

ภูมิปัญญาทางอาหารในช่วงอุทกภัยของชาวบ้านในหมู่บ้าน ห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

Food Wisdom During the Flood of the Villager at Hua Ta Phan Morn
Village, Wat Yom Sub-District, Bang Ban District,
Phranakhon Si Ayutthaya Province

นพ ลีละศุภพงษ์ / Napa Leelasuphapong

อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
Lecturer of the Faculty of Science and Tectnology, Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

วันที่รับบทความ 20 พฤษภาคม 2563 / แก้ไขบทความ 15 ตุลาคม 2563 / ตอบรับบทความ 21 ตุลาคม 2563

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1.ศึกษาและรวบรวมภูมิปัญญาทางอาหารในการจัดการตนเองในช่วงอุทกภัยของชาวบ้านในหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ และ 2. เพื่อวิเคราะห์และถอดบทเรียนภูมิปัญญาทางอาหารในการจัดการตนเองในช่วงอุทกภัยของชาวบ้านในหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาในการจัดการด้านอาหารของชาวบ้านในชุมชน 3 ขั้นตอน คือ 1) การเตรียมอาหาร เช่น ข้าวสาร ผักสวนครัว พริกแห้ง และการเตรียมเชื้อเพลิง 2) การถนอมอาหาร เช่น กะปิกุ้ง ปลาาร้า น้ำปลา ปลาเค็ม ปลาย่าง การดองผักต่าง ๆ ได้แก่ ผักบู้้ง มะละกอสายบัว ผักดองเต้า หน่อไม้ ดอกโสน และ 3) การประกอบอาหาร เช่น ต้มยำปลา ต้มยำปลาย่าง ต้มยำกุ้ง ผัดมะละกอดองใส่ไข่ ผัดดอกโสน ผัดสายบัว ผัดผักบู้้งดองใส่ปลา แกงผักบู้้ง แกงกะทิสายบัว แกงส้มผักต่าง ๆ ปลาทอด น้ำพริกปลาาร้า น้ำพริกกะปิ ปลาาร้าสับ ผักดอง ทั้งนี้การวิเคราะห์และถอดบทเรียนที่ได้จากการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย สะท้อนให้เห็นความชาญฉลาดทางภูมิปัญญาของชาวบ้านในการเรียนรู้ธรรมชาติและจัดการตนเอง เพื่อเตรียมความพร้อมในช่วงอุทกภัย โดยนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นและตามฤดูกาลมาดัดแปลงเป็นอาหารเพื่อรับประทาน มานานกว่า 50 ปี โดยมีเพียงเรือลำเล็ก ๆ ก็สามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุข

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาทางอาหาร ช่วงอุทกภัย หมู่บ้านห้วยตะพานมอญ

Abstract

This research purpose 1.to study and collected food wisdom for self – management during the flood of the villager at Hua Ta Phan Morn Village and 2. to analysed and lesson learned food wisdom for self – management during the flood of the villager at Hua Ta Phan Morn Village, Wat Yom sub-District, Bang Ban district, Phranakhon Si Ayutthaya Province. The methodology was participatory action research. The result of research found out that the local knowledge of food management in the community have 3 phases: 1) preparation of food such as rice, vegetables garden, dried pepper chilly, and the preparation of fuel 2) food preservation such as shrimp paste, pickled fish, fish sauce, salted fish, grilled fish, pickling vegetables such as morning glory, papaya, lotus stem, Pak Tap Tao, baby bamboo, sesbania flower and 3) the cooking such as Tom Yum with Fish, Tom Yum grilled fish, Tom Yum shrimp, papaya pickled fried with eggs, fried sesbania flower, fried morning lotus stem, fried morning glory pickled with fish, morning glory curry, lotus stem curry with coconut milk, sour pickled vegetables soup, fried fish, pickled fish chili sauce, shrimp paste chili paste, chopped pickled fish, pickled vegetables. The analysis and lessons learned from self-management concerning food during inundation period was reflects the wisdom of the wise people in the natural learning area and self-management to prepare for the flood time by adapted these local ingredients and seasonal food for over 50 years even only have small boat was able to live happily.

