



อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิงแดง จังหวัดกาญจนบุรี

Local Food: Food Security in the Cultural Dimension: A Case Study of Ban Taling Daeng Community, Kanchanaburi Province

บุษบา ทองอุปราการ¹

Busaba Thongoupragan¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น ชุมชนบ้านตลิงแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ใน 2 ประเด็น ได้แก่ 1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน และ 2) อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม มีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 8 คน ใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง เก็บข้อมูลโดยการสนทนากลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึก เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ แผนที่เดินดิน และบันทึกภาคสนาม ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา เชื่อมโยงและตีความ สร้างข้อสรุปแบบอุปนัย

ผลการศึกษาพบว่า (1) ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน (2) อาหารท้องถิ่นและภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม อาทิ ขนมสายบัว แยมหยวก บัวลอยญวน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม จนเป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน

คำสำคัญ: ความมั่นคงทางอาหาร, วัฒนธรรมอาหาร, อาหารท้องถิ่น

Abstract

The objective of the study was to investigate and analyze local food of Ban Taling Daeng Community, Nong Bua District of Kanchanaburi Province. This study and analysis were divided into two main points: 1. factors contributing to a food culture and food security of the community and 2. local food and reflections of food security in the cultural dimension. There were eight key informants of this study selected by using purposive sampling. The data was collected by using a focus group and an in-depth interview. The instruments used in this study were interviewing form, geo-social mapping, and field note. The collected data were verified by using triangulation and were analyzed by using content analysis, relating and interpreting, and inductive methods.

The results of this study revealed that 1) the factors contributing to the food culture and food security of the community consisted of diversity and abundance of local resources, an ability to produce food and community economic system, food preservation, and community cultural system. Furthermore, the study found

¹สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

¹Community and Development Department, Faculty of Humanities and Social Sciences, Kanchanaburi Rajabhat University

that the local food and the reflections of food security in the cultural dimension comprised of Thai Steamed Lotus Cake, Banana Stalk Jam, and Vietnamese Balls in Coconut Milk. These reflected the community way of life and food security in the cultural dimension stemmed from local wisdom of using food resources and cultural assimilation, which resulted in being an identity and food culture of the community up to the present time.

Keywords: Food Security, Food Culture, Local Food

บทนำ

จุดเริ่มต้นแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร (food security) เริ่มต้นเมื่อประมาณปี.ศ. 2513 ขณะนั้นทั่วโลกประสบปัญหาการขาดแคลนธัญพืช ส่งผลให้เกิดวิกฤตด้านราคาอาหารพร้อม ๆ กับภาวะวิกฤตราคาน้ำมัน โดยเฉพาะในประเทศกำลังพัฒนา ความมั่นคงทางอาหารได้กลายมาเป็นปัญหาความมั่นคงรูปแบบใหม่ที่หลายประเทศทั่วโลกพยายามสร้างมาตรการรับมือเพื่อความอยู่รอดทั้งประชากรในประเทศตนเองและประชากรโลก วิกฤตการขาดแคลนอาหารโลก (world food crisis) ดังที่กล่าว ได้ส่งผลให้การคำนึงถึงวัฒนธรรมอาหารที่ได้ถูกละเลยไปชั่วระยะหนึ่ง อันเป็นผลมาจากการดัดทอนขั้นตอนและกระบวนการผลิต จนทำให้วิธีการสร้างสรรค์อาหารง่ายด้ายขึ้น รวมทั้งวิธีการดำเนินชีวิตรูปแบบใหม่ที่ทำให้ความสนใจกระบวนการน้อยลง แต่ให้ความสำคัญกับผลลัพธ์มากขึ้น กลายเป็นประเด็นที่ถูกให้ความสนใจเพิ่มขึ้น วิธีคิดที่ใส่ใจเรื่องของกระบวนการน้อยลงนี้ ถือได้ว่าเป็นภัยคุกคามต่อความมั่นคงทางอาหารโลกและกัดกร่อนคุณค่าทุกมิติของอาหาร เนื่องจากกระบวนการผลิตอาหารอาศัยกรรมวิธี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตลอดจนฐานทรัพยากรเฉพาะถิ่นหลากหลาย มีกระบวนการเฉพาะตนชัดเจน และกล่าวได้ว่าอาหารในเชิงสังคมวิทยาและมานุษยวิทยานั้น ไม่ใช่ผลผลิตจากการปรุงที่มีความหมายเชิงที่อ แต่มีการเมืองภายในหรือระบบสัญลักษณ์ซ่อนอยู่เสมอ การเมืองเรื่องอาหารและระบบสัญลักษณ์ที่ซ่อนอยู่นี้เองที่ผูกโยงอาหารเข้าไว้กับประเด็นความมั่นคง อาทิ การกำหนดอย่างสิ้นเชิงว่าให้ใครหรือไม่ให้ใคร เข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารชนิดใด ทรัพยากรใดใครมีอำนาจดูแลและธำรงรักษากรมวิธีและวัตถุดิบหนึ่ง ๆ ไว้ เป็นต้น นอกจากนี้ความมั่นคงทางอาหารยังสัมพันธ์กับประเด็นคุณภาพชีวิต ความเปราะบางทางสังคม จิตวิทยาชุมชน สิทธิทางอาหาร ตลอดจนอธิปไตยทางอาหาร ดังนั้นการศึกษาความมั่นคงทางอาหารจึงต้องศึกษาวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีต่าง ๆ ของชุมชนควบคู่กันไป (ศจันทร์ ประชาสันต์, 2552; วิมลพัชร ประเสริฐศักดิ์, 2558; ปวรรัตน์ พรธนประเทศ, 2559; David Mckeown, 2555 อ้างใน อิชฎิ อินทรภูมิ, อรวรรณ ศรีโสมพันธ์ และนริศ สินศิริ, 2559)

วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ฯลฯ ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน ฯลฯ

บ้านดิ่งแดง ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี เป็นชุมชนเก่าแก่ตั้งถิ่นฐานมานานหลายร้อยปี ที่ตั้งในอดีตเป็นพื้นที่รอยต่อระหว่างเขตป่ากับตัวเมือง มีท่าเรือขนาดใหญ่ 2 ท่า เป็นที่จอดพักเรือแพขึ้นลงสินค้าที่ล่องลงมาจากอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งเป็นต้นแม่น้ำแควใหญ่ เพื่อนำไปขายยังจังหวัดราชบุรี และจังหวัดใกล้เคียง พร้อมนำสิ่งของเครื่องใช้อุปโภคบริโภคกลับมาจำหน่าย และแลกเปลี่ยนกับชุมชนต่าง ๆ ตามเส้นทางที่เรือล่องผ่าน พื้นที่รอบๆ ชุมชนอดีตเป็น

วารสารมหาวิทยาลัยบูรพา วิชาสาขาศึกษาภาษาต่างประเทศ สาขาภาษาและวัฒนธรรม ปีที่ 5 (ฉบับพิเศษ) สิงหาคม 2561

(timeline) และบันทึกภาคสนาม การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ใช้เครื่องมือช่วยจำ (conceptual tool) บันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ดำเนินการดังต่อไปนี้

