

ในน้ำมีปลา: สายใยสัมพันธ์แห่งอาหาร ระหว่างผู้คนในปตานีสะท้อนผ่านเรื่องราวของบูดู

บทคัดย่อ _____

อาทิตย์ ทองอินทร์¹

บทความวิจัยนี้ศึกษาสายใยสัมพันธ์ของผู้คนในพื้นที่ปตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ ผ่านเรื่องราวของบูดูบนกรอบคิดของแนวทางมานุษยวิทยาด้านอาหารและแนวทางรัฐศาสตร์ยุคหลังพหุวัฒนธรรมศาสตร์ บทความนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ทำการเก็บข้อมูลด้วยการสนทนาเฉพาะกลุ่มและการสัมภาษณ์ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยศาสตร์แห่งการตีความและการวิเคราะห์ภาษาธรรมชาติ โดยกำหนดให้ตำบลบ้านน้ำบ่อ อำเภอบันนังสวยและอำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี เป็นกรณีศึกษาหลัก ผลการวิจัยสะท้อนว่า กระบวนการผลิตและกระจายบูดูเป็นกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารที่เชื่อมร้อยผู้คนแต่ละกลุ่มเข้าด้วยกัน รวมทั้งเชื่อมโยงผู้คนเข้ากับธรรมชาติและวัฒนธรรม ขณะเดียวกัน พลวัตแห่งเรื่องราวของบูดูสะท้อนกระบวนการประกอบสร้างชุมชนบูดูจินตกรรมขึ้น อันหมายถึง การที่บูดูแทรกตัวเข้าเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมกลุ่มชนมลายูทั้งในปตานีและตอนเหนือของมาเลเซีย และเป็นจุดอ้างอิงความทรงจำระลึกถึงให้กับคนมลายูปตานีพลัดถิ่น

คำสำคัญ: บูดู, สายใยสัมพันธ์, ปตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้, มลายู, ชุมชนบูดูจินตกรรม

Received: 4 November 2022 Revised: 22 December 2022 Accepted: 23 December 2022



¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์, ผู้อำนวยการโครงการวิทยาลัยการเมือง, สาขาวิชารัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
9/9 หมู่ 9 ตำบลบางพูด อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11120 อีเมล: arthit.tho@gmail.com

Fish in the Water: The Food Web of Relationship between People in Patani Reflected from the Story of Budu

Abstract

Arthit Thongin²

This research article examines the web of relationship between people in Patani/ Southern border provinces of Thailand through the story of Budu, based on the Anthropology of Food and Post-Behavioral Political Science approaches. On the basis of qualitative research, the article collects data from focus group discussions and interviews, and analyzes data with hermeneutics and ordinary linguistic analysis. The case studies of this article mainly rely on two areas include of Ban Nam Bo sub-district, Panare district and Saiburi district in Pattani province. The results reflect that Budu production and distribution process is a food-related activity that connects different groups of people as well as connects people with nature and culture. Meanwhile, the dynamics of the Budu story reflect the process I call the construction of imagined Budu community, which mean the process of Budu infiltration into integral part of Melayu culture in both Patani and the northern Malaysia. Also, the construction of this kind of imagined community is the process that Budu get the significant status as referent point of memory and remembrance about homeland and Melayu identity among Melayu diaspora.

Keywords: Budu, Web of Relationship, Patani/ Southern Border Provinces of Thailand, Melayu, Imagined Budu Community

Received: 4 November 2022 Revised: 22 December 2022 Accepted: 23 December 2022



² Assistant Professor, the Director of Political Collage Project, the School of Political Science, Sukhothai Thammathirat Open University. 9/9 Bang Pood Sub-district, Pakkret District, Nonthaburi 11120.

Email: arthit.tho@gmail.com

บทนำ

“Tell me what kind of food you eat, and I will tell you what kind of man you are.”

(Jean Anthelme Brillat-Savarin, 2011, 3)

ปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นพื้นที่อันมีทั้งความหลากหลายทางทรัพยากรและความรู้มรดกทางวัฒนธรรม การคลุกเคล้ากันระหว่างสองสิ่งนี้ปรากฏรูปในเชิงประจักษ์ออกมาให้เห็นหลายประการ หนึ่งในนั้นคืออาหาร อาหารจึงมิใช่เพียงของจำเป็นสำหรับการยังชีพ หากแต่ยังเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่อัดแน่นไปด้วยเรื่องเล่าของชุมชนแต่ละพื้นที่เอาไว้อย่างมีประวัติศาสตร์ และเป็นหน่วยหนึ่งของการประกอบสร้างทางวัฒนธรรม ซึ่งขีดลากเส้นแบ่งระหว่างผู้คน ในทำนองเดียวกับการแต่งกาย ดนตรี สิ่งประดิษฐ์ การเต้นรำ หรืออีกหลายหน่วยในการแสดงออกทางวัฒนธรรม (แนวคิดนี้เป็นข้อเสนอหลักในงานชิ้นสำคัญของจูดีธ กู๊ด ดี จู, Judith Goode, 1992)

แหล่งที่มาของวัตถุดิบส่วนประกอบและกระบวนการกว่าจะเป็นอาหารพื้นถิ่นวางอยู่บนโต๊ะจึงนำเสนอถึงลักษณะทางทรัพยากรและสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่อันวางอยู่ภายในระบบความมั่นคงทางอาหารพร้อมกันนั้น ยังสะท้อนห่วงโซ่สายใยอันสลับซับซ้อนของความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนที่ยึดโยงเข้าด้วยกันผ่านการเดินทางของอาหารภายในบริบทเฉพาะถิ่นของวิถีชีวิต ตัวตน สำนึกร่วม และวัฒนธรรม ในแง่นี้ คำว่า สายใยอาหาร (food web) จึงมีฐานะความหมายในทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา ที่เรียกร่องการถอตรัสความหมาย หรือจักรวาลทางสังคม (social universe) อันสะท้อนอย่างแตกต่างกันในมื้ออาหารแต่ละประเภท (Douglas M., 1972, pp. 61-81)

จากที่กล่าวมาข้างต้นนี้ การสำรวจเส้นทางของอาหารจึงเป็นแนวทางหนึ่งของการทำความเข้าใจสังคมในแง่ที่ (place) นั้นๆ ซึ่งรวมเอาผู้คนที่เป็นส่วนหนึ่งในแต่ละข้อต่อของสายใยอาหารเข้าไว้ด้วยกัน อันเป็นท่าทีของแนวทางมานุษยวิทยาด้านอาหาร (Anthropology of Food) ซึ่งให้น้ำหนักที่ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร การกิน การดื่มกับมิติต่างๆ ในชีวิตทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้คน (Dirk, M. and Hunter, G., 2013, pp. 3-13) ทั้งนี้ แนวทางการศึกษาดังกล่าวก่อรูปขึ้นจากอิทธิพลของผลงานหลายชิ้นตั้งแต่งานของเอ็ดเวิร์ด ไทเลอร์ (Tylor, E.B., 1865) จอห์น เบอร์ก (Bourke, J., 1885) วิลเลียม สมิธ (Smith, W.R., 1889) ออเดรย์ ริชาร์ด (Richard, A., 1932) เรย์มอนด์ เฟิร์ธ (Firth, R., 1934) รวมทั้งเมเยอร์และโซเนีย ฟอรัท (Fortes, M. and Fortes, S.L., 1936) กระทั่งพัฒนาการของแนวทางมานุษยวิทยาอาหารเดินทางมาสู่ยุคภายใต้อิทธิพลของปรัชญาแบบโครงสร้างนิยม (Structuralism) และหลังโครงสร้างนิยม (Poststructuralism) ในปัจจุบัน โดยมีงานชิ้นสำคัญ เช่น งานหลายชิ้นของแมรี ดักลาส ซึ่งสะท้อนว่าเธอเป็นนักวิชาการคนสำคัญของแนวทางการศึกษานี้ (Douglas, M., 1966; 1972; 1977; 1981; 1984a; 1984b) โรลิ่ง บาร์ธ (Barthes, R., 2013) แจ็ค กู๊ด ดี (Goody, J., 1982) ซิดนีย์ มินซ์ (Mintz, S.W., 1985) เดวิด ซัตตัน (Sutton, D.E., 2001)