keywords : Food Wisdom, during the flood, Ta Phan Morn Village

1.บทนำ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา หรือเรียกสั้นๆ ว่า "อยุธยา" ตั้งอยู่ในภาคกลางเป็นเมืองหลวงเก่าของไทย สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ.1893 โดยสมเด็จพระเจ้าอู่ทอง หรือ สมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 ในเวลา 417 ปี ที่กรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี มีกษัตริย์ปกครอง 34 พระองค์ จาก 5 ราชวงศ์ คือ ราชวงศ์อู่ทอง ราชวงศ์สุพรรณภูมิ ราชวงศ์สุโขทัย ราชวงศ์ปราสาททอง และราชวงศ์บ้านพลูหลวง นับเป็นราชธานีของไทยที่มีอายุยืนยาวที่สุดในประวัติศาสตร์ชาติไทย อยุธยาเป็นที่ลุ่ม ไม่มีภูเขา แต่มีแม่น้ำสายใหญ่คือ แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำลพบุรี และแม่น้ำเจ้าพระยา ไหลมาบรรจบกันในลักษณะล้อมรอบเมือง ตัวจังหวัดเป็นเกาะที่มีบ้านเรือนปลูกเรียงรายหนาแน่นตามสองข้างฝั่งแม่น้ำ มี 16 อำเภอ ได้แก่ อำเภอพระนครศรีอยุธยา อำเภอนครหลวง อำเภอภาชี อำเภอบ้านแพรก อำเภอบางซ้าย อำเภอบางไทร อำเภอลาดบัวหลวง

อำเภอบางบาล อำเภอมหาราช อำเภอบางปะหัน อำเภอเสนา อำเภออุทัย อำเภอบางปะอิน อำเภอฟักไห้
อำเภอท่าเรือ และอำเภอม่วงสามสิบ

อำเภอบางบาลเป็นหนึ่งใน 16 อำเภอในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นถิ่นลุ่มใกล้น้ำ มีลำคลอง
บางบาลเชื่อมแม่น้ำน้อยและแม่น้ำเจ้าพระยาเข้าหากัน ซึ่งในช่วงเดือนกันยายนถึงเดือนธันวาคม
จะประสบปัญหาอุทกภัยขึ้นทุกปี ชาวบ้านจึงต้องใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งเป็นความรู้ที่เกิดจาก
ประสบการณ์ในชีวิตของคน ผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดว่าวิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกเป็น
องค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่องจัดว่าเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะ
ช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหาจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาชาวบ้าน
เป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในตัวผู้รู้เอง ภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันเกิด
จากการพัฒนา การปรับตัว ปรับวิถีชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ โดยเฉพาะภูมิปัญญาชาวบ้านของ
ชาวบางบาล ในการจัดการตนเองเมื่อมีอุทกภัย โดยเฉพาะเรื่องของอาหาร ที่จะต้องมีการเตรียม
การประกอบและการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้ให้นานที่สุด เพื่อนำมารับประทานในช่วงอุทกภัย

ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา ภูมิปัญญาทางอาหารในช่วงอุทกภัยของประชากรในหมู่บ้าน
หัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อเรียนรู้และรวบรวมภูมิปัญญา
ชาวบ้านเกี่ยวกับการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย และนำไปเผยแพร่ให้กับท้องถิ่นที่มีบริบท
เหมือนกันกับอำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2.วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษารวบรวมภูมิปัญญาทางอาหารในการจัดการตนเองในช่วงอุทกภัยของชาวบ้านใน
หมู่บ้านหัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อวิเคราะห์และถอดบทเรียนภูมิปัญญาทางอาหารในการจัดการตนเองในช่วงอุทกภัยของ
ชาวบ้านในหมู่บ้านหัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3.ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านหัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอ
บางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 106 ครัวเรือน โดยคัดเลือกผู้ที่เป็นผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน
ครูอาจารย์ จำนวน 30 ครัวเรือน