3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ: รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้แนวประเด็นคำถามชุดเดียวกัน และการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ทั้งนี้ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลทั้งหมดด้วยตนเอง รายละเอียดดังนี้

3.1.1 การติดต่อผู้ใหญ่นบ้านตลิ่งแดงอย่างไม่เป็นทางการ เพื่อเป็นผู้นำผู้วิจัยเข้าไปทำความรู้จักผู้ให้ข้อมูลสำคัญ รวมทั้งข้อมูลสภาพการณ์ทั่วไป และสถานการณ์ทางสังคมของชุมชน อาทิ การประกอบอาชีพ เทศกาลงานบุญต่าง ๆ เป็นต้น

3.1.2 การสร้างปฏิสัมพันธ์กับชุมชน ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยใช้วิธีเข้าร่วมงานบุญประเพณีต่าง ๆ ตลอดจนกิจกรรมที่จัดขึ้นในชุมชน เพื่อสร้างความคุ้นเคยกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญและคนในชุมชน อาทิ งานบุญเข้าพรรษา การประกวดการทำอาหารพื้นบ้านของนักเรียนโรงเรียนวัดศรีอุปการาม (วัดหนองบัว) เป็นต้น

3.1.3 การสำรวจชุมชน ผู้วิจัยลงพื้นที่สำรวจสภาพแวดล้อม ลักษณะภูมิศาสตร์ ลักษณะเศรษฐกิจและสังคม แหล่งทรัพยากรอาหาร ในชุมชนบ้านตลิ่งแดง รวมทั้งพื้นที่ใกล้เคียง กล่าวคือ หมู่ที่ 2 ตลาดหนองบัว ซึ่งเป็นจุดศูนย์กลางการซื้ออาหารและจำหน่ายสินค้า โดยใช้เวลาในการสำรวจประมาณ 2 เดือน

3.1.4 การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ผู้ใหญ่นบ้านตลิ่งแดง ผู้ช่วยผู้ใหญ่น และผู้มีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของหมู่บ้าน ซึ่งคัดเลือกตามเกณฑ์ที่ได้กำหนดไว้ ใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก อาศัยความยืดหยุ่นในลำดับการถามเพื่อการเก็บข้อมูลที่ครอบคลุม ใช้การจดบันทึก การถ่ายภาพ และเครื่องอัดเสียงบันทึกการสนทนา

3.1.5 การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม เพื่อเก็บข้อมูลปฐมภูมิด้านต่างๆ ของชีวิตคนในชุมชนบ้านตลิ่งแดง สถานการณ์ทางวัฒนธรรมอาหาร พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และทรัพยากรอาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล ใช้การบันทึกภาพ และจดบันทึกประกอบการสังเกต

3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ: รวบรวมจากเอกสารต่าง ๆ เฉพาะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับประเด็นวิจัย จากนั้นนำมาจัดหมวดหมู่เพื่อจัดเตรียมข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์ผลรวมกับข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากการลงพื้นที่ รวมถึงใช้ข้อมูลทุติยภูมินี้อ้างอิงในผลการศึกษา

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า เปรียบเทียบข้อมูลจากแหล่งที่มาต่างกัน ได้แก่ ด้านเวลา ด้านสถานที่ และด้านผู้ให้ข้อมูล การวิเคราะห์เนื้อหาใช้การเชื่อมโยงและตีความ สร้างข้อสรุปแบบอุปนัย แสดงในรูปแบบการพรรณนาประกอบตัวอย่างคำพูดของผู้ให้ข้อมูล (direct code)

ผลการวิจัย

1. ปัจจัยที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารชุมชนบ้านตลิ่งแดง

ปัจจัยที่เอื้อให้วัฒนธรรมอาหารชุมชนบ้านตลิ่งแดง มีความสอดคล้องกับความมั่นคงทางอาหาร ด้านความพร้อมเพียง (food availability) พิจารณาได้จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ ความสามารถในการผลิตอาหาร และการแปรรูปเพื่อเก็บรักษาไว้ ด้านความสามารถในการเข้าถึงอาหาร (food accessibility) กล่าวคืออาหารมีความเหมาะสม สามารถเข้าถึงทั้งทางตรงและทางอ้อมด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น การผลิต การซื้อ การแลกเปลี่ยน ด้านการใช้ประโยชน์ (food utilization) กล่าวคือนำอาหารมาบริโภคเพื่อเข้าถึงภาวะความเป็นอยู่ที่ดีทางโภชนาการ และด้านเสถียรภาพอาหาร (food stability) ซึ่งหมายถึงการเข้าถึงอาหารอย่างเพียงพอและตลอดเวลา พบว่าเกิดจากปัจจัยดังนี้

1.1 ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ด้วยสภาพภูมิศาสตร์สถานที่ตั้งซึ่งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ



ทำให้ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนบ้านตลิ่งแดงอุดมสมบูรณ์ รอบๆชุมชนเดิมเป็นป่าเบญจพรรณและป่าไผ่ ในอดีตจึงมีวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติ หมุนเวียนตามฤดูกาลให้เก็บหาได้ตลอดทั้งปี ผู้ให้ข้อมูล (A.1) ที่ได้รับการยอมรับจากสมาชิกชุมชน ในฐานะผู้รู้เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน โดยสืบทอดความรู้มาจากแม่และยาย ที่มีอาชีพค้าขายอาหารในยุคนักแค้นเพียงวันละ 7 บาท ปัจจุบันแม่อายุ 80 กว่าปีแล้ว แต่ความทรงจำนั้นยังชัดเจน เล่าย้อนความหลังให้ฟังว่า

"สมัยก่อนเนื้อสัตว์หาเอาทั้งนั้น แม่ป่าหาปลาในนา ปลาหมอ กบ ปลานา ปลาดุก ปลาช่อน หากจาก ผังบึงบัว พวกค่าง เก้ง ลิง กวาง หากจากป่าหลังเขา ไม่ค่อยได้ซื้อเนื้อสัตว์กันหรอก...เมื่อก่อนไผ่ขึ้นเป็นดงไม่มีเจ้าของ ที่บ้านจะชวนลูกหลานมาทำข้าวหลามกิน เวลาเผาต้องใช้ 2 -3 คน คอยช่วยกันดู"

A.1, สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2559

คำบอกเล่าข้างต้นบ่งชี้ถึงความอุดมสมบูรณ์ของสิ่งแวดล้อมในอดีต อันเป็นต้นทุนสำคัญของความมั่นคงทางอาหารของชุมชน แต่ในปัจจุบันระบบนิเวศรอบชุมชนเปลี่ยนแปลงไปมาก อันเป็นผลพวงจากการพัฒนาเส้นทางคมนาคมและการสร้างเขื่อนศรีนครินทร์ ผู้ใหญ่บ้านตลิ่งแดงได้สะท้อนแนวโน้มการลดลงและการคงอยู่ของทรัพยากรอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปว่า