เอ็ดเวิร์ด ฟิชเชอร์และปีเตอร์ เบนสัน (Fischer, E.F. and Benson, P., 2006) รวมทั้งงานของจอห์น โฮลซ์มัน (Holtzman, J., 2009) ซึ่งส่งผลให้มุมมองการวิเคราะห์ของแนวทางมานุษยวิทยาอาหารทุกวันนี้ ผู้ก่อกำเนิดเอง เข้ากับมุมมองอันหลากหลาย ที่สำคัญคือ มุมมองจิตวิทยา นิเวศวิทยา ชาติพันธุ์วรรณา มุมมองวัฒนธรรม เศรษฐศาสตร์และการพัฒนา สังคมวิทยา มุมมองเชิงเปรียบเทียบ มุมมองประวัติศาสตร์ มุมมองเชิงอำนาจ และ เพศภาวะ (Dirk, R. and Hunter, G., 2013, pp. 3-5 and; Mintz, S.W. and Du Bois, C.M., 2002, pp.99-119)

พื้นฐานทางความคิดดังกล่าวมาข้างต้นนี้ เป็นที่มาของบทความวิจัยชิ้นนี้ที่ต้องการนำเสนอผลการสำรวจ ตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติอันกินความรวมถึง ปรัชญา โลกทัศน์ ความเชื่อ และอุดมการณ์ ผ่านบทสนทนาเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อสะท้อนเรื่องเล่าของผู้คน พื้นที่ และวัฒนธรรมที่ถักทอเข้าด้วยกันในสายใยอาหารแห่งปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ บนการมองสังคมอย่างเป็นองค์รวม (holistic perspective) (Ibid., pp.5)

อันที่จริงแล้ว มุมมองของการศึกษาในแนวทางมานุษยวิทยาด้านอาหารเช่นว่านี้ เป็นทิศทางที่สอดคล้องกับแนวทางการศึกษารัฐศาสตร์ในยุคหลังพฤติกรรมศาสตร์ อันก่อตัวขึ้นในสหรัฐอเมริกาช่วงปลายทศวรรษที่ 1960 เป็นต้นมา โดยกระตุ้นเร้าให้นักรัฐศาสตร์หันกลับมาศึกษาประเด็นสำคัญต่างๆ และรับผิดชอบต่อสังคมมากขึ้น นับจากนั้นมา ธรรมชาติของการศึกษารัฐศาสตร์จึงมีลักษณะเด่นที่ต่างออกไปจากอดีต ซึ่งเดวิด อีสตัน (Easton, D., 1970) เรียกเอาไว้ว่า บัญญัติแห่งประเด็นสัมพันธ์ (Credo of Relevance) อันมีสาระสำคัญส่วนที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิจัยในบทความนี้ คือ (1) เป้าหมายการศึกษารัฐศาสตร์คือ การตอบสนองความต้องการที่แท้จริงของมนุษย์ ผู้ก่อกำเนิดเองเข้ากับการสร้างสรรค์สังคมในฐานะบทบาทปัญหาชน (2) การให้ความสำคัญกับเนื้อหาสาระในการศึกษา คือ ปัญหา/ประเด็นของสังคมการเมือง มากกว่าเรื่องเทคนิควิธีและเครื่องมือในการศึกษา และ (3) การเปิดรับกระแสการเปลี่ยนแปลงของบริบทที่ห้อมล้อมอันทำให้เกิดกระแสของการทบทวนแก้ไข ปรับปรุงพัฒนาแนวคิดทฤษฎีที่มีอยู่เดิม ควบคู่ไปกับการเสนอแนวการศึกษาใหม่ๆ โดยมีประเด็นของสังคมและยุคสมัยเป็นตัวตั้ง ส่งผลให้การศึกษารัฐศาสตร์มีขอบเขตการศึกษาพรว้างไกล ประเด็นและจุดสนใจในการศึกษาแผ่กว้างออกไป และมุมมอง แนวคิดทฤษฎีมีลักษณะข้ามศาสตร์ สาขาวิชา เป็นสหวิทยาการมากขึ้น (อนุสรณ์ ลิ้มมณี, 2559, 1-21 ถึง 1-24)

พัฒนาการดังกล่าวส่งผลให้แนวทางการศึกษารัฐศาสตร์ยุคหลังพฤติกรรมศาสตร์เป็นแหล่งรวมของมุมมอง แนวคิด และทฤษฎีอันหลากหลายเพื่อทำความเข้าใจประเด็นปัญหาและวาระของสังคม ในจุดสนใจ มุมมอง และทิศทางสอดคล้องไปกันได้กับแนวทางมานุษยวิทยาด้านอาหาร โดยไม่ละเลยมุมมองเชิงอำนาจในการทำ ความเข้าใจสหสัมพันธ์ทางสังคมในระดับต่างๆ

อนึ่ง บทความวิจัยนี้ เป็นการสรุปและเรียบเรียงมาจากผลการวิจัยของโครงการวิจัยเรื่อง Food Dialogue and Social Cohesion ซึ่งผู้วิจัยได้รับงบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานจากโครงการพัฒนาแห่งสหประชาชาติ (UNDP) โดยผู้วิจัยออกแบบการนำเสนอผลการวิจัยโดยแบ่งออกเป็น 4 ชิ้นงาน คือ

(1) ในน้ำมีปลา: สายใยแห่งอาหารระหว่างผู้คนในปัตตานีผ่านเรื่องราวของบุญ (กรณีศึกษาพื้นที่

ชายฝั่งทะเล)

(2) ในนามีข้าว: สายใยแห่งอาหารระหว่างผู้คนในปัตตานีผ่านเรื่องเล่าของนาข้าว

(กรณีศึกษาพื้นที่ที่ราบลุ่ม) และ

(3) บนเขามีซูป: สายใยแห่งอาหารระหว่างผู้คนในปัตตานีผ่านเรื่องเล่าของซูปคอมมิวนิสต์

(กรณีศึกษาพื้นที่ภูเขา)

(4) สายใยแห่งอาหารระหว่างผู้คนในปัตตานี: ข้อวิเคราะห์สรุปเชิงทฤษฎี

เนื้อหาของบทความวิจัยนี้เป็นชิ้นงานลำดับแรกที่เสนอพิจารณาเผยแพร่ จึงจะเริ่มต้นจากการนำเสนอถึงวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเอาไว้ในบทนำ ตลอดทั้งขั้นตอนการกำหนดกรณีศึกษาและออกแบบระเบียบวิธีวิจัย จากนั้นจึงเริ่มดำเนินการนำเสนอผลการวิจัยที่ใช้เรื่องราวของบุญดูเป็นเส้นเรื่อง ผู้วิจัยหวังว่า การนำเสนอชุดของบทความวิจัย 4 ชิ้นนี้ จะมีส่วนเปลี่ยนเรื่องเล่าของอาหารจากเรื่องรสชาติความอร่อยไปสู่การเป็นสื่อกลางสะท้อนภาพความเข้าใจเกี่ยวกับปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ในระดับวิถีชีวิต ตัวตน และวัฒนธรรม พร้อมกับถักทอบทสนทนาเชิงสร้างสรรค์ระหว่างผู้คนต่องานเขียนที่จัดทำขึ้นทั้งในระดับพื้นที่ในปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ และระดับภาพใหญ่ของประเทศ

1. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาทำความเข้าใจสายใยของผู้คนในปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ ผ่านเรื่องราวของบุญดู

2. กรณีศึกษา

ผู้วิจัยเริ่มต้นใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบโควตา (quota sampling) จากประชากรพื้นที่ศึกษาที่จำแนกออกได้เป็น 3 ประเภทโดยพื้นฐาน คือ พื้นที่ชายฝั่งทะเล ที่ราบลุ่ม และภูเขา โดยเลือกตัวอย่างวิจัยครอบคลุมตัวแทนพื้นที่ละอย่างน้อย 1 กรณีศึกษาเกี่ยวกับอาหารและการกิน จากนั้นจึงใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) โดยใช้พิจารณาณฐานบนความรู้ ประสบการณ์เดิม และเครือข่ายการทำงานที่มีอยู่ในพื้นที่ของผู้วิจัย ในการกำหนดพื้นที่ตัวอย่างและประเด็นเกี่ยวกับอาหารการกินที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของบทความวิจัย

สำหรับการสุ่มตัวอย่างบุคคลในแต่ละพื้นที่/ประเด็นศึกษา เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลนั้น ผู้วิจัยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเช่นกัน โดยอาศัยความรู้ ประสบการณ์เดิม และเครือข่ายการทำงานที่มีอยู่ในพื้นที่ประกอบในกลยุทธ์การเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักตามกรอบแนวคิดบางส่วนของมิเชล แพททอน คือ ผู้ให้ข้อมูลหลักทั้งในรูปแบบบุคคลและกลุ่มบุคคลจะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์โดยตรง และ/หรือ มีข้อมูลมากเกี่ยวกับแต่ละกรณีศึกษา และจะต้องมีความหลากหลายครอบคลุม (Patton, M.P., 1990 อ้างถึงใน; ธโสธร ตูทองคำ, 2563, 5-13 ถึง 5-14) ผู้วิจัยยังคำนึงถึงว่า ผู้ให้ข้อมูลหลักจะต้องมีความสัมพันธ์กับกรอบการวิจัย และสามารถเป็นตัวแทนของประชากรวิจัยที่มีความน่าเชื่อถือรวมทั้งมีคุณสมบัติพิเศษอันจะให้ข้อมูลที่เปี่ยมประโยชน์สอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของบทความวิจัยได้ ทำให้ได้มาซึ่งกรณีศึกษาในการนำเสนอผลการวิจัยผ่านบทความวิจัยชิ้นนี้ 3 กรณีศึกษา ดังนี้

ตารางที่ 1 กรณีศึกษาที่นำเสนอในบทความวิจัย

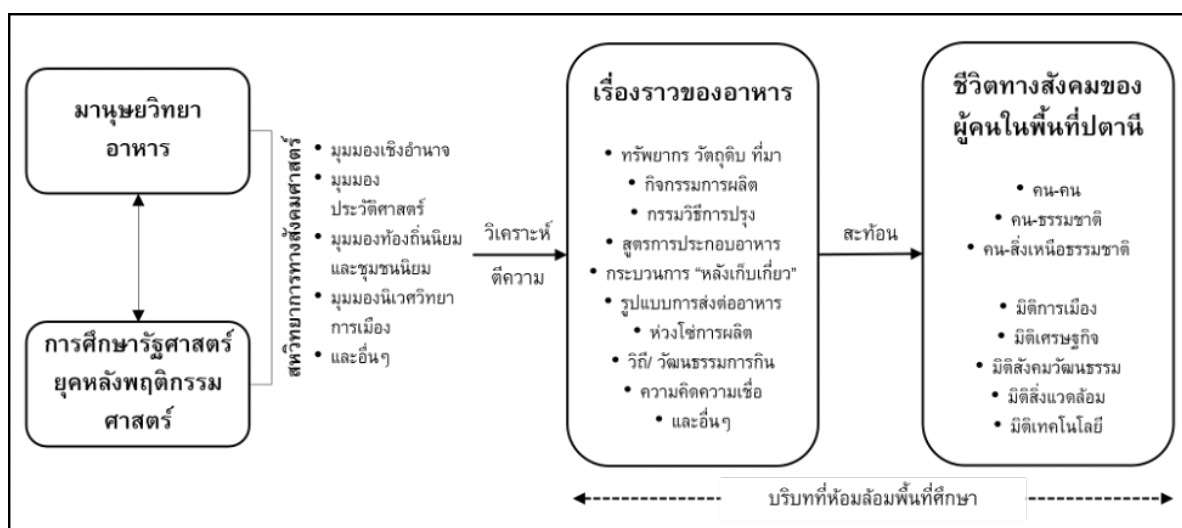
Place (ประเภทพื้นที่)	Product (ผลิตภัณฑ์อาหาร)	People (กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก)
ชายฝั่งทะเล	บุญ	ตัวแทนชาวบ้าน ต.บ้านน้ำบ่อ อ.ปะนาเระ และ อ.สายบุรี จ.ปัตตานี
ที่ราบลุ่ม	ข้าว	ตัวแทนชาวนาและผู้ประกอบการโรงสี อ.หนองจิก จ.ปัตตานี
ภูเขา	ซูปรคอมพิวเตอร์	- กลุ่มวิสาหกิจท่องเที่ยวชุมชน จุฬารักษ์พัฒนา 9 - กลุ่มวิสาหกิจท่องเที่ยวชุมชน จุฬารักษ์พัฒนา 12 และอดีตผู้นำ, สมาชิกพรรค คอมมิวนิสต์มลายา

3. ระเบียบวิธีวิจัย

บทความวิจัยนี้ก่อรูปขึ้นจากระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยเริ่มต้นจากการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นทั้งเชิงเอกสารและข้อมูลภาคสนาม จากนั้นใช้แนวทางการศึกษาเรื่องเล่า (narrative approach) เป็นกรอบดำเนินการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล ในส่วนของการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการจัดวงสนทนาเฉพาะกลุ่ม (focus group) และ การสัมภาษณ์ โดยมีแบบสนทนาและแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างเป็นเครื่องมือ การเก็บข้อมูลเหล่านี้มิได้เสนอขอพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เนื่องจากงานวิจัยได้ถูกเริ่มขึ้นตั้งแต่ก่อนการมีระเบียบปฏิบัติเรื่องนี้ อีกทั้งผู้ให้ข้อมูลหลายคนไม่ประสงค์ที่จะเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลในการให้ข้อมูล ส่วนในขั้นตอนการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้แนวทางของศาสตร์แห่งการตีความและการวิเคราะห์ภาษาธรรมชาติเป็นฐานคิดหลักในการวิเคราะห์ข้อมูล ทั้งวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและเชิงอุปนัย (ธโรธร ตูทองคำ, 2563, 5-13 ถึง 5-14, 5-28, 5-35 ถึง 5-36, 5-52 ถึง 5-55; Austin, J., 1962, 1, 6; Schmidt, L.K., 2014, 7, 11 and; Geertz, C., 1987, 195-240)

กรอบแนวทางการศึกษา การกำหนดกรณีศึกษา และการออกแบบระเบียบวิธีวิจัย ดังนำเสนอมาทั้งหมด สามารถสรุปเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัยได้ ดังนี้

แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย



บทเนื้อหา

ผลการวิจัยของโครงการวิจัยสามารถจำแนกออกได้เป็น 4 ส่วน โดยที่ 3 ส่วนแรกเป็นการนำเสนอผลวิจัยตามกรณีศึกษาแต่ละพื้นที่ และส่วนสุดท้ายเป็นการนำเสนอบทวิเคราะห์สรุปจากมุมมองเชิงทฤษฎี ประกอบด้วย (1) ในน้ำมีปลา: สายใยอาหารของผู้คนผ่านเรื่องเล่าของบุญในกรณีศึกษาพื้นที่ชายฝั่งทะเล (2) ในน้ำมีข้าว: สายใยอาหารของผู้คนผ่านเรื่องเล่าของนาข้าวในกรณีศึกษาพื้นที่ที่ราบลุ่ม (3) บนเขามีซูป: สายใยอาหารของผู้คนผ่านเรื่องเล่าของซูปคอมมิวนิสต์ในกรณีศึกษาพื้นที่ภูเขา และ (4) สายใยแห่งอาหารระหว่างผู้คนในปัตตานี: ข้อวิเคราะห์สรุปเชิงทฤษฎี

สำหรับบทความวิจัยชิ้นนี้เป็นการสรุปเรียบเรียงเนื้อหาผลการวิจัยตามข้อ (1) ซึ่งสะท้อนความเข้าใจตามวัตถุประสงค์การวิจัยได้ว่า สถานะของบุญสำหรับคนมลายูปัตตานีมิใช่เพียงแค่อาหารหากแต่เป็นวิถีชีวิต ซึ่งหากปลาร้าเป็นเอกลักษณ์ของคนอีสาน น้ำปูเป็นของคนเหนือ บุญก็เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนริมทะเลปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ บุญก่อตัวขึ้นจากการคิดค้นวิถีอันมออาหารจากท้องทะเลในรูปแบบของการหมักปลาตัวเล็กกับเกลือ โดยมีสายบุรี หรือเมืองสายเป็นแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียงโด่งดังที่สุด กระทั่งเรียกขานบุญสายบุรีกันว่า “บุญฮิล” อันมีความหมายว่า บุญที่เก็บไว้ได้นานจนกลืนหมด

บุญแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ตามลักษณะการผลิต คือ บุญกำปัง กับบุญโรงงาน โดยบทความวิจัยนี้ให้น้ำหนักเป็นสำคัญไปที่ประเภทแรก ซึ่งหากพูดถึงก็โอ๊ะแล้วต้องนึกถึงดาโต๊ะ ในลักษณะเดียวกัน เมื่อพูดถึงบุญ (กำปัง) ต้นฉบับของแท้ดั้งเดิมอันเลื่องชื่อในหมู่คนท้องถิ่นก็ต้องเป็น “บุญน้ำบ่อ” ซึ่งถึงแม้จะตั้งอยู่ใน

อ.ปะนาเระ แต่ก็เชื่อมต่อเลียบทะเลเข้าไปในอาณาบริเวณของ อ.สายบุรีได้อย่างราวกับว่าเป็นพื้นที่ต่อเนื่องกัน จนกล่าวได้ว่า ในเชิงวัฒนธรรมการผลิตบุญ น้ำบ่อนั้นอยู่ในอาณาเขตทางวัฒนธรรมเดียวกับสายบุรี

1. ในกระบวนการผลิตบุญ มีเรื่องราวของผู้คน

ผู้วิจัยใช้วิธีสนทนากลุ่มกับตัวแทนชาวบ้านจำนวน 15 คน ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการบุญกำปง ในตำบลบ้านน้ำบ่อ ผู้ให้ข้อมูลบอกเล่าถึงกรรมวิธีการผลิตบุญน้ำบ่อยังคงแบบฉบับดั้งเดิมตามชนบทโบราณ โดยอาศัยวัตถุดิบหลัก 2 อย่าง คือ ปลากับเกลือ แตกต่างไปเล็กน้อยตรงที่ในอดีต ปลาที่ใช้มาทำบุญจะมาจากทั้งปลาและอาหารทะเลเหลือจากการบริโภคในครัวเรือน โดยจะมีปลาตัวใหญ่อยู่ด้วย แต่เมื่อเวลาผ่านไป ดูเหมือนว่าการผลิตบุญจะมีใช้เพียงเพื่อเป้าประสงค์ของการถนอมอาหารให้กินได้นานเพียงอย่างเดียวเสียแล้ว แต่บุญกลายมาเป็นอาหารหลักบนโต๊ะกับข้าว การผลิตบุญกลายมาเป็นการผลิตเพื่อจะกินบุญโดยตรง ที่ผู้วิจัยกล่าวเช่นนี้เพราะคำบอกเล่าของผู้เข้าร่วมสนทนาระบุในบางช่วงตอนถึงการพิถีพิถันเรื่องรสชาติบุญในตัวเองเด่นชัดขึ้น โดยชาวบ้านพบว่า การใช้ปลาตัวเล็กจะได้รสชาติที่ดีกว่า ดังนั้นจึงมิใช่ปลาอะไรก็ได้ หรือปลาและอาหารทะเลเหลือจากการบริโภคแบบใดก็ได้เสียแล้ว และในห้วงเวลานี้เองจึงสันนิษฐานได้ว่าเป็นระยะรอยต่อที่ชาวบ้านเปลี่ยนมาใช้ปลากระดูก ซึ่งเน้นความสดโดยการจับขึ้นจากหาดหน้าบ้านสดๆ แล้วนำมาทำบุญเลย ด้วยวิธีการที่ยังคงแบบฉบับดั้งเดิม คือ หมกด้วยใบปิดด้วยกะลา (กลุ่มผู้ประกอบการบุญกำปงน้ำบ่อ, สนทนากลุ่ม, 22 กุมภาพันธ์ 2564)

ในปัจจุบัน บุญได้สวมเข้าเป็นส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมการกินของคนมลายูปัตตานีครอบคลุมจนถึงตอนเหนือของมาเลเซีย การผลิตบุญแม้กระทั่งกับบุญกำปงจึงเปลี่ยนจากการเน้นผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนเป็นการเน้นปริมาณเพิ่มมากขึ้นเพื่อการพาณิชย์ ส่งผลต่อการปรับกรรมวิธีการผลิตบางขั้นตอน โดยยังคงดำรงวัตถุดิบหลักคือ ปลากระดูกกับเกลืออยู่เช่นในอดีต แต่เปลี่ยนมาใช้บ่อในการหมกเพื่อให้ได้ปริมาณที่มากขึ้นกว่าไ้ ซึ่งการหมกด้วยไ้ก็ยังคงมีอยู่แต่จะเอาไ้สำหรับการบริโภคในครัวเรือนเสียเป็นหลักมากกว่าการจะผลิตเพื่อขาย อย่างไรก็ตาม ที่มาของปลากระดูกในปัจจุบันก็เปลี่ยนไปจากอดีต ชาวบ้านพบว่าพวกเขาออกจับปลากระดูกจากทะเลหน้าบ้านได้น้อยลง และต้องแล่นเรือออกไปจับไกลมากขึ้นเรื่อยๆ กระทั่งเลยพิสัยที่เรือเล็กของประมงพื้นบ้านแบบพวกเขาจะแล่นออกไปได้ ขณะที่จำนวนเรือเล็กในชุมชนก็น้อยลงอันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนวิถีอาชีพของคนแต่ละรุ่นที่ค่อยๆ ออกจากอาชีพประมงแบบดั้งเดิมมากขึ้นเรื่อยๆ จึงเป็นสภาพการณ์ที่วางเงื่อนไขให้ชาวบ้านต้องอาศัยเรือใหญ่ในการได้มาซึ่งวัตถุดิบหลักตั้งต้นสำหรับการผลิตบุญ “เพราะต้องไปไกลมากขึ้นเรื่อยๆ ไ้ใกล้ๆ หมดแล้ว” ผู้เข้าร่วมสนทนาท่านหนึ่งกล่าว ส่งผลให้ที่มาของปลากระดูกในปัจจุบันจะได้มาจากเรือใหญ่ของ “ไ้แก่ที่รู้จักกัน” ซึ่งก็คือ นายทุนในละแวกชุมชนนั่นเอง

