะท้อนอัตลักษณ์ความงามที่เรียบง่ายแต่ลุ่มลึกของชาวอุษาคเนย์

3) คุณค่าด้านจริยศาสตร์ พบว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่ปรุงขึ้นเพื่อให้สมาชิกในครอบครัวได้ทานกันอย่างเอร็ดอร่อย ให้แขกมาที่เยี่ยมบ้าน ให้แก่เพื่อนบ้าน และมอบให้แก่กันเป็นของฝาก น้ำพริกจึงมีส่วนช่วยเสริมสร้างสัมพันธ์ภาพอันดีต่อกันในสังคม คุณค่าด้านจริยศาสตร์จึงสะท้อนอัตลักษณ์รสชาติแห่งความรักความอบอุ่นในแบบฉบับของชาวอุษาคเนย์

4) คุณค่าด้านภูมิปัญญา น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นอาหารที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา และการที่น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างแจ่วบองสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานหลายเดือนยังถือเป็นความชาญฉลาดของบรรพบุรุษในการถนอมอาหารให้มีไว้บริโภคได้ตลอดทั้งปีแม้ในฤดูแล้ง นับเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติของชาวอุษาคเนย์โดยนำสิ่งที่อยู่และหาได้ตามสภาพแวดล้อมในธรรมชาติมาผ่านกรรมวิธีการปรุงก่อนจะนำมาบริโภคเพื่อให้ได้พลังงานและสารอาหาร แล้วยังช่วยให้บริโภคผักได้ปริมาณมากยิ่งขึ้น จึงถือว่าน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์สะท้อนอัตลักษณ์การดำรงชีวิตที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ

5) **คุณค่าด้านวิถีชีวิต** ตั้งแต่เกิดจนตายน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มีบทบาทต่อชาวอุษาคเนย์ ไม่ใช่แค่เพียงเป็นอาหารในสำหรับที่ทุกคนจะล้อมวงรับประทานร่วมกันเท่านั้น ช่วงเวลาที่ทุกคนล้อมวงกัน รับประทานอาหาร เป็นช่วงเวลาที่สามารถอบอุ่นหัวใจได้มีการพูดคุย สักถามและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การใช้ชีวิตร่วมกันในลักษณะเครือญาติและครอบครัวใหญ่ที่คอยเกื้อหนุนค้ำจุนกัน ชาวอุษาคเนย์ยังถวายเป็นน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้แก่พระภิกษุสงฆ์และสามเณร ตลอดจนใช้ถวายเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ ตามความเชื่อของตน น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์จึงมีหน้าที่เป็นสื่อกลาง มีส่วนทำให้ร่างกายและจิตวิญญาณเติบโตอย่างแข็งแรงและมั่นคง คุณค่าด้านวิถีชีวิตจึงสะท้อนอัตลักษณ์วิถีแห่งอุษาคเนย์ที่ยึดถือความสัมพันธ์แบบเครือญาติและแบบครอบครัวใหญ่ รวมถึงระบบความเชื่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์แบบชาวอุษาคเนย์ด้วย

2. ผลการวิเคราะห์การสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ พบว่า มีการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิต ซึ่งหมายถึงการศึกษาที่เกิดจากการผสมผสานระหว่าง การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ซึ่งแต่ละรูปแบบจะมีองค์ความรู้ วิธีการสืบสาน ผู้รับ การสืบสาน และผู้สืบสาน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) **องค์ความรู้** การศึกษาทั้งในระบบ นอกระบบและตามอัธยาศัยต่างเน้นเนื้อหาเกี่ยวกับสูตร เครื่องปรุง และกรรมวิธีการปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นสำคัญ แต่จะไม่เน้นเนื้อหาในมิติทางวัฒนธรรม ที่เกี่ยวข้อง เช่น คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา ที่มาของน้ำพริก ฯลฯ