4.วิธีการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ หมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่ในการศึกษา โดยใช้ระยะเวลา 10 เดือน ซึ่งการวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหัตถิยภูมิ และปฐมภูมิ เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาชาวบ้านเกี่ยวกับการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย และเก็บข้อมูลแบบปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research – PAR) ร่วมศึกษากับผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน ครูอาจารย์ จำนวน 30 คน โดยมีขั้นตอนดังนี้ การเลือกชุมชนเป้าหมายและบุคคลในชุมชนร่วมกิจกรรม จากการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) การลงภาคสนามเพื่อศึกษาบริบทเชิงพื้นที่และเชิงวัฒนธรรม ภูมิปัญญา การจัดเวทีลงพื้นที่เพื่อสำรวจและระดมความคิดเห็นของชุมชน โดยมีผู้รู้ 10 คน ปราชญ์ชาวบ้าน 15 คน ครูอาจารย์ 5 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดเวทีถอดองค์ความรู้และปฏิบัติด้านการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย การวิเคราะห์ข้อมูล แปรผล โดยใช้ และใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) การเขียนสรุปงานวิจัย

5.ผลการวิจัย

5.1 การศึกษารวบรวมภูมิปัญญาชาวบ้านเกี่ยวกับการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัยของประชากรในหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

5.1.1 การเตรียมอาหารก่อนน้ำท่วม

การเตรียมข้าวสาร ชาวบ้านจะเตรียมข้าวสารไปสีที่โรงสีในตำบลห้วยเวียง อำเภอสนาไว้ประมาณ 4-5 กระสอบหรือคำนวณตามจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่จะพอรับประทานในช่วงอุทกภัยประมาณ 4 เดือน ซึ่งเป็นระยะเวลาที่ยาวนานจึงเกิดปัญหามอดเข้ามากินข้าวสาร ชาวบ้านจึงนำภูมิปัญญาที่ได้สืบทอดต่อกันมาใช้ในการเก็บรักษาข้าวสารเพื่อไม่ให้มอดกิน มี 2 วิธี คือ 1. นำใบมะกรูดประมาณ 20-30 ใบ ใส่ในกระสอบข้าวสารไว้ เนื่องจากในใบมะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยอยู่ทำให้มอดไม่มากินข้าว และยังช่วยให้ข้าวสารมีกลิ่นหอม ไม่เหม็นอับอีกด้วย 2. นำเกลือประมาณ 1 กำมือ ใส่ถุงพลาสติกแล้วใส่ในกระสอบข้าวสารไว้ เนื่องจากในเกลือมีโซเดียมไอออน ซึ่งโซเดียมไอออนที่อยู่ในเกลือจะรบกวนเซลล์หรือประสาทของมอดทำให้มอดไม่มากินข้าว

การเตรียมผักสวนครัว ชาวบ้านจะเตรียมไม้มาพาด บริเวณตงบ้าน แล้วนำพืชผักสวนครัวที่ปลูกไว้ในกระถางไปวาง เช่น ต้นโหระพา ต้นกระเพรา ต้นข่า ต้นตะไคร้ ต้นมะกรูด ต้นผักชี ต้นขิง ต้นมะเขือ ต้นพริก ส่วนกระชายจะปลูกในเปลือกมะพร้าว แล้วนำไปแขวนไว้บนบ้าน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะปลูกผักสวนครัวในพื้นที่น้ำท่วมไม่ถึง ทำให้สามารถมีผักสวนครัวไว้บริโภคในช่วงน้ำท่วม (จงกล เพ็งสุข, 2556, 16 พฤษภาคม)