ความเปลี่ยนแปลงนี้สะท้อนความท้าทายร่วมระหว่างชุมชนประมงพื้นบ้านทั้งอ่าวปัตตานี และอ่าวไทยที่เชื่อมร้อยอยู่ในระบบนิเวศเดียวกันไปจนถึงทะเลแถบจังหวัดนครศรีธรรมราช นั่นคือ ความร่อยหรอลงของทรัพยากรสัตว์น้ำในท้องทะเล ซึ่งแง่หนึ่งเป็นผลมาจากการประมงเชิงพาณิชย์เพิ่มจำนวนขึ้นมหาศาลในหลายสิบปีที่ผ่านมา และอีกแง่หนึ่งเป็นผลกระทบจากแนวทางการพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมในชุมชนพื้นที่ริมทะเลหลาย

แห่ง ประเด็นเหล่านี้ยังเรียกร้องการสำรวจตรวจสอบอย่างเป็นวิทยาศาสตร์และโปร่งใสในหลายๆ พื้นที่ที่เปลี่ยนสภาพการใช้ที่ดินในการพัฒนาเชิงพาณิชย์และเชิงอุตสาหกรรม เพื่อวางแผนทางปกป้องมรดกฐานทรัพยากรอันรับประกันความมั่นคงทางอาหารให้กับผู้คนหลายครัวเรือนมาอย่างยาวนาน

ถ้าหากการมาของปลากระดักเป็นผลสำคัญจากการเปลี่ยนแปลงเชิงวัฒนธรรมในแง่สถานะของบุญซึ่งมีที่ทางตั้งมั่นในวัฒนธรรมการกินของคนมลายู และถ้าหากการปรับปรุงกรรมกรรมหมักเป็นผลสำคัญจากการเปลี่ยนเป้าหมายการผลิตจากบริโภคมาสู่พาณิชย์เสียแล้ว การเปลี่ยนที่มาของเกลือซึ่งใช้หมักก็เป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติสิ่งแวดล้อม โดยแต่เดิมชุมชนบ้านน้ำบ่อจะอาศัยเกลือจากทะเลอ่าวปัตตานีในการหมักปลาทำบุญ แต่เมื่อหลายสิบปีก่อนมีพายุใหญ่เข้าแหลมโพธิ์ โดยเฉพาะแถบบ้านดาโต๊ะ ส่งผลให้รสชาติของเกลือเปลี่ยนไป ผู้ผลิตในชุมชนหลายรายจึงหันมาสั่งนำเข้าเกลือจากข้างนอกโดยจะมีรถบรรทุกเข้ามาส่งเกลือเป็นประจำ ซึ่งผู้เข้าร่วมสนทนาเล่าว่า “ไม่รู้เกลือจากที่ไหน”

การเลือกนำเข้าเกลือ รวมถึงการเปลี่ยนมานำเข้าปลากระดักโดยเฉพาะจากเรือประมงของนายทุนหรือเจ้าเก่าในพื้นที่ในระยะหลังมานี้ ในอีกแง่จึงสะท้อนความสัมพันธ์กับเป้าหมายการผลิตที่เปลี่ยนไปดังกล่าวไว้ข้างต้นเช่นกันอันเป็นผลจากการต้องผลิตในปริมาณที่มากขึ้นนั่นเองไม่น้อยไปกว่าการเปลี่ยนของทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้แล้ว พลวัตของกระบวนการผลิตบุญจากอดีตถึงปัจจุบันจึงกล่าวได้ว่าเป็น ผลของสหสัมพันธ์ระหว่างการเปลี่ยนแปลงเชิงบริบทที่เชื่อมโยงกันทั้งในแง่วัฒนธรรม (การกิน) เศรษฐกิจ (ตลาดการบริโภคบุญ) และธรรมชาติ (การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อม)

ผู้เข้าร่วมสนทนาซึ่งเป็นผู้ประกอบการบุญกำบังรายหนึ่งเล่าขั้นตอนการทำบุญของตนว่า การผลิตบุญ 1 บ่อเธอจะต้องใช้ต้นทุนราวบ่อละ 10,000 บาท โดยใช้ปลากระดักที่สั่งจากเรือใหญ่ของเจ้าเก่า 10 กระบะๆ ละประมาณ 50 กิโลกรัม หมักกับเกลือ (แน่นอนว่ามาส่งโดยรถบรรทุกจากที่ไหนไม่รู้-ผู้วิจัย) ปริมาณ 5 กระสอบเกลือ และจ้างแรงงานกำลังผลิตในชุมชน “ทำแบบ manual” คลุกปลากับเกลือเข้าด้วยกัน ขณะที่ค่าจ้างจะอยู่ที่บ่อละ 200 บาท จำนวนแรงงานที่จ้างจะขึ้นอยู่กับจำนวนปลาที่เข้ามา ดังนั้น การรับจ้างคลุกปลากับเกลือจึงเป็นอาชีพเสริมให้กับคนในชุมชนได้ แต่ไม่รับประกันการจ้างงานและรายได้ที่แน่นอน

ระยะเวลาของการหมักแล้วแต่ผู้ประกอบการแต่ละราย “บุญโรงงาน” จะหมักเพียงราว 6 เดือน ก็เปิดขายแต่ผู้ประกอบการ “บุญกำบัง” ในน้ำบ่อโดยเฉลี่ยจะหมักกันราว 10 เดือน ผู้เข้าร่วมท่านหนึ่งเปรียบเทียบความต่างของขั้นตอนนี้ให้ผู้วิจัยฟัง แม้มิได้เอื้อนเอ่ยแต่สีหน้าและแววตาของเธอบ่งบอกนัยว่า นี่คือนิสัยที่ทำให้บุญกำบังของพวกเขาดีและคงความ “ของแท้” มากกว่าบุญโรงงาน

ภายหลังจากเปิดบ่อแล้ว ในขั้นตอนของการนำไปจัดจำหน่าย บุญน้ำบ่อและบุญกำบังโดยทั่วไปจะไม่มี การรับรองของ อย. และไม่ติดแบรนด์สินค้า (ยกเว้นเพียงบางเจ้า) มีรูปแบบการขายทั้งปลีกและส่ง ทั้งโดยการใส่ถุงแบ่งขายคล้ายๆ กับการขายน้ำพริกกะปิ ปลา ร้า แมงดา ตาแดง ฯลฯ ใส่ถุงตามตลาดสดทั่วไป และยังมี การใส่ป้ายแบ่งขาย การใส่ขวดแบ่งขาย “บางคนซื้อไปแล้วก็ไปติดแบรนด์กันเองก็มี” ผู้เข้าร่วมท่านหนึ่งบอกเล่า และระบุเพิ่มเติมว่า เธอเองไม่ติดใจหรือรู้สึกว่าเป็นเรื่องผิดปกติแต่อย่างใด ขณะที่ราคาสำหรับบุญโรงงานจะ