"เห็นโคโคนอกเดือนกันยายนี่แหละ ปลา ย ฝน ไปถึงตุลา พฤศจิกายน ขึ้นตามท้องไร่ ท้องนา บ้านคน ขึ้นไปหัวเคยขึ้นตรงไหนก็ขึ้นตรงนั้น เมื่อก่อนมีเยอะ เก็บได้ที่เป็นสิบ ๆ โหล ตอนนั้นหายากขึ้น ขายกันแพง ๆ ...อย่างหอยกาก็เหมือนกัน เมื่อก่อนตัวเท่าฝ่ามือ เดินไปริมตลิ่งเป็นจ่อ แกว่หมูหนึ่งนี้ชุมมาก แต่ตอนนี้ไม่เห็นสักหมู"

A.4, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2559

การเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศและการลดลงของทรัพยากรอาหารนี้ เป็นที่น่าวัดกว่าหากไม่ได้รับการยกระดับให้เป็นวาระสำคัญ เพื่อพิจารณาทั้งด้านการป้องกันและแก้ไข อาจมีผลให้ในอนาคตชุมชนบ้านตลิ่งแดงอาจเกิดความสูญเสียต่อความไม่มั่นคงทางอาหารได้

1.2 ความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจชุมชน การเป็นชุมชนการค้าทางน้ำที่สำคัญในอดีต ทำให้เรือแพกแกวที่ท่าหน้าตลิ่งแดง เพื่อเป็นจุดพักก่อนเข้าตัวเมือง รวมทั้งเป็นแหล่งปล่อยสินค้าที่นำมาจากจังหวัดอื่น ระบบเศรษฐกิจชุมชนในอดีต ใจความประมวลได้ว่า

"เมื่อก่อนหาผักหาปลาจากไร่นาไม่ค่อยซื้อ ที่นี้บางคนเขาปลูกมากก็เอาไปขาย ขายที่ตลาดเก่า ตรงทางลงท่า น้ำ บางทีแม่ค้าเขาก็ไปหา ๆ มาขาย ไม่ได้ปลูก มันขึ้นเองตามหัวไร่ปลายนา...ทางลงท่าน้ำมันแคบ ๆ เฉพาะเป็นทางเดินลงไปเรือที่จะขึ้นไปทางเขื่อนศรี เขาเอาของจากแม่กลองมาขาย เรือมอญเป็นเรือแจว ท้องเรือลึก ๆ หน่อย มีประทุนหลังคา เรือลำใหญ่เลยไว้บรรทุกของ เอาปลาหูก กะปิ น้ำปลามาขาย...กะปิแดงทำจากกุ้ง เอาไว้ตำน้ำพริก กะปิดำ กะปิมอญทำจากปลา เอาไว้ใส่พริกแกง ซื้อจากพวกเรือล่องทั้งนั้น ปลาเค็ม ปลาเล็กปลาน้อย บ้านเราไม่ค่อยทำ ส่วนใหญ่ซื้อ ทำเองมันหายาก เรือล่องจากนี้ เอาของป่าจากนี้ ไปขายที่ราชบุรี ขากลับเขาก็เอาของพวกนี้มา พอเขื่อนเปิดเรือมอญวิ่งไม่ได้ ก็เลิกค้าขายกันไป"

A.1, สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2559

ด้านความสามารถในการผลิตอาหารของชุมชน อาทิ การทำนาปลูกข้าวซึ่งยังเป็นอาชีพหลักของสมาชิกชุมชน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านซึ่งมีอาชีพทำนาเช่นกัน เล่าให้ฟังว่าชุมชนบ้านตลิ่งแดงสามารถทำนาได้ตลอดทั้งปี ทั้งนาปีและนาปรัง เพราะมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อีกทั้งภาครัฐยังจัดสร้างลำรางคอนกรีตสาธารณะ เป็นเส้นทางเล็ก ๆ เพื่อส่งน้ำเข้าไร่นา ที่อยู่ห่างจากแม่น้ำสำหรับผลผลิตที่ได้นั้น สมาชิกชุมชนมักส่งขายร้านค้าที่เป็นโรงรับซื้อข้าวใกล้ ๆ หมู่บ้านเป็นหลัก

"ส่วนใหญ่ทำนาปลูกข้าว ปลูกเองกินเอง ก็มีขายบ้าง แต่ส่วนใหญ่ปลูกกิน ผังโน้นแกว่หมู่บ้านปทุมราชวัตร เมื่อก่อนเป็นพื้นที่ทำนาทำไร่ ตอนนั้นเขาทำบ้านจัดสรรหมด เมื่อก่อนแกว่นั้นเป็นนาเป็นสวนทั้งนั้น ไม่ค่อยมีคนอยู่ มันติดชายป่า..."

ข้าวส่วนใหญ่เสร็จ ผมเอาไปขายที่ร้านเพิ่มผลฝั่งโน้น ขำแม่น้ำไป เยื้องๆ บัมน้ำมัน ไม่ได้ไปขายไกลๆ ที่ไหน"

A.5, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2559

จากการสังเกตในปัจจุบันพบว่า พื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนโดยมากยังเป็นพื้นที่ทางการเกษตร นอกจากนาข้าว พบพืชไร่ เช่น ข้าวโพด อ้อย ยาสูบ สวนไม้ผล อาทิ มะม่วง ลำไย กัลย และแปลงพืชสมุนไพรในครัวเรือน เช่น ตะไคร้ ดีปลี ตลอดจนสวนมะกรูด มะนาว ปลูกกระจายทั่วไปในชุมชน ผลผลิตทางการเกษตรนี้ มีจำหน่ายทั้งที่หน้าบ้านและร้านค้าในตลาดใกล้ ๆ ชุมชน บ่งชี้ถึงความสามารถในการผลิตอาหาร และระบบเศรษฐกิจชุมชนบ้านดิ่งแดง ที่มีความต่อเนื่องจากอดีตจนถึงปัจจุบัน

1.3 การพิทักษ์อาหารและระบบวัฒนธรรมชุมชน การพิทักษ์อาหารหรือการถนอมอาหาร ถือเป็นภูมิปัญญาอาหารในมิติทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของครัวเรือนไทย ผลผลิตที่มีมากหรือเหลือกินเหลือใช้ จะถูกนำมาเก็บรักษาในรูปแบบต่าง ๆ ตามความเหมาะสม เพื่อไว้รับประทานในโอกาสต่างๆ หรือเพื่อถนอมอาหารให้ครัวเรือนมีกินได้ตลอดทั้งปี วิธีการถนอมอาหารของครัวเรือนชุมชนบ้านดิ่งแดง แบ่งเป็นวิธีต่างๆ ได้แก่ ทำเค็ม ตากแห้ง ย่าง รวน ส้ม กวน และดอง ตัวอย่างเช่น มะม่วงไม้ผลที่ปลูกมากในชุมชน นิยมนำมากรวนและดอง หน่อไม้สามารถเก็บรักษาได้หลายรูปแบบทั้งดองและตากแห้ง หัวไชเท้าแปรรูปเค็ม-หวาน เป็นต้น ดังตัวอย่างคำบอกเล่าจากผู้ให้ข้อมูล 2 รายว่า