การเตรียมพริกแห้ง เก็บใส่ปิ่น ปิดฝาให้สนิท หอมแดง กระเทียม มัดผูกกันเป็นพวงแล้วแขวนไว้
มะนาว นำไปบ่มทรายไว้ จะทำให้เก็บได้นานขึ้น (ปรีดา นาข้าวหอม, 2556, 16 พฤษภาคม)

การเตรียมเชื้อเพลิง เพื่อใช้ในการประกอบอาหาร หลังจากที่มีการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ ประมาณ
เดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายน ชาวบ้านจะเริ่มตัดไม้สะแก มาตากแดดให้แห้ง แล้วมัดเก็บไว้บนบ้าน



ภาพประกอบ 1 การเตรียมผักสวนครัว

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

5.1.2 การถนอมอาหารที่ชาวบ้านถนอมไว้รับประทานในช่วงอุทกภัย

ในช่วงที่เกิดอุทกภัยจะมีกุ้งฝอย ปลาและพืชผักจำนวนมาก ชาวบ้านจึงถือโอกาสที่ดีในการ
จัดหาวัตถุดิบมาถนอมอาหารเก็บไว้ทานในช่วงที่จะเกิดอุทกภัยในปีต่อไป (วันดี จันทรอนันต์, 2556,
16 พฤษภาคม) มีดังนี้

- 1) เครื่องปรุงรส เช่น กะปิกุ้ง ปลาร้า น้ำปลา



ภาพประกอบ 2 : ตัวอย่างกะปิกุ้งและปลาร้า

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

2) เนื้อสัตว์ ปลาเค็ม ปลาอย่าง การดองผักบั้ง การดองมะละกอ การดองสายบัว การดองผัก
 ตับเต่า การดองหน่อไม้ การดองดอกโสน



ภาพประกอบ 3 ตัวอย่างผักตับเต่าดอง

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

ตารางที่ 1: แสดงตำหรับการถนอมอาหารที่ชาวบ้านถนอมไว้รับประทานในช่วงอุทกภัย

รายการอาหาร	ส่วนผสม	วิธีการดอง
1. การดองผักตับเต่า	1. ผักตับเต่า 950 กรัม 2. มะดัน 450 กรัม 3. ใบมะดัน 150 กรัม 4. น้ำต้มสุก 7 ถ้วยตวง 5. เกลือ 170 กรัม	1. ตัดเอาส่วนรากแล้ว ล้างด้วยสารส้มให้ขาว 2. นำมาผึ่งแดดให้หมาด ๆ 3. ละลายเกลือในน้ำสุก 4. ใส่ผักตับเต่า ลูกมะดันและใบมะดัน เคล้าให้เข้ากัน 5. เก็บไว้ในไหแล้วนำไปตากแดด 1 วัน จากนั้นนำไม้มาปิดปากไห แล้วปิดทับด้วยดินเหนียว
2. การดองดอกโสน	1. ดอกโสน 200 กรัม 2. น้ำ 240 กรัม 3. เกลือ 10 กรัม	1. นำดอกโสนมาเด็ดก้านออก 2. นำเกลือมาละลายในน้ำแล้วใส่ดอกโสนแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. การดองมะละกอ	1. มะละกอ 350 กรัม 2. เกลือ 60 กรัม	1. สับมะละกอเป็นเส้นแล้วนำไปตากแดดประมาณครึ่งชั่วโมง