มีหลายระดับเพราะมีหลายเกรด แต่บุญนํ้าบ่อจะมีราคาเฉลี่ยกลางเทียบกับปริมาณ 1 โหลเท่ากับราวๆ 200 บาท ส่วนในฝั่งผู้บริโภคนั้น โดยมากจะไม่ติดกับผู้ผลิต/ผู้ประกอบการว่าจะต้องเป็นเจ้าใด “แค่รู้ว่าเป็นบุญจากที่ไหน ถ้าเป็นบุญนํ้าบ่อก็โอเคแล้ว” บุญของนํ้าบ่อมีชื่อเสียงอย่างมาก ในอดีตจะออกเรือนำไปขายที่ตัวเมืองปัตตานี แต่ตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นมา การพัฒนาภายใต้แผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ.2504-2506 และ 2507-2509) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2510-2514) และฉบับที่ 3 (พ.ศ.2515-2519) ให้น้ำหนักกับการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน ทำให้มีการตัดถนนผ่านเข้ามายังชุมชน ผู้ประกอบการจึงเปลี่ยนรูปแบบโลจิสติกส์จากการใส่เรือนำไปขายมาเป็นการใช้รถนำไปขายยังตัวเมืองซึ่งช่วยลดต้นทุนการขนส่งลงได้มาก

ดูเหมือนภาพลักษณ์สินค้าสำหรับผู้บริโภคนั้นผูกโยงอยู่กับชุมชนที่มากกว่าชื่อของผู้ประกอบการ นั่นจึงอาจเป็นอีกเหตุผลที่ผู้ประกอบการซึ่งมีตลาดรองรับในพื้นที่ที่ไม่สนใจมากนักกับการต้องประทับตราหยัห่อสินค้าตนเอง เพราะความเป็นบ้านนํ้าบ่อเป็น local brand ที่ติดอยู่แล้ว อย่างไรก็ตาม มิได้หมายความว่าสำหรับบุญกำปง จะมีบุญนํ้าบ่อที่เป็นเลิศกว่าบุญกำปงอื่น เพราะเหตุผลดังที่ทุกท่านคงทราบกันดีว่าเรื่องราวรสชาตินั้นเป็นอัตวิสัย และเป็นผลไม่น้อยจากการขัดเกลาทางสังคมจากสถาบันพื้นฐาน โดยเฉพาะครอบครัว ดังนักศึกษาของผู้วิจัยท่านหนึ่งซึ่งเป็นคนปัตตานีแต่ย้ายถิ่นฐานเข้ามาศึกษาและทำงานต่อในกรุงเทพฯ ร่วมระยะเวลาที่ราว 10 ปี ได้แล้ว เธอเล่าว่า “ถึงทุกวันนี้ไม่ค่อยได้กลับบ้าน แต่ก็จรร้องขอให้ทางบ้านส่งบุญมาให้ตลอด โดยสำหรับเธอรสชาติที่ติดปากและชวนให้คิดถึงการกินข้าวพร้อมหน้ากันที่บ้าน จะต้องเป็นบุญจากป้อเจาะเท่านั้น” คำกล่าวนี้นอกจากยืนยันข้อสรุปด้านรสชาติ ยังสะท้อนนัยไม่น้อยว่า บุญ อาหาร และการกินเป็นสัญลักษณ์อย่างหนึ่งซึ่งยึดโยง “ผู้พลัดถิ่น” คงสายใยสัมพันธ์กับภูมิลาเนา ครอบครัว และชุมชนบ้านเกิดตนเองให้ยังคงใกล้ชิดติดแน่น (เดชะ (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 18 ธันวาคม 2563)

2. การประกอบสร้างชุมชนบุญจินตกรรม: พลวัตของบุญจากอดีตถึงปัจจุบัน

ส่วนแนวคิดในการทำบุญจะส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีสูตรในรายละเอียดที่แตกต่างกันไปในแต่ละครัวเรือนหรือในแต่ละเครือญาติ “เป็นสูตรของใครก็ของมัน เป็นมารยาทที่จะไม่ถามกัน เดียวจะเกิดการอิจฉากัน” ดังคำกล่าวของผู้ร่วมสนทนาท่านหนึ่ง สูตรจึงเป็นการส่งต่อด้วยการลงมือทำจนเคยชินกันภายในครัวเรือน โดยอาจมีการปรับปรนในรายละเอียดกันไปในมือคนแต่ละรุ่น กระนั้น ความท้าทายสำคัญของบุญกำปงก็คือ เมื่อข้อต่อกลางในการส่งต่อดำรงเฉพาะคือสมาชิกในครัวเรือน การที่เยาวชนคนรุ่นใหม่ทุกวันนี้ไม่สนใจจะรับช่วงต่อจึงวางข้อกังวลเรื่องความยั่งยืนของตำรับวิชาบุญศึกษาอันเป็นที่ขึ้นชื่อไปทั่วพิภพชายแดนใต้ของบุญนํ้าบ่อ

จากการพูดคุยกับผู้เข้าร่วมวงสนทนาหลายท่านประมวลเป็นข้อสรุปประการหนึ่งได้ว่า การขยายตัวของวัฒนธรรมการบริโภคบุญอันติดตามาด้วยการขยายตัวของตลาดในชายแดนใต้ นั้น เป็นผลสำคัญไม่น้อยมาจากการขยายตัวของกระบวนการกลายเป็นพื้นที่เมือง (urbanization) ในจังหวัดปัตตานีและจังหวัดชายแดนภาคใต้ อันรวมครอบคลุมไปถึงหาดใหญ่และสงขลา จากเดิมที่วัฒนธรรมการกินบุญจำกัดตัวอยู่แค่ในละแวกชุมชนชาวประมงริมทะเลเท่านั้น เมื่อผู้คนจากละแวกนี้เข้าไปทำงานในเมืองทั้งในรูปแบบการย้ายถิ่นฐานถาวร ชั่วคราว

หรือเข้าไปเย็นกลับ ก็ได้พาเอาการกินบุดูติดตัวไปด้วย ขณะเดียวกัน การพัฒนาของโครงสร้างพื้นฐานมีผลเชื่อมโยงพื้นที่ที่เคยรู้สึกว่ายู่ห่างไกลกลายเป็นเข้าใกล้หากันมากขึ้น ทำให้ปฏิสัมพันธ์ระหว่างชุมชนเป็นไปอย่างใกล้ชิดและง่ายดายมากขึ้น ในกระแสการเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคมเช่นนี้ วัฒนธรรมการกินบุดูจึงขยายตัวอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นกว่าเดิม ทั้งส่งผลต่อการขยายตัวของอุปสงค์ในการบริโภคบุดูและตลาดที่ซึ่ง “แต่ก่อนทำบุดู 20 บ่อ ก็ฮือฮากันทั้งหมู่บ้านแล้ว แต่เดี๋ยวนี้ทำ 100 บ่อ ก็เรียกว่าเด็กๆ เท่านั้น” ผู้เข้าร่วมสนทนาผู้เป็นเจ้าของแบรนด์ “บุดูแท่น้ำบ่อ กระนะห์แบยา” กล่าวอย่างติดตลก