"ไชเท้าดิบล้างให้สะอาด ตัดจุ๋มๆ แบ่งออกเป็นสองซีก เกลือเกลือหมัก ต้องใช้เกลือสะอาด เข้าตากแดด เย็นเก็บตากบนฟาง เอาฟางแผ่ๆ ออก เอาไชเท้าวางเรียงบนฟาง ให้ฟางช่วยดูดน้ำ ตากจนนิ่มประมาณสามแดด ถ้าทำเยอะ ๆ ใช้ตีนนวด ถ้าทำนิดหน่อยก็เอามือนวดขยำ ถ้าใส่เกลือน้อยมันก็จะจืด บางทีก็เ็น ถ้าเกลือมากไปก็เค็มไม่อร่อย...เนื้อสัตว์ป่า เอาไปทำเนื้อส้ม หมูป่าส้ม ไส้ข้าว ข้าวหมาก เกลือ ข้าวคั่ว ส้มให้เปรี้ยว ปลาส้ม เนื้อส้ม ทำได้หมด เนื้อส้มเคล้ากับหน่อไม้ ส้มไปด้วยกินอร่อยมาก เสียก็ยาก"

A.1, สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2559

"มีนา เมฆา มะม่วงออกมาเยอะ พวกอร่องเอาไปกรวน มะม่วงแก้วต้องเอาไปทำมะม่วงแผ่น หรือจะดองก็ได้... พืชหน่อไม้ออกเยอะ เข้าป่าไปตามทุ่งตามกลางดง หน่อไม้ไผ่ป่า ไผ่รวก ไปซูดไปเก็บ มาตากแห้ง บางทีก็ดองอัดปี๊บกับน้ำเกลือ หรือหนึ่งเก็บไว้ก็ได้"

A.2, สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2559



ภาพที่ 1: ผู้ให้ข้อมูลสาธิตการพิทักษ์อาหาร (การทำไชโป้วเค็ม)



ด้วยความเป็นชุมชนเก่าที่มีระบบวัฒนธรรมเครือญาติ บัจจยั้งกล่าวนี้จึงมีส่วนเอื้อให้สมาชิกชุมชนมีการเข้าถึง และมีทรัพยากรอาหารการกินสม่ำเสมอ ผ่านการเกื้อกูล การแบ่งปันภายในครอบครัว เครือญาติ การแบ่งปันอาหาร ด้วยความเอื้อเพื่อที่สร้างเสริมความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชนนี้ พบเห็นได้บ่อยๆ แม้กระทั่งในปัจจุบัน ดังตัวอย่างคำพูดของผู้ให้ข้อมูลหลายคน กล่าวคล้ายคลึงกันเกี่ยวกับพืชสมุนไพรที่ปลูกตามริมรั้วและหัวไร่ปลายนาว่า "ขอกันได้ใครมีเยอะ เขาก็แจกบ้านใกล้ๆ กันแบ่งปันกัน ขอกันได้หมด ไม่ต้องญาติกันหรอก"

ผลการศึกษาบัจจยั้งที่เอื้อต่อวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารชุมชนบ้านตลิ่งแดง กล่าวโดยสรุปได้ว่า สมาชิกชุมชนบ้านตลิ่งแดงมีสิทธิเข้าถึงแหล่งอาหารตามธรรมชาติได้อย่างเสรี มีทรัพยากรอาหารต่าง ๆ ตามฤดูกาลที่เหมาะสมกับวิถีชีวิต ตลอดจนเข้าถึงฐานทรัพยากรอาหารได้หลากหลาย เช่น จากป่า จากแหล่งน้ำธรรมชาติ จากไร่นา ฯลฯ พบการพึ่งตนเองด้านอาหารในประเด็นความสามารถในการผลิตอาหารและระบบเศรษฐกิจ อันเป็นผลมาจากในอดีตเป็นชุมชนการค้าทางน้ำที่สำคัญ ตลอดจนมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ ทำให้สามารถเพาะปลูกพืชได้ตลอดทั้งปี สมาชิกชุมชนจึงสามารถเข้าถึงแหล่งอาหาร ทั้งในพื้นที่ตนเองและต่างถิ่นด้วยระบบเศรษฐกิจ ด้านการพิทักษ์อาหารถือเป็นภูมิปัญญาในมิติวัฒนธรรมอาหารในการเก็บรักษาถนอมผลผลิตด้วยรูปแบบต่าง ๆ ตามความเหมาะสม เพื่อไว้รับประทานในโอกาสต่าง ๆ หรือเพื่อถนอมอาหารให้ครัวเรือนมีกินตลอดทั้งปี

2. อาหารท้องถิ่น: ภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม

บัจจยั้งต่าง ๆ ที่เอื้อต่อการสร้างวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านตลิ่งแดง ดังที่กล่าวข้างต้น กระบวนการที่เกิดขึ้นหล่อหลอมปรับเปลี่ยนผ่านกาลเวลา เชื่อมโยงผสมกลมกลืนเข้ากับบริบทการกินอยู่ของคนในชุมชน ส่งผลให้เกิดการสร้างสรรคอาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สืบทอดจนเป็นอัตลักษณ์ชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน สำหรับอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมชุมชนบ้านตลิ่งแดง เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร และการผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรม รายละเอียดดังนี้

2.1 ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร สามารถจำแนกได้ดังนี้

2.1.2 ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหารตามธรรมชาติ ได้แก่

(1) อาหารจากบัว บัวแดงเป็นพืชที่ขึ้นตามบึงน้อยใหญ่รอบ ๆ ชุมชน สามารถนำไปทำอาหารหลายชนิด ค้นเคยกันดี เช่น ต้มกะทิสายบัว สายบัวลวกจิ้มน้ำพริก สำหรับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านตลิ่งแดง ซึ่งต่างจากชุมชนอื่น ได้แก่ ขนมหอยบัวและเมี่ยงดอกบัว อาหารทั้ง 2 ชนิดนี้พบในงานบุญประเพณีเป็นหลัก จากการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ณ วัดหนองบัว ซึ่งตั้งอยู่ใกล้ ๆ ชุมชนบ้านตลิ่งแดงในวันเข้าพรรษาที่ผ่านมา พบขนมหอยบัวและเมี่ยงดอกบัวถูกตระเตรียมไว้เพื่อถวายพระ และเลี้ยงญาติพี่น้องที่มาร่วมงานบุญ อาหารสองชนิดนี้ ประมวลวิธีการทำ ดังนี้

"สายบัวอ่อน ๆ หั่นสับบดให้เนียน ผสมกับแป้ง น้ำกะทิ น้ำตาลปี๊ป ใส่กระทงใบตองเอาไปนึ่ง คล้ายๆ ขนมหอย ตะไล ที่อื่นเขาไม่ทำนะ มีที่นี้แหละ"

A.4, สัมภาษณ์, 29 พฤศจิกายน 2559

"เครื่องก็เหมือนเครื่องเมี่ยงทั่วไป มะพร้าวคั่ว พริก หอม แดง มะนาวหั่น อะไรพวกนี้ แต่เราใช้ ดอกบัวที่ดอกสีแดงๆ มาห่อแทนใบพลู ใบทองหลาง รสชาติดอกบัวออกเผื่อนิดๆ หอมอ่อนๆ กินแล้วชื่นใจ เมี่ยงดอกบัวมีที่นี้ที่เดียวแหละ มีมาแต่บู๊ย่าแล้ว เมื่อก่อนบึงบัวมันเยอะ เขาก็เอามาตัดแปลง"