		2. ตำเกลือเม็ดให้ละเอียด แล้วนำมาคลุกเคล้ากับมะละกอให้เข้ากัน แล้วนำมาใส่ไหปิดฝา
4. การดองผักบั้งแบบที่ 1	1. ผักบั้งนา 500 กรัม 2. เกลือ 50 กรัม 3. น้ำตาล 10 กรัม 4. มะขามเปียก 50 กรัม	1. นำผักบั้งมาล้างน้ำให้สะอาด และผ่าครึ่งตามยาวของยอด 2. นำมะขามเปียกมาขยำกับน้ำต้มสุกและผสมเกลือกับน้ำตาลลงไป 3. คลุกเคล้าให้เข้ากันจนผักบั้งนิ่ม
5. การดองผักบั้งแบบที่ 2	1. ผักบั้งนา 1,000 กรัม 2. มะดัน 450 กรัม 3. ใบมะดัน 150 กรัม 4. น้ำต้มสุก 7 ถ้วยตวง 5. เกลือ 170 กรัม	1. นำผักบั้งมาล้างน้ำให้สะอาด และผ่าครึ่งตามยาวของยอด 2. ละลายเกลือในน้ำสุก 3. ใส่ผักบั้ง ลูกมะดันและใบมะดัน คลุกเคล้าให้เข้ากัน 4. เก็บไว้ในไหแล้วนำไปตากแดด 1 วัน จากนั้นนำไม้มาปิดปากไห แล้วปิดทับด้วยดินเหนียว
6. การทำปลาเค็ม	1. ปลานิล 400 กรัม 2. เกลือ 45 กรัม 3. น้ำ 170 กรัม	1. นำเกลือมาละลายกับน้ำ 2. นำปลาลงไปแช่ในน้ำเกลือ ครึ่งชั่วโมง 3. นำมาตากแดดให้แห้ง
7. การทำกะปิ	1. กุ้ง 5 ถ้วย 2. เกลือ 1 ถ้วย 3. ข้าวสุก 1 ชีด	1. นำกุ้งมาแช่ในน้ำละลายสารส้ม 10 นาที 2. นำกุ้ง เกลือ ข้าวสุก มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำใส่ครกตำพอหยาบ แล้วเก็บไว้ในอ่างปิดฝาให้สนิท 3. นำอ่างที่ใส่กะปิไปตากแดดทุกวัน และใช้พายคนวันละ 2 ครั้ง ใช้เวลาตากประมาณ 2 เดือน พอครบ 2 เดือนให้นำออกมาคั้นน้ำออกมาแยกไว้ 4. นำส่วนเนื้อมาใส่ครกตำให้ละเอียด 5. นำน้ำที่คั้นไว้มาผสมกับเนื้อที่ตำไว้แล้ว และนำมาใส่อ่างเหมือนเดิม และนำมาตากแดดทุกวันนานประมาณ 3 เดือน

5.1.3 การประกอบอาหาร ที่ชาวบ้านรับประทานในช่วงอุทกภัย

อาหารที่ชาวบ้านรับประทานในช่วงอุทกภัย จะเป็นประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่จัดเตรียมไว้ก่อนที่น้ำจะท่วมและหาได้ง่ายในท้องถิ่น ซึ่งแบ่งตามลักษณะของการประกอบอาหารเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1) ประเภทต้ม เช่น ต้มยำปลา ต้มยำปลาอย่าง ต้มยำกุ้ง



ภาพประกอบ 4 : ตัวอย่างต้มยำปลาอย่าง

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

2) ประเภทผัด เช่น ผัดมะละกอดองใส่ไข่ ผัดดอกโสน ผัดสายบัว ผัดผักบุ้ง



ภาพประกอบ 5 : ตัวอย่างผัดมะละกอดองใส่ไข่ .

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

3) ประเภทแกง เช่น แกงส้มมะละกอดองใส่ปลา แกงผักบุ้ง แกงกะทิสายบัว แกงส้มดอกโสน แกงส้มหน่อไม้ดอง แกงส้มผักตับเต่า



ภาพประกอบ 6 : แกงส้มหน่อไม้ดองและแกงกะทิสายบัว

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

4) ประเภททอด ส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่หาได้ในท้องถิ่น และมีจำนวนมากในช่วงน้ำท่วม เช่น ปลาทอด ปลาแดดเดียวทอด



ภาพประกอบ 7 : ปลาแดดเดียวทอด

ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

5) ประเภทน้ำพริกและเครื่องเคียง เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกะปิ ปลาร้าสับ ผักดอง แตงกวาดอง ดอกโสนดอง มะละกอดอง