กระนั้นในอีกทางหนึ่ง เมื่อวัฒนธรรมการกินบุดูขยายตัว วัฒนธรรมนี้จึงแปรเปลี่ยนเป็น “สาธารณะสมบัติ” ร่วมกันของผู้คนอันแตกต่างหลากหลายมากขึ้น มิใช่เพียงของชุมชนริมทะเลเท่านั้นเช่นในอดีต และเช่นเดียวกับการเดินทางของวัฒนธรรมและคุณค่าแทบจะทุกอย่างในโลก ล้วนไม่แตกต่างกัน ทั้งอิสลาม สิทธิมนุษยชน ประชาธิปไตย และบุดู ของเหล่านี้มิได้เข้าไปในสำนักของผู้คนที่เป็นสุญญากาศ หากแต่บรรจุชุดคุณค่าบางอย่างเข้าในตัวเอาไว้แล้วเป็นขนบเดิม สิ่งทางวัฒนธรรมจึงไม่สามารถเข้าไปแทนที่ แม้พยายามจะสวมรอย แต่แบบแผนที่สิ่งทางวัฒนธรรมเหล่านี้กระทำคือ การอภิวัดตัวเข้ากับสิ่งทางวัฒนธรรมเดิมซึ่งผู้คนแห่งที่นั้นยึดถือสมาทานอยู่แต่เก่าก่อน ดังนั้น จึงมิใช่เรื่องแปลกที่เราจะเป็นสักขีพยานร่วมของอิสลามที่หลากหลายเหตุการณ์ตีความ ประชาธิปไตยหลายคำคุณศัพท์ขยาย และสิทธิมนุษยชนอันสนทนากับโลกทัศน์ต่อมนุษย์อันมีอยู่เดิมในสังคม ยืนยันธรรมชาติของมนุษย์ว่าแก่นแท้คือความแตกต่างหลากหลายที่ถูกเรียกร้องให้ทำความรู้จักกัน บุดูก็เช่นเดียวกัน เมื่อบุดูอภิวัดไปยังผู้คนอันหลากหลายอย่างกว้างขวาง แง่หนึ่งก็ทำให้อัตลักษณ์ความเป็นบุดูเดิมถูกปรับให้ถูกลิ้นผู้คนที่ต่างกัน ปรากฏการณ์เช่นนี้ทำให้ผู้เข้าร่วมสนทนาท่านหนึ่งกล่าวว่า ไม่มากก็น้อย “ได้ทำลายแก่นความเป็นบุดูไป นั่นคือ ความเค็ม”

กล่าวอย่างถึงที่สุดแล้ว กระบวนการประกอบสร้างชุมชนบุดูจินตกรรม (imagined Budu community) เองได้ทำให้บุดูแตกสาแหรกออกเป็นหลากหลายรูปแบบ (version) การทำความเข้าใจประเด็นนี้อาจเริ่มต้นอย่างง่ายโดยจำแนกออกเป็น “บุดูเค็ม” กับ “บุดูหวาน” ซึ่งดังที่ผู้เข้าร่วมสนทนาท่านหนึ่งกล่าวไว้ข้างต้น แก่นแท้กำพืดของบุดูอยู่ที่ความเค็ม ดังนั้น บุดูเค็มจึงถือเป็นต้นฉบับดั้งเดิม ส่วนบุดูหวานเป็นบุดูที่ผ่านการเคี้ยวกับน้ำตาลปีบ เพื่อใช้เป็นตัวแทนปลาปนกับผักอย่างใบมะกรูด ข่า ตะไคร้ หัวหอมแดง มะพร้าวคั่ว และพริกป่นให้กลมกล่อมเข้าด้วยกันในข้าวยา จึงถูกเรียกอีกชื่อว่า “บุดูข้าวยา” หรือ “น้ำเคี้ยวข้าวยา” ซึ่งในปัจจุบัน มีผู้ประกอบการบุดูอุตสาหกรรมหรือบุดูโรงงานบางเจ้าผลิตออกมาในรูปแบบบุดูข้าวยาปรุงสำเร็จ และมีบรรจุภัณฑ์ที่ตีพร้อมนำไปรับประทาน

ในส่วนบุดูเค็มเองก็มิได้มีรูปแบบเดียว หากแต่แตกสาแหรกออกได้เป็นอย่างน้อย “3+1” รูปแบบ โดยที่ 3 รูปแบบแรกวางตัวเป็นพื้นยืนของบุดูทั่วไป คือ “น้ำใส น้ำกลาง และน้ำข้น” บุดูน้ำใสจะมีสีเหลืองใสๆ เหมือนน้ำปลา เป็นน้ำที่เนื้อปลาดกตะกอนอยู่พื้นโถเวลาตักต้องค่อยๆ ไม่ให้เนื้อปลาลอยมาปะปน เรียกอีกอย่างได้ว่า “หัวบุดู” เป็นบุดูน้ำแรกจากการหมัก จึงมีราคาสูงอยู่ที่ราวกิโลกรัมละ 120 บาท และมักเป็นที่ถูกปากผู้คนที่หลากหลายเมนูความอร่อยตามแบบฉบับเจ้าของพื้นที่ โดยหัวบุดู 1 ลิตร สามารถผสมเป็นน้ำปลาได้ 20 ลิตร

ต่อมาคือบุญน้ำกลาง ที่เจ้าของโถงหรือบ่อหมักบุญจะจับกระบวยจ้วงสาละวนคนใต้พื้นโถงเพื่อกวานให้น้ำปลา
ลอยขึ้นมาผสมกับน้ำใสให้ขึ้นพอประมาณ จากนั้นจึงค่อยๆ ตักบรรจุลงพลาสติกหรือขวดขนาดตามต้องการ ซึ่ง
จะได้น้ำบุญในบรรจุภัณฑ์สีเหลืองใสคล้ายแบบแรกแต่มีตะกอนของเนื้อมีสีเทาอยู่ก้น ส่วนบุญน้ำชั้นจะมีสีเทา
เป็นบุญเข้มข้นที่มีเนื้อมีสีเทาอยู่มากกว่าน้ำบุญเค็มรูปแบบอื่น จัดเป็นบุญน้ำสุดท้ายที่อร่อยถูกปากคนส่วนใหญ่
ที่เคยรับประทานข้าวสวยร้อนๆ พร้อมน้ำบุญแถมด้วยผักลวกสารพัดคุณค่าทางอาหาร (พุมรี อรรถรัฐเสถียร,
2555, 71)

ส่วนที่ว่า “+1” หรืออีก 1 รูปแบบของบุญเค็มนั้น ก็คือ “บุญแตแร” อันเป็นเศษเนื้อมีสีเทาตกตะกอนก้น
โถงหรือบ่อหมัก ซึ่งผู้ประกอบการจากกลันตัน ตรังกานูนิมนำกากเหล่านี้ซึ่งมีการหมักไว้แล้วไปจากผู้ประกอบการ
การบุญกำปงอย่างชุมชนน้ำบ่อ เพื่อไปผลิตเป็นน้ำบุญอีกรูปแบบโดยกรรมวิธีปรุงของตนเองด้วยการผสมน้ำ และ
แต่งสีแต่งกลิ่นปรุงรส บรรจุขวดวางจำหน่าย

ดังที่กล่าวไว้ในช่วงต้น นอกจากบุญกำปงแล้ว ในปัจจุบันยังมีการประกอบการอีกลักษณะ คือ บุญโรงงาน
หรือการผลิตบุญแบบโรงงานอุตสาหกรรมซึ่งจะมีการปรุงแต่งที่ทำให้แตกต่างไปจากรสชาติดั้งเดิมพอสมควร แต่
ก็เข้าถึงตลาดที่กว้างกว่าด้วยกรรมวิธีถนอมอาหารที่มีคุณภาพ การได้รับรองมาตรฐาน และการบรรจุภัณฑ์ที่
เก็บไว้ได้นานกว่า บุญโรงงานจึงเจาะตลาดหลักไปที่ต่างประเทศเช่นมาเลเซีย “มลายูพลัดถิ่น” ทั้งที่ไปทำงานที่
กรุงเทพฯ มาเลเซีย รวมไปถึงคนมลายูที่อพยพติดตามไปประกอบพิธีฮัจญ์ที่ซาอุดีอาระเบีย