A.2, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2559

(2) อาหารจากพืชพื้นบ้าน ความสมบูรณ์ของทรัพยากรน้ำ ทำให้ชุมชนมีความหลากหลายทางชีวภาพสูงไม่ใหญ่ยืนต้น เช่น ตะครี จิก ตะคร้อ ฯลฯ พืชล้มลุกหลายชนิด อาทิ มะเขือเปาะ มะเขือเหลือง รวมทั้งกล้วยน้ำว้า พบได้

ทั่วไปในที่สาธารณะ แม้จะเป็นอาหารการกินในชีวิตประจำวัน แต่ก็มีแตกต่างจากชุมชนอื่น พิจารณาได้จากคำบอกเล่าถึงวิธีการทำ ดังเช่น

"กล้วยที่นี่ยะ ตามชายน้า มันขึ้นเองเป็นดง หยวกกล้วยสาวแกงส้มกับปลา ต้มส้มหยวกก็ง่าย ๆ แต่อร่อย ใส่ มะขาม พริกไท หอม ตะไคร้ ใส่กะปิแดง บางทีเอาไปทำนํ้ายาหยวกมั่ง แกงอะไร ๆ ก็เอาหยวกใส่ได้"

"ช่วงฝนลงใหม่ๆ ต้นไม้ใหญ่จะแตกยอดอ่อน อย่างต้นตะครีก็ ยอดเอาไปแกงส้ม ลวก ผัดเผ็ดได้หมด ทอดกับไข่ก็ได้ เหมือนทอดชะอม"

"แกงป่าไก่ ต้องแกงกะมะเขือเหลือง ไม่ใส่มะขามเลย เมื่อก่อนบ้านเราเรียกมะเขือขึ้น ต้องผ่าแช่นํ้าเอาเมล็ดออก บีบๆ ขยำๆ ให้รสขึ้นออกก่อนถึงจะแกงได้ มะเขือพวกเรียกมะเขือข่อ มะเขือดีก็มะเขือเปาะ พวกนี้ขึ้นเองทั้งนั้น ไม่ต้องซื้อ"

A.1, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2559



ภาพที่ 2: ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหารตามธรรมชาติ เมี่ยงดอกบัว (ก) ขนมสายบัว (ข) ยอดตะครี (ค)

2.2.2 ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหารท้องถิ่น การดัดแปลงวัตถุดิบต่างถิ่นผสมผสานเข้ากับวัตถุดิบพื้นบ้าน จนกลายเป็นอาหารถูกปากและเหมาะสมกับสภาพพื้นที่ กล่าวได้ว่าเป็นทั้งการปรับตัว การประยุกต์ และความสามารในการจัดการความหลากหลายของทรัพยากรอาหาร ผ่านกระบวนการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นภูมิปัญญาที่เชื่อมโยงผสมกลมกลืน สะท้อนทั้งวิถีชีวิตและอัตลักษณ์ชุมชน ดังเช่น แยมหยวก อาหารเรียกน้ำย่อยขึ้นชื่อของชุมชน ปัจจุบันหารับประทานได้ยาก นิยมทำเฉพาะงานบุญประเพณีและงานมงคลต่างๆ วัตถุดิบหลักคือแกนของต้นกล้วยน้ำว้าอ่อนยังไม่แตกปลี หรือที่เรียกว่า กล้วยสาว สันนิษฐานว่าปูย่าตายายเรียกเพี้ยนมาจากคำว่ายาหยวก และลูกหลานก็เรียกตามกันมาจนถึงปัจจุบัน แยมหยวกมีส่วนผสมของอาหารทะเลแห้ง เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ซึ่งเป็นทรัพยากรอาหารนอกพื้นที่ เมื่อครั้งทศวรรษที่ผ่านมา กล่าวได้ว่าเป็นวัตถุดิบหายากในชุมชนชนบทใกล้เคียง เช่น จังหวัดกาญจนบุรี ถือได้ว่าเป็นตัวบ่งชี้หนึ่งถึงความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารที่หลากหลายของชุมชนบ้านดั่งแดง สำหรับที่มาของแยมหยวกนั้น เกิดจากแม่ครัวโรงเรียนวัดหนองบัวเห็นว่าในชุมชนมีกล้วยเยื่อจึงคิดค้นอาหารที่ใช้หยวกกล้วยเป็นวัตถุดิบหลักผสมกับอาหารทะเลแห้งรสชาติอร่อยเป็นที่ถูกปากสมาชิกชุมชน จนได้รับความนิยมชมชอบมาถึงปัจจุบัน ผู้ให้ข้อมูลซึ่งมีรสนิยมขึ้นชื่อด้านการทำแยมหยวกเช่นกัน เป็นผู้เล่าตำนานที่มาใจความว่า



"แยมหยวก ออกงานที่ถึงจะทำ ยายจำปีแม่ครัวเก่าโรงเรียนวัดหนองบัว เขาคิดขึ้นมา...หั่นหยวกเป็นแว่นๆ แช่น้ำเกลือกันดำ ล้างยาหลาย ๆ น้ำ ให้ผัดกล้วยมันออก ถ่วงอก สารระเห่น เอามาผสมกัน พวกเนื้อสัตว์ที่ใส่ก็มี หมูย่าง ปลาหมึกแห้ง ย่างแล้วฉีกเป็นเส้น ทูบให้นุ่ม ๆ แล้วก็กึ่งแห้ง ต้องกึ่งเหนือนะ น้ำยาใช้น้ำพริกเผา เมื่อก่อนหยวกก็ใช้พริกสดแทน ถั่วลิสงคั่วตำหยาบ ๆ มะขามเปียก มะนาว น้ำปลา น้ำตาลปี๊ป ผสมเป็นน้ำยำราด รสออกเปรี้ยว หวาน เค็ม"

A.1, สัมภาษณ์, 11 ตุลาคม 2559



ภาพที่ 3: ภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหารท้องถิ่น: แยมหยวก

2.2 การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมอาหาร ด้วยการเป็นจุดจอดเรือขึ้นล่องเส้นทางค้าขายในแม่น้ำแควใหญ่ ที่ผ่านมาจึงมีพ่อค้าต่างชาติทั้งจีน ญวน มอญ พม่า ฯลฯ เข้ามาค้าขายในชุมชนบ้านตลิ่งแดงมากหน้าหลายตา ทั้งยังนำพาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้าสู่หมู่บ้าน จนเกิดการผสมกลมกลืนอาหารต่างวัฒนธรรมขึ้น โดยยังคงปรากฏให้เห็นในปัจจุบันหลายอย่าง เช่น กะโรจี หรือ กะลอจี ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว บั๊นเป็นก้อนแล้วนึ่งหรือต้มจนสุก เวลากินนิยมนำมาทอดซ้ำ โรยหน้าด้วยน้ำตาล คลุกเคล้ากับงาดำ งาขาว มักทำในงานบุญเพื่อทำบุญและแจกจ่ายญาติมิตร สันนิษฐานว่าขนมชนิดนี้มาจากพ่อค้าชาวจีน ที่เข้ามาค้าขายในจังหวัดกาญจนบุรีช่วงต้นรัชกาลที่ 3 และนำความนิยมของตนเองกระจายเข้าสู่ชุมชนที่ติดต่อกับเขา จนเป็นขนมที่หลายชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี รวมทั้งบ้านตลิ่งแดงให้ความชื่นชอบ นอกจากนี้ ขนมเบี๊ญญวน แป้งทอด ไล้บัน และบัวลอยญวน ก็เป็นอาหารที่ชุมชนให้ความนิยมเช่นกัน ดังที่ผู้ใหญ่บ้านตลิ่งแดงเล่าให้ฟังว่า