ภาพประกอบ 8 : น้ำพริกปลาร้าและเครื่องเคียง
ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

5.2 การวิเคราะห์และถอดบทเรียนที่ได้จากการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัยของ ประชากรในหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การวิเคราะห์และถอดบทเรียนมีผู้เข้าร่วมจำนวน 30 คน โดยมีผู้รู้ 10 คน ประชาชนชาวบ้าน 15 คน ครูอาจารย์ 5 คน ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ที่อาศัยอยู่หมู่บ้านนกระจาบ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นพื้นที่ประสบอุทกภัยทุกปี มานานกว่า 50 ปี เนื่องจากเป็นตำบลที่ติดกับแม่น้ำบางบาล ระดับน้ำมากน้อยอาจแตกต่างกัน ตลอดเวลา 50 ปีที่ผ่านมา ชาวบ้านจึงถือเป็นเหตุการณ์ปกติ และมีความเคยชิน สามารถดำรงชีวิตได้ตามสมควร และที่สำคัญคือชาวบ้านมีภูมิปัญญาในการจัดการตนเองทางด้านอาหารได้เป็นอย่างดี และมีการเตรียมพร้อมตลอดเวลา ซึ่งหลังจากมีการเก็บเกี่ยวข้าวในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ก็จะเริ่มตัดไม้สะแก มาตากแดดให้แห้ง แล้วมัดเป็นมัด ๆ แหวนไว้บนบ้าน เพื่อเก็บเป็นเชื้อเพลิงสำหรับประกอบอาหารยามเกิดอุทกภัย และจะออกหากุ้งฝอยเพื่อทำกะปิ เพราะเป็นช่วงที่มีกุ้งฝอยจำนวนมาก และระยะเวลาในการทำกะปิต้องใช้เวลานานถึง 3 เดือน และต้องให้แสงแดดในการตากกะปิที่หมักไว้ในไห จึงเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมแก่การทำกะปิ

ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคม ชาวบ้านก็จะเริ่มเตรียมสืข้าวไว้ ประมาณ 4-5 กระสอบ หรือคำนวณตามสมาชิกในครัวเรือนของตนเอง พอที่จะรับประทานในช่วงอุทกภัย ประมาณ 4 เดือน ซึ่งมีภูมิปัญญาในการเก็บข้าวสารไม่ให้มอดและแมลงกิน คือ นำใบมะกรูดใส่ในกระสอบข้าวสารไว้ บางบ้านก็นำพริกแห้งใส่ลงไปแล้วใส่ในกระสอบข้าวสารไว้ ส่วนพริกแห้งเก็บใส่ปีบ ปิดฝาให้สนิท หอมแดง กระเทียม มัดผูกเป็นพวงแขวนผึ่งลมไว้ในครัวบนบ้าน มะนาวก็ใช้วิธีนำมาหมักกับทรายไว้ เพื่อจะได้เก็บไว้ได้นานขึ้น และมีการเตรียมปลูกผักสวนครัว เช่น ต้นโหระพา ต้นกะเพรา ต้นข่า ต้นตะไคร้ ต้นมะกรูด

ต้นมะนาว ต้นผักชี ต้นขิง ต้นมะเขือ ต้นพริก ใส่กระถางหรือภาชนะที่ไม่ได้ใช้งานแล้ว เช่น ถังน้ำ กะละมัง อ่างน้ำเล็กบ้าง พอถึงช่วงอุทกภัยชาวบ้านจะเตรียมไม้มาพาด บริเวณตงบ้าน แล้วนำพืชผักสวนครัวที่ปลูกไว้ไปวาง บางบ้านก็จะหาไม้มาทำที่วางให้สูงกว่าระดับน้ำ และบางบ้านก็วางตรงบริเวณระเบียงบ้าน ส่วนกระชายจะปลูกในเปลือกมะพร้าว แล้วนำไปแขวนไว้บนบ้าน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่มีการทำต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