2) **วิธีการสืบสาน** พบว่า การสืบสานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์มักมีลักษณะเป็นแบบรายบุคคลและ กลุ่มย่อยโดยใช้วิธีการบรรยาย การสาธิต และการสอนแบบปฏิบัติการโดยมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรม เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ภายใต้การแนะนำช่วยเหลืออย่างใกล้ชิดจากผู้สอน ไม่ว่าจะเป็นการเตรียม วัตถุดิบ การลงมือปรุงน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ฯลฯ ผู้วิจัยพบว่าการศึกษาในระบบมีการจัดการเรียนการสอน เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในวิทยาลัยวิชาชีพทั้งในประเทศไทย ลาวและกัมพูชา และมีการจัดการเรียน การสอนเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างเป็นทางการในระดับมหาวิทยาลัยเพียงประเทศไทยเท่านั้น ส่วนการศึกษานอกระบบมีการจัดการเรียนการสอนเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์เป็นหลักสูตรระยะสั้น ในโรงเรียนสอนทำอาหารและกิจการร้านอาหารหลายแห่งทั้งในไทย ลาวและกัมพูชา โดยจะใช้เวลาเรียน ประมาณครึ่งวัน เริ่มจากการฟังบรรยาย ลงพื้นที่ตลาดชุมชน รับประทานอาหารสาธิตและลงมือปรุงน้ำพริกแห่ง อุษาคเนย์ ก่อนจะรับประทานน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ฝีมือของตนเอง และรับประทานนิยัตร์ และการศึกษา ตามอัธยาศัยมีการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์โดยตรงในครัวเรือนและชุมชน

3) **ผู้สืบสานในรูปแบบการศึกษาในระบบ** ได้แก่ อาจารย์ ครูหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายหน้าที่ รับผิดชอบจัดการเรียนการสอนอย่างเป็นทางการ ผู้สืบสานในรูปแบบการศึกษานอกระบบ ได้แก่ พ่อครัว แม่ครัว เชฟ เจ้าของและพนักงานกิจการร้านอาหาร ผู้สืบสานในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ พ่อแม่ เครือญาติ ผู้อาวุโสหรือผู้ที่มีประสบการณ์มากกว่าและสมาชิกในชุมชน

4) **ผู้รับการสืบสานในรูปแบบการศึกษาในระบบ** ได้แก่ นักเรียน นิสิต นักศึกษา ผู้สืบสาน ในรูปแบบการศึกษานอกระบบ ได้แก่ นักท่องเที่ยวต่างชาติ ผู้สืบสานในรูปแบบการศึกษาตามอัธยาศัย ได้แก่ สมาชิกในครอบครัวและสมาชิกในชุมชน

3. แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
ควรเน้นการสืบสานผ่านรูปแบบการศึกษาตลอดชีวิตโดยมีสถาบันครอบครัวเป็นพื้นฐานสำคัญในการส่งต่อ
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้จากรุ่นสู่รุ่น นับตั้งแต่แรกเกิดมนุษย์ต้องพึงพาผู้ปกครอง
ในการจัดหาอาหารเลี้ยงดูให้อิ่มท้อง จุดนี้นับเป็นจุดแรกเริ่มที่มนุษย์ได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์
เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมอาหารบนพื้นฐานสถาบันครอบครัวก่อเกิดเป็นองค์ความรู้ อึ่งหาก
ผู้ปกครองมีทัศนคติที่ดีต่อน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์และพยายามเปิดโอกาสให้สมาชิกในครอบครัวได้เรียนรู้
และมีประสบการณ์โดยตรงเกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ตั้งแต่เด็กก็จะยิ่งส่งผลดีต่อการสืบสานคุณค่า
และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ให้ดำรงอยู่ต่อไปท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงที่
รวดเร็วของสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป มีดังนี้