"งานวัดงานไหนงานนั้น ต้องมีขนมเบี๊ญญวนกับแป้งทอดขาย ไม่มีไม่ได้...บัวลอยญวนกะทิสด ที่อื่นเขาทำลูกเล็ก ๆ แต่ที่นี่ไม่เหมือนใคร ลูกใหญ่มาก ๆ เป็นเอกลักษณ์เลย ใช้น้ำตาลปี๊ปทำ เมื่อก่อนไม่มีน้ำตาลทราย แบ่งก็โม่ง ข้าวเหนียวเอาไปแช่น้ำสักระยะแล้วเอามาโม"



ภาพที่ 4 ขนมกะโรจีทอด โรยหน้าด้วยน้ำตาล งาดำ งาขาว

กล่าวโดยสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นชุมชนบ้านดิ่งแดง เกิดจากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรอาหาร อันเป็นปรากฏการณ์จากการปรับตัวของชุมชนกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการรับเอาองค์ความรู้และวัฒนธรรมภายนอกเข้ามาผสมกลมกลืน ปรับเป็นองค์ความรู้เฉพาะถิ่น เพื่อยังชีพและสร้างความสะดวกสบายให้กับชีวิตความเป็นอยู่ อย่างสอดคล้องกับบริบทของชุมชน เป็นทั้งการปรับตัว การประยุกต์ดัดแปลง และความสามารถในการจัดการความหลากหลายของทรัพยากรอาหารที่มีผ่านกระบวนการปรับปรนและสืบทอดเป็นอาหารท้องถิ่น ภาพสะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านดิ่งแดง

อภิปรายผล

ในอดีตที่ผ่านมาสมาชิกชุมชนบ้านดิ่งแดง มีการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมรอบ ๆ ชุมชน ทั้งสัตว์บก สัตว์น้ำ และพืชพื้นบ้าน มาประกอบอาหาร ตลอดจนมีการผลิตอาหารเองในรูปแบบเรือกสวนไร่นา ทั้งยังมีระบบเศรษฐกิจที่เอื้ออำนวยให้สมาชิกชุมชน สามารถซื้อหาวัตถุดิบอาหารได้อย่างสะดวก สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้แสดงถึงประเด็นความสามารถในการเข้าถึงอาหาร (food accessibility) และการพึ่งตนเองด้านอาหาร (food available) เพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัยพร้อมคุณค่าทางโภชนาการ บ่งบอกถึงสิทธิชุมชนในการเข้าถึงทรัพยากรดิน น้ำ ป่า และอาหารธรรมชาติ โดยใช้ความรู้ ภูมิปัญญา เทคโนโลยีที่มีในชุมชน จัดการทรัพยากรอาหารอย่างสอดคล้องกับวิถีชีวิตอันเป็นนัยยะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ทั้งยังสะท้อนขอบเขตความเกี่ยวพันของวิถีชีวิตชุมชนกับระบบนิเวศที่แตกต่างหลากหลาย ตลอดจนวัฒนธรรมชุมชนทั้งด้านการผลิตและระบบอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยหลายเล่ม อาทิ อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา (2546) ศจินทร์ ประชาสันต์ (2552) ทรงศิริ วิจิราพันธ์, พงนิย บัญญา และ จงทิพย์ อธิมุตีสรรค์ (2555) และ สุพรรณิ ไชยอำพร (2560) ที่ให้ความเห็นอย่างสอดคล้องกันว่า ความมั่นคงทางอาหารในปัจจุบัน มีขอบเขตที่กว้างและลึกที่เกี่ยวพันกับวิถีชุมชน อาทิ การพึ่งตนเองด้านอาหารภายใต้ระบบการผลิตที่เกื้อหนุนและรักษาสอดคล้องระบบนิเวศ การพึ่งพิงปัจจัยการผลิตภายในชุมชน การแบ่งปันแลกเปลี่ยนอาหารกันภายในชุมชนหรือระหว่างชุมชน การพึ่งพาอาหารจากฐานทรัพยากรธรรมชาติ โดยชุมชนมีสิทธิในการเข้าถึงและจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ในรูปแบบวัฒนธรรมประเพณี รวมทั้งความพอเพียงในการบริโภคซึ่งอาจมาจากการหา แลก ซื้อ ปลุก และระบบเศรษฐกิจ กล่าวคือรายได้เพื่อซื้ออาหารให้พอเพียงกับความต้องการ โดยขึ้นอยู่กับอาชีพและการมีรายได้ที่เพียงพอ ตลอดจนวัฒนธรรมภายในชุมชนที่ทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร รวมทั้งภูมิปัญญาการถนอมอาหารซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งของการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชน ทั้งหมดล้วนเป็นสิ่งบ่งชี้ถึงความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรมทั้งสิ้น

ด้วยกระแสการเปลี่ยนแปลงทั้งระดับโลกและประเทศไทย ตัวอย่างเช่น การเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจแบบยังชีพเป็นแข่งขันเสรีหรือทุนนิยม ปรับเปลี่ยนภาคการเกษตรเป็นภาคอุตสาหกรรมและบริการ เป็นเหตุให้เปลี่ยนสภาพสังคมและวัฒนธรรมดั้งเดิมของไทย ระบบเศรษฐกิจกลายเป็นตัวกำหนดวัฒนธรรม เกิดรูปแบบการผลิตและการบริโภคอาหารแบบใหม่ (นนท์ส คุ้มบุญ เทียงมกล, 2552) ภายใต้กระแสแห่งการเปลี่ยนแปลงนี้ ชุมชนบ้านดิ่งแดงเองก็ได้รับผลกระทบเช่นกัน ความหลากหลายและปริมาณวัตถุดิบอาหารที่ได้จากธรรมชาติ ตลอดจนการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติและการผลิตอาหารด้วยตนเองของสมาชิกชุมชนลดลง หันไปพึ่งพิงระบบเศรษฐกิจเป็นหลัก ประเด็นดังกล่าวนี้สอดคล้องกับ น้ำอ้อย ภักดิ์วงศ์, อำมาพร พัววิไล, อรทัย ชิวเกตุ, สุทิน ชนะบุญ และจันทรเพ็ญ ชูประวารวรรณ (2543) ที่ศึกษาระบบอาหารใน 4 ภาค ได้แก่ ภาคกลาง จังหวัดกาญจนบุรี ภาคใต้ จังหวัดสงขลา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดขอนแก่น และภาคเหนือ จังหวัดน่าน พบว่า ระบบอาหารใน 4 พื้นที่ ที่มาจากธรรมชาติ ความหลากหลายของชนิดอาหาร เช่น ปลา น้ำจืด เนื้อสัตว์อื่น ๆ พืชผักผลไม้ เป็นต้น มีแนวโน้มลดลง ทำให้โภชนาการลดลงด้วย อาหารที่ชุมชนพึ่งพามากที่สุดคือร้านค้าในชุมชน ตลอดจนการศึกษาของ