ในช่วงเดือนกันยายน ถึงเดือนธันวาคม เป็นช่วงที่เกิดอุทกภัย ชาวบ้านในชุมชนนี้ไม่เคยวิตกกังวลแต่อย่างใดเพราะคิดว่า “น้ำมาได้ เดียวก็ไปได้” ชาวบ้านบางคนคิดว่า มันคือช่วงโอกาสที่ดีที่จะได้หาปลา เพื่อนำไปขายในตลาดอื่น ๆ ที่น้ำไม่ท่วม บางบ้านที่มีพื้นที่ลานหน้าบ้านโล่ง ๆ ก็หว่านแหกันหน้าบ้านก็ได้ ปลาจำนวนมากพอที่จะประกอบอาหารรับประทานในครอบครัวและนำมาแบ่งให้เพื่อนบ้านของตน และนำมาถนอมอาหารไว้ทานในยามน้ำท่วมครั้งต่อไปได้ และอาหารที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารจะเป็นอาหารประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด น้ำพริกเครื่องจิ้ม ส่วนมากจะทำมาจากปลา และพืชผักพื้นบ้าน และพืชน้ำ ที่หาได้ในช่วงอุทกภัยและอาหารที่ถนอมเตรียมไว้ก่อนเกิดอุทกภัยอย่างเช่น กะปิกุ้ง ปลา ร้า น้ำปลา ผักบุงตอง มะละกอตอง สายบัวตอง หน่อไม้ตอง ดอกโสนตองและผักตบเต้าตองเป็นต้น และการถนอมผักบางประเภทก็สามารถทำได้ในช่วงน้ำท่วมเช่น มะละกอ และผักตบเต้า ป่าวันดีแล้วว่า

“ถ้า น้ำท่วมประมาณ 1 สัปดาห์ต้นมะละกอก็จะโคนลง ปากก็จะพวยเรือไปเก็บ มะละกามาปอกเปลือก สับๆ เคล้ากับเกลือ เก็บใส่ไห เก็บไว้ทานได้หลายเดือน ส่วนผักตบเต้าก็จะขึ้นตามน้ำที่ท่วมซัง ก็จะดำน้ำลงไปถอนที่โคนต้น พอถอนขึ้นมาก็จะล้างทันที ถ้านำขึ้นน้ำมาโดยไม่ได้ล้างรากให้ช้ำก่อน จะทำให้รากและต้นอ่อนของผักตบเต้าดำ และจะล้างไม่ออกเลย จึงต้องล้างให้ขาวสะอาดก่อน แล้วจึงนำมาล้างด้วยสารส้มที่บ้าน อีกครั้งหนึ่ง เพื่อให้ขาวสะอาดยิ่งขึ้นแล้วนำมาดอง โดยการเคล้ากับเกลือ ลูกมะดัน และใบมะดัน ให้นุ่มแล้วเก็บใส่ไหตากแดด 1 วัน จากนั้นนำไม้มาปิดปากไห แล้วปิดทับด้วยดินเหนียวอีกครั้ง”

ส่วนปลาที่หามาได้และเหลือจากการประกอบอาหารจะนำมาถนอมไว้ โดยทำปลาอย่าง ปลาเค็ม ปลาร้า ไว้สำหรับรับประทานในช่วงอุทกภัยครั้งต่อไป

ซึ่งจะเห็นได้ว่า การดำรงชีวิตของชาวตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สะท้อนให้เห็นความชาญฉลาดทางภูมิปัญญาของชาวบ้านในการเรียนรู้ธรรมชาติ ในการจัดการตนเอง ทางด้านอาหารเพื่อเตรียมความพร้อมในช่วงอุทกภัย โดยการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นและตามฤดูกาลมาดัดแปลงทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานในช่วงอุทกภัย ซึ่งสามารถดำรงชีวิตในช่วงอุทกภัยมาได้มานานกว่า 50 ปี โดย มีเพียงเรือลำเล็กๆ ก็ดำรงชีวิตอย่างมีความสุข