ขณะที่บุญกำปงจะเน้นตลาดระดับชุมชนภายในปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้และตอนเหนือของ
มาเลเซียเป็นหลักมากกว่าบุญโรงงาน โดยขับเคลื่อนความเด่นที่แตกต่างไว้ด้วยสโลแกนความเป็น “บุญอู่อณิก”
กลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่บางส่วนก็พยายามยกระดับความภาคภูมิใจของพวกเขา ปรากฏออกมาใน 2 แบบแผนที่น่าสนใจ
แบบแผนแรกคือ “การพิชิตบุญ” กับอาหารร่วมสมัยเพื่อพาบุญกำปงไปให้คนในวงกว้างได้รู้จักและลิ้มลอง รวมทั้ง
ยกระดับรสชาติบุญของแท้ดั้งเดิมให้เป็นอาหารที่มีมูลค่าสูงขึ้นพอๆ กับการรังสรรค์เมนูที่ให้อาหารช่วยยกระดับ
รสชาติอาหารจานเหล่านั้น เช่น การนำบุญมาทำเป็นน้ำสต็อกของสเต็ก หรือนำมาปรุงประยุกต์เป็นน้ำสลัด
ดังเช่นปรากฏในงาน “ฉ่ำ ฟู๊ดดิวัล 2020” ที่สายบุรี ซึ่งมีเป้าหมายเปิดประสบการณ์รุ่มรอนผ่านวัฒนธรรม
การกินจากหลากหลายเมนูอาหารไทยอาหารท้องถิ่นและอาหารจากประเทศอาเซียน เป็นต้น

แบบแผนที่สองคือ การยกระดับบุญกำปงด้วยการเปลี่ยนให้เป็นบุญโรงงานอันมีเป้าหมายเพื่อเข้าถึง
มาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับทั่วไปซึ่งจะรับประกันการเข้าถึงตลาดที่กว้างขึ้นตามมา กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่ขับเคลื่อนใน
แบบแผนที่สองที่โดดเด่นนี้คือ กลุ่มที่เรียกว่า “คลัสเตอร์บุญสายบุรี” หรือในชื่อจริงที่อาจไม่คุ้นหูติดตลาดเท่าใด
นักกว่า “กลุ่มเกษตรกรผลิตน้ำบุญปะเสยะวอ” อันตั้งต้นจากการเล็งเห็นว่า การผลิตบุญที่ผ่านมาของชุมชนเป็น
ไปในรูปแบบที่ขาดทิศทาง ต่างคนต่างขาย กระทั่งศูนย์อำนวยการบริหารจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ศอ.บต.)
มีนโยบายส่งเสริมความเข้มแข็งของระบบเศรษฐกิจจังหวัดชายแดนภาคใต้ขึ้น ทางกลุ่มนำโดยคุณสมมาแอ ปาทาน
จึงได้นำระบบเครือข่ายวิสาหกิจหรือคลัสเตอร์ (Cluster) มาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการประกอบการบุญ
ในพื้นที่ โดยรวมกลุ่มผู้ประกอบการบุญเข้าเป็นสมาชิก 82 คน จัดเป็นผู้ผลิตระดับวิสาหกิจชุมชน 4 กลุ่ม ในพื้นที่

4 อำเภอ ได้แก่ สายบุรี ปะนาละ ไม้แก่น และยะหริ่ง นับตั้งแต่การรวมเครือชาตินี้ขึ้นใน พ.ศ.2551 โดยเชื่อมโยงในแนวตั้งเป็นความเชื่อมโยงของผู้ประกอบธุรกิจต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เช่น กลุ่มชาวประมง ผู้ผลิตเกลือ ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น และความเชื่อมโยงในแนวนอนเป็นความเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมสนับสนุนต่างๆ รวมทั้งธุรกิจให้บริการ สมาคมการค้า สถาบันการศึกษาและฝึกอบรม สถาบันวิจัยพัฒนา ตลอดจนหน่วยงานภาครัฐต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

เครือข่ายวิสาหกิจนี้มุ่งที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำบูดู อันรวมถึงการบริหารจัดการกลุ่ม ระบบการผลิต การควบคุมคุณภาพการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการพัฒนาศักยภาพด้านการตลาด ให้เกิดขึ้นตามรูปแบบหลักการสหกรณ์และการจัดการตามรูปแบบคลัสเตอร์ ภายใต้สโลแกนว่า “นำบูดูเข้าสู่ครัวผู้บริโภคทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ” ภายใต้การขับเคลื่อนของคลัสเตอร์บูดู สายบุรีนี้ พวกเขาได้ดัดแปลงสูตรบูดูให้อยู่ในรูปของซอสและน้ำจิ้ม แล้วแตกการผลิตออกมาเป็นบูดูซอสผัด บูดูน้ำจิ้มสามรส บูดูน้ำปลาหวาน บูดูซอสพริกไทยดำ และแน่นอนว่ามีบูดูปรุงสำเร็จอยู่ด้วย เอาใจตลาดผู้บริโภคที่นิยมความสะดวกรวดเร็ว และลดขั้นตอนความยุ่งยากในการปรุงแต่งรสชาติ ซึ่งเหมาะสำหรับชีวิตประจำวันของคนในชุมชนเมืองที่เน้นความง่ายและเร็ว เพียงแค่ฉีกซองก็สามารถรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ ได้ทันที

บทสรุป

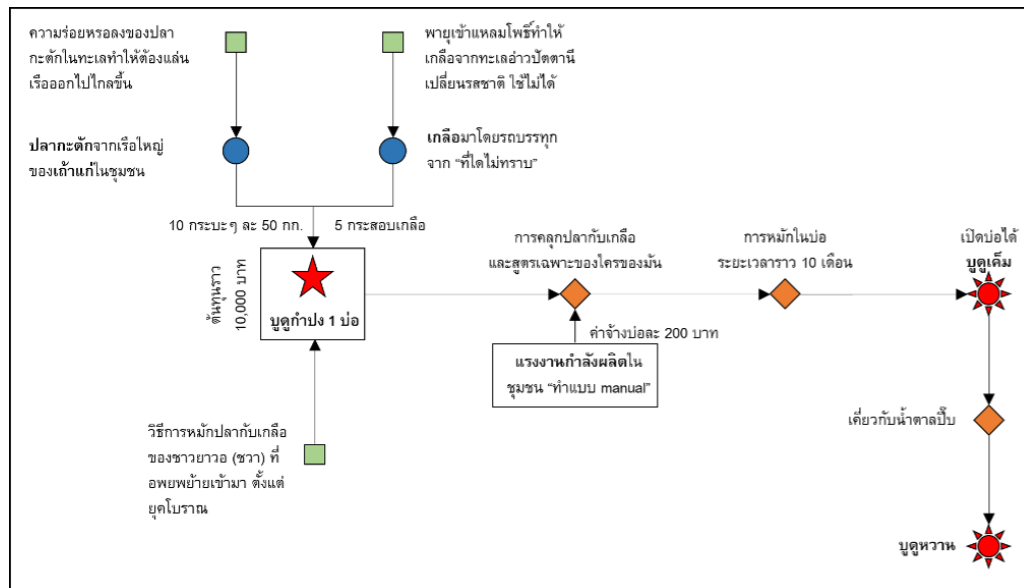
จากวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดว่า เพื่อศึกษาทำความเข้าใจสายใยของผู้คนในปัตตานี/จังหวัดชายแดนภาคใต้ ผ่านเรื่องราวของบูดู ผู้วิจัยจึงกำหนดระบบสัญลักษณ์แทนองค์ประกอบต่างๆ ตามแสดงในแผนภาพที่ 2 ด้านล่าง เพื่อประมวลสรุปเนื้อหาผลการวิจัยที่กล่าวไปทั้งหมดแล้วภายใต้แผนภาพแสดงความเข้าใจสายใยสัมพันธ์เบื้องต้นระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ (อันกินความครอบคลุมถึงวัฒนธรรม อุดมการณ์ และการเข้าถึงอำนาจรัฐ) ภายในห่วงโซ่อุปทานเดียวกัน ซึ่งสะท้อนผ่านเรื่องราวของบูดู

แผนภาพที่ 2 สัญลักษณ์แทนองค์ประกอบต่างๆ ในห่วงโซ่อุปทานอาหาร