สุรัชย์ รักษาชาติ (2545) ที่แสดงว่าการปลูกพืชอาหารในครัวเรือนของชุมชนกะเหรี่ยง หมู่บ้านบ้องตี้ อำเภอลำไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี ลดลงเช่นกัน และการศึกษาแหล่งอาหาร 4 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง แหล่งอาหารซื้อขาย และแหล่งอาหารแจกจ่าย พบว่าชุมชนชายขอบดังกล่าวพึ่งพิงแหล่งอาหารซื้อขายมากที่สุด นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจแบบยังชีพเป็นระบบเศรษฐกิจแบบการค้าการลงทุน ลักษณะทางกายภาพหลังการพัฒนาถนนและระบบสาธารณูปโภค มีส่วนทำให้ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเปลี่ยนไปเช่นกัน เครือวัลย์ หุตานุวัฒน์ (2533) และมูลินิธีชีวิต (2555) ได้สรุปว่าการเปลี่ยนแปลงความมั่นคงทางอาหารเกิดจากหลายสาเหตุ เช่น การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ การสูญเสียความสมดุลของทรัพยากรธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคม จำนวนประชากรที่มากขึ้น การขยายตัวของเมือง ฯลฯ ส่งผลให้พื้นที่ทำกิน อาหารจากธรรมชาติ และการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคในครัวเรือนลดลง ขณะเดียวกันการพัฒนาของระบบขนส่งที่ดีขึ้น ทำให้การซื้อขายอาหารจากแหล่งอาหารมีมากขึ้น รวมทั้งความต้องการพืชพลังงาน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อบริมาณผลผลิตอาหาร รวมทั้งความมั่นคงทางอาหาร ทั้งยังสอดคล้องกับผลวิจัยของ พุชพา ทองอุปการ (2557) ที่ได้สรุปไว้ว่าความเจริญและความสะดวกสบายของการคมนาคม มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชนกะเหรี่ยงบ้านหิพยุ อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดกาญจนบุรี วัดดูติบจากท้องตลาดกระจายเข้าสู่หมู่บ้านมากขึ้น ส่งผลให้สมาชิกชุมชนหิพยุเก็บหาอาหารจากธรรมชาติลดน้อยลง พึ่งพาความมั่นคงทางอาหารผ่านระบบเศรษฐกิจมากขึ้น การพึ่งพาตนเองที่ลดลงนี้ ส่งผลต่อแนวโน้มความมั่นคงทางอาหารที่จะเปราะบางมากขึ้น ไปสู่การได้มาซึ่งอาหารผ่านระบบเศรษฐกิจเป็นหลัก

ความมั่นคงทางอาหารของไทยเป็นปรากฏการณ์ซับซ้อนและประหลาด แม้ไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารโลกก็ตาม กล่าวได้ว่าปัญหาความมั่นคงทางอาหารในสังคมไทย เป็นปัญหาหนึ่งที่น่าสนใจไปถึงปัญหาความมั่นคงทางอาหารในระดับโลก งามนัส คูวัชรวิญญู เทียงกมล (2552) ให้ทัศนะว่า การลดปัญหาที่เกิดขึ้นต้องเชื่อมโยงความร่วมมือประเทศพันธมิตร นำจุดแข็งของประเทศไทยเกี่ยวกับอาหารและการเกษตร ทำเลที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ และภูมิปัญญาการผลิตอาหารที่สั่งสมมาเป็นเวลานาน พัฒนาขึ้นเป็นจุดแข็งของประเทศไทย โดยอาศัยพื้นฐานทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย เป็นปัจจัยการผลิตอาหารที่มั่นคงและอุดมสมบูรณ์ ทั้งนี้ผู้วิจัยมองว่านอกจากจุดแข็งดังกล่าวแล้ว การมุ่งเน้นพัฒนาให้เกษตรกรเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิตเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะช่วยยกระดับความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทยให้แข็งแกร่งมากขึ้น ตลอดจนเป็นหนทางนำไปสู่คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นไปพร้อมกัน ขณะเดียวกันก็ต้องยกระดับความเข้าใจและสร้างความตระหนักเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ให้ชุมชนเห็นความสำคัญและให้คุณค่าอาหารท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น อาหารบางอย่างที่เริ่มหายไปจากวิถีชีวิตชุมชน สะท้อนได้ถึงความเปราะบางของความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม และแนวโน้มการสูญหายของอาหารนั้น ๆ วัฒนธรรมอาหารนั้นเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยมและความรู้ของแต่ละสังคม ซึมซับเป็นวิถีชีวิต เป็นจุดแข็งของแต่ละประเทศที่ต่างวัฒนธรรมยากจะเลียนแบบ ถือเป็นประเด็นสำคัญที่ทุกภาคส่วนต้องให้ความสนใจ และร่วมกันส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของไทยให้ขยายต่อยอด และหยิบยกนำมาพิจารณาในกรอบยุทธศาสตร์อาหารศึกษา เพื่อใช้เป็นโอกาสพัฒนาโภชนาการของคนไทย และสร้างความสามารถในการแข่งขันกับนานาชาติ (อภิญา ตันหวิวงศ์, 2556; วศิณา จันทศิริ, 2560) เป็นการธำรงความมั่นคงทางอาหารของประเทศ คู่ขนานไปกับการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหารไทย

สรุป

บ้านดลิ่งแดง ตำบลหนองบัว จังหวัดกาญจนบุรี เป็นชุมชนที่มีประวัติยาวนาน สมาชิกชุมชนสามารถเข้าถึงทรัพยากรอาหารได้หลายวิธี กล่าวคือ อาหารจากธรรมชาติ อาหารที่ชุมชนผลิตเอง อาหารจากแหล่งซื้อขาย และอาหารจากแหล่งอื่นๆ ทั้งนี้ปัจจัยที่เอื้อให้วัฒนธรรมอาหารชุมชนบ้านดลิ่งแดง มีความสอดคล้องกับความมั่นคงทางอาหาร ได้แก่ ความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรท้องถิ่น ความสามารถในการผลิตอาหาร ระบบเศรษฐกิจชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพิทักษ์อาหาร

และวัฒนธรรมชุมชน ทั้งหมดได้เชื่อมโยงส่งผลให้ชุมชนบ้านตลิ่งแดง สร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว เน้นการใช้วัตถุดิบหาง่ายในพื้นที่ประกอบอาหาร และดัดแปลงจนเหมาะกับบริบทการกินอยู่ของคนในชุมชน เช่น แยมหยวก เมี่ยงดอกบัว ขนมสายบัว เป็นต้น นอกจากนี้ยังพบอาหารที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ซึ่งเข้ามาค้าขายในชุมชน เช่น ขนมกะโรจี ขนมบัวลอยญวน ฯลฯ สืบเนื่องปรากฏให้เห็นมาจนถึงปัจจุบัน เป็นภาพสะท้อนวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรม ที่เกิดจากการเชื่อมโยงปัจจัยต่าง ๆ เข้ากับภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบทอดเป็นวัฒนธรรมอาหารชุมชนบ้านตลิ่งแดงมาจนถึงปัจจุบัน