ภาพประกอบ 9 : การวิเคราะห์และถอดบทเรียนที่ได้จากการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย
ที่มา: ผู้วิจัย, 2556

6.สรุปและการอภิปรายผล

1. ภูมิปัญญาชาวบ้านเกี่ยวกับการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย มีการจัดการตนเอง 3 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการถนอมอาหาร ประเภทเครื่องปรุงรส และมีการเตรียมเชื้อเพลิงในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน 2) ขั้นตอนการเตรียมอาหารจะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม 3) ขั้นตอนการประกอบอาหาร ในช่วงเดือนกันยายน ถึงเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงที่เกิดอุทกภัย นอกจากนี้ ในช่วงที่เกิดอุทกภัยจะมีกุ้งฝอย ปลาและพืชผักจำนวนมาก ชาวบ้านจึงถือโอกาสที่ดีในการจัดหาวัตถุดิบมาถนอมอาหารเก็บไว้ทานในช่วงที่จะเกิดอุทกภัยในปีต่อไป

2. จากการวิเคราะห์และถอดบทเรียนที่ได้จากการจัดการตนเองทางด้านอาหารในช่วงอุทกภัย ชาวบ้านมีการเตรียมตัวตลอดเวลา และสะท้อนให้เห็นความชาญฉลาดทางภูมิปัญญาของชาวบ้าน ในการเรียนรู้ธรรมชาติ ในการจัดการตนเองทางด้านอาหารเพื่อเตรียมความพร้อมในช่วงอุทกภัย โดยการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นและตามฤดูกาลมาดัดแปลงทำเป็นอาหารเพื่อรับประทานในช่วงอุทกภัย ซึ่งสอดคล้องกับ งานงค์ ตรีนุมิตร (2553 : 121) ที่ได้ศึกษาเรื่อง การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี่ พบว่า ภูมิปัญญาที่มีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศอาหารพื้นบ้านสะท้อนถึงความหลากหลายของวัตถุดิบ ที่ใช้ภูมิปัญญาในการเลือกปรุงอาหารที่เปลี่ยนไปตามฤดูกาล ซึ่งเป็นการช่วยรักษาระบบนิเวศ วัตถุดิบในแต่ละฤดูกาลจะช่วยเพิ่มสีสันของรสชาติอาหาร

โดยหาได้บริเวณบ้านที่ปลูกคละกันไปและมีทั้งขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งชาวบ้านหมู่บ้านนกระจาบสามารถดำรงชีวิตในช่วงอุทกภัยมาได้มานานกว่า 50 ปี โดย มีเพียงเรือลำเล็กๆ ก็สามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีความสุข

7. ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากปัจจุบัน มีหลายพื้นที่ที่ยังประสบปัญหาอุทกภัย จึงเห็นสมควรนำเอาภูมิปัญญาชาวบ้านหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเข้าไปปรับใช้ในยามที่เกิดอุทกภัย และเร่งดำเนินการศึกษาและอนุรักษ์ภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้สืบต่อไป

8. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ชาวบ้านบริโภคในช่วงอุทกภัย
2. ควรศึกษาและพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้านทางด้านอาหารในรูปแบบการผลิตเพื่อจำหน่ายเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

9. บรรณานุกรม

- จำนงค์ ตรีนุมิตร. (2553). การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี. กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัย ราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.
- จกมล เพ็งสุข. (2556, 16 พฤษภาคม). ประชาชนชาวบ้านหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. สัมภาษณ์.
- ปรีดา นาข้าวหอม. (16 พฤษภาคม 2556). ประชาชนชาวบ้านหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. สัมภาษณ์.
- วันดี จันทร์อนันต์. (16 พฤษภาคม 2556). ผู้นำชุมชนหมู่บ้านห้วยตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. สัมภาษณ์.