1. ควรมีการศึกษา รวบรวมและจัดทำคลังข้อมูลน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ในฐานะมรดกภูมิปัญญาทาง
วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของภูมิภาค โดยเฉพาะข้อมูลเกี่ยวกับน้ำพริกโบราณ น้ำพริกที่ปรุงยาก น้ำพริก
ที่เก็บรักษายากหรือน้ำพริกที่มีผู้รู้จักไม่มาก เพื่อเป็นการอนุรักษ์องค์ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์นี้
ให้คงอยู่กับชาวอุษาคเนย์ตลอดไป
2. ควรมีการเสริมสร้างค่านิยมและจิตสำนึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาเซียนและการเป็นประชาคม
อาเซียนผ่านน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
3. ควรมีการนำแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์
ไปพัฒนาเป็นยุทธศาสตร์ชาติหรือยุทธศาสตร์ภูมิภาคที่มีเป้าหมายและแผนการดำเนินงานที่ชัดเจนมาก
ยิ่งขึ้น
4. ควรมีการส่งเสริมการนำน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ไปต่อยอดในมิติทุนทางวัฒนธรรมเพื่อสร้างคุณค่า
ทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของภูมิภาคเพื่อส่งเสริมการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง
วัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์อย่างยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์เรื่องแนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทาง
วัฒนธรรม : น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ และได้รับทุนสนับสนุนจาก “ทุน 90 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย”
กองทุนรัชดาภิเษกสมโภช (“The 90th Anniversary of Chulalongkorn University Fund”
Ratchadaphiseksomphot Endowment Fund)

References

- ASEAN Secretariat. (2016). **ASEAN Socio-Cultural Community Blueprint 2025**. N.P. : Jakarta.
- Department of Academic. (2015). **Food and Food Culture in ASEAN**. Bangkok : Sataporn Book.
- Department of Cultural Promotion. (2016). **Culture, Way of Life, and Wisdom**. Bangkok : Rungsilp Printing.
- Department of Public Relations. (2018). **ASEAN News and Information, Guidelines of ASEAN Identity for ASEAN Socio-Cultural Community**. Retrieved from http://thailand.prd.go.th/1700/ewt/aseanthai/ewt_news.php?nid=4502&filename=index
- Kongpun, S. (2018). **Food Lists of National Intangible Cultural Heritage**. Bangkok : Thai Health Promotion Foundation.
- La Loubère, S. (2005). **Du Royaume de Siam**. Nonthaburi : Srithanya.
- Lakkham, S. et al. (2014). **Survey Report on Intangible Cultural Heritage : Namprik (Part 1)**. Retrieved from <https://drive.google.com/file/d/0Bwl1NSseUsxYMzUwOTE4bjA1d00/view>
- Lea-lamai, K. (2017). **Oshagale**. Bangkok : Way of Book.
- Ministry of Education. (2015). **ASEAN Education Strategy**. Bangkok : Amarin Printing and Publishing.
- Mitsuriya, R. (2014). **ASEAN History of Southeast Asia**. Bangkok : Gypsy.
- Paramanusit, N. (2013). **Osha-Asian**. Bangkok : Matichon.
- Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre. (2017). **Heritage of the Nations : Lesson Learned from the Neighboring Countries**. Bangkok : Princess Maha Chakri Sirindhorn Anthropology Centre.
- Ramitanon, C. & Vechanont, S. (2008). Namprik Boiled Vegetable, and ASEAN Food. In Kasetsiri, C. (Ed.), **Seminar Document Salween River-Mekong : People, River, and ASEAN Suvarnabhumi**. Bangkok : the Social Sciences and Humanities Textbooks Foundation.
- Royal Institute. (2013). **The Royal Institute Dictionary 2011**. Bangkok : Royal Society of Thailand.
- Wongthai, N. (2016). The Study of Chilipastes in 4 Regions in Thailand : the Reflection of Thai Way Living and Culture. *Journal of Humanities and Social Sciences*, 8(16), 88–100.
- Wongthes, S. (2016). **Common Cultural in ASEAN**. Bangkok : Natahak.