การสร้างเขื่อนศรีนครินทร์ ทางหลวงแผ่นดิน 323 และทางหลวงชนบทสายในกาญจนบุรี-ลาดหญ้า ทำให้ชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านกายภาพและการดำรงชีวิต แม่น้ำแควใหญ่และระบบนิเวศรอบชุมชน ซึ่งเคยดำรงบทบาทหลักในการเป็นทุนสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชนลดความสำคัญลง นอกจากนี้การพัฒนาระบบขนส่งที่ดีขึ้น ทำให้การซื้อขายอาหารจากแหล่งอาหารมีมากขึ้น วิถีชีวิตชุมชนปัจจุบันเริ่มโน้มเอียงไปสู่การลดการพึ่งพาตนเองด้านอาหาร และมีผลให้ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในมิติวัฒนธรรมมีแนวโน้มที่จะประาบบางมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

การตระหนักในปัญหาความมั่นคงทางอาหารของชุมชนท้องถิ่น ส่วนใหญ่อยู่ในระดับค่อนข้างน้อย หน่วยงานองค์กรภาครัฐและผู้นำชุมชนท้องถิ่นที่รับผิดชอบ ต้องกำหนดบทบาทตนเองให้ชัดเจน ในการให้ความรู้ความเข้าใจหรือเป็นพี่เลี้ยงให้การสนับสนุน สร้างความมั่นคงทางอาหารในชุมชนให้มีความเข้มแข็งขึ้น บูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและชุมชน เพื่อเป็นกลไกทางเลือกนำไปปฏิบัติ สร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ให้มีความพร้อมรับกับสถานการณ์ต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาและวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น สร้างฐานข้อมูลสารสนเทศชุมชน ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (action research) และการส่งเสริมพื้นที่สาธารณะ (public-sphere) ในการวิจัยครั้งต่อไป เปิดโอกาสให้สมาชิกชุมชนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น ข้อมูลจากการวิเคราะห์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในเวทีสาธารณะ จะเป็นฐานข้อมูลที่ทำให้ความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเป็นไปในวงกว้างขึ้น

รายการอ้างอิง

- เครือวัลย์ หุตานุวัฒน์. (2533). พฤติกรรมการกินของชาวชนบทภาคเหนือ. สถาบันวิจัยโภชนาการ. นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- จำเนียร จิราญจนไพศาล. (2559, 11 ตุลาคม และ 29 พฤศจิกายน). สัมภาษณ์.
- จรรยา เกษมโคธน์. (2559, 29 พฤศจิกายน). สัมภาษณ์.
- ดวงอำพร คามรักษ์. (2556). รายงานการศึกษาชุมชนหนองบัว ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี. รายงานประกอบการศึกษารายวิชาชุมชนศึกษา ปีการศึกษา 2556. กาญจนบุรี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- ดวงอำพร คามรักษ์.. (2559, 11 ตุลาคม, 29 พฤศจิกายน และ 5 ธันวาคม). ผู้ใหญ่บ้าน หมู่บ้านตลิ่งแดง. สัมภาษณ์.
- ดวงตา ชัยอำพร. (2559, 11 ตุลาคม และ 29 พฤศจิกายน). ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่บ้านตลิ่งแดง. สัมภาษณ์.
- ทรงสิริ วิชิราพันธ์, พงนิย บุญนา และจงทิพย์ อธิมุติสรณ์. (2555). ความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนของประชาชนบ้านเมืองหมื่นน้อย ตำบลกวนวัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร, 8(1), 94-107.



- นงนัท คู่วัฒน เที่ยงมกล. (2552). *สิ่งแวดล้อมและการพัฒนา เล่ม 2 (ความมั่นคงทางอาหาร)*. กรุงเทพฯ: ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด.
- น้ำอ้อย รักติวงศ์, อำภาพร พัววิไล, อรทัย ชิวเกตุ, สุทิน ชนะบุญ และจันทร์เพ็ญ ชูประภาวรรณ. (2543). *ระบบความมั่นคงทางอาหารของชุมชน: การสำรวจชุมชน 4 ภาค โครงการวิจัยระยะยาวในเด็กไทย. สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย กระทรวงสาธารณสุข และองค์การอนามัยโลก*.
- บุษบา ทองอุปการ. (2559). *แนวทางการใช้ทุนชุมชนเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*.
- บุษบา ทองอุปการ. (2557). *รายงานวิจัยการสำรวจและพัฒนฐานข้อมูลทุนชุมชน บ้านทิพย์ ตำบลชะแล อำเภอดงพญาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี. สำนักบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา*.
- ปวรรัตน์ พรธนประเทศ. (2559). *ความมั่นคงทางอาหาร. ค้นเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2560. ค้นจาก* <http://slidegur.com/doc/5616123/presentation>.
- มูลนิธิชีววิถี. (2555). *ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงความมั่นคงทางอาหาร. ค้นเมื่อ 5 พฤศจิกายน 2560. ค้นจาก* <http://www.biothai.net>.
- यररย หงสยนตร์. (2559, 29 พฤศจิกายน และ 5 ธันวาคม). *ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่บ้านตลิ่งแดง. สัมภาษณ์*.
- วคินา จันทรศิริ. (2560). *วัฒนธรรมอาหารไทย:อีกหนึ่งพลังสู่ประชาคมอาเซียน. ค้นเมื่อ 3 มีนาคม 2561. ค้นจาก* <http://humaneco.stou.ac.th/UploadedFile/Title%20HE%20Joumal%2011.pdf>.
- วิรัตน์ ประเสริฐศักดิ์. (2558). *วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารภาคใต้. วารสารการเมืองการปกครอง, 5(2), 144-160*.
- ศจันทร ประชาสันต์. (2552). *รายงานดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร. ภายใต้โครงการขับเคลื่อนประเด็นเกษตรและอาหารในยุควิกฤติ ตามมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ปี 2551*.
- จันทร ประชาสันต์. (2555). *ความมั่นคงทางอาหาร: แนวคิดและตัวชี้วัด. สมุทรสาคร: พิมพ์ดี*.
- สุพรรณิ ไชยอำพร. (2560). *ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์, 57(1), 200-223*.
- สุรัชย์ รักษาชาติ. (2545). *ความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของคนชายขอบ: รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มา ของอาหารของครัวเรือนกะเหรี่ยงภาคตะวันตก ประเทศไทย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวางแผนสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาชนบท คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล*.
- อรพรรณ ศรีสุขวัฒนา. (2546). *ระบบอาหารกับสุขภาพ ความมั่นคงทางอาหารในสังคมไทย. ใน โภมาตร จึงเสถียรทรัพย์ และ สุภาภรณ์ แซ่ลิ้ม (บรรณาธิการ), ประเด็นสู่แผนพัฒนาสุขภาพแห่งชาติฉบับที่ 9, โครงการตำรา สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ: สหประชาพานิชย์*.
- อภิญา ตันทวีวงศ์. (2556). *บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก*.
- อิชัญ อินทรมุณี, อรวรรณ ศรีโสมพันธ์ และนริศ สิ้นสิริ. (2559). *ภูมิภาคอาเซียนกับความมั่นคงทางอาหาร. แก่นเกษตร, 44(1), 191-200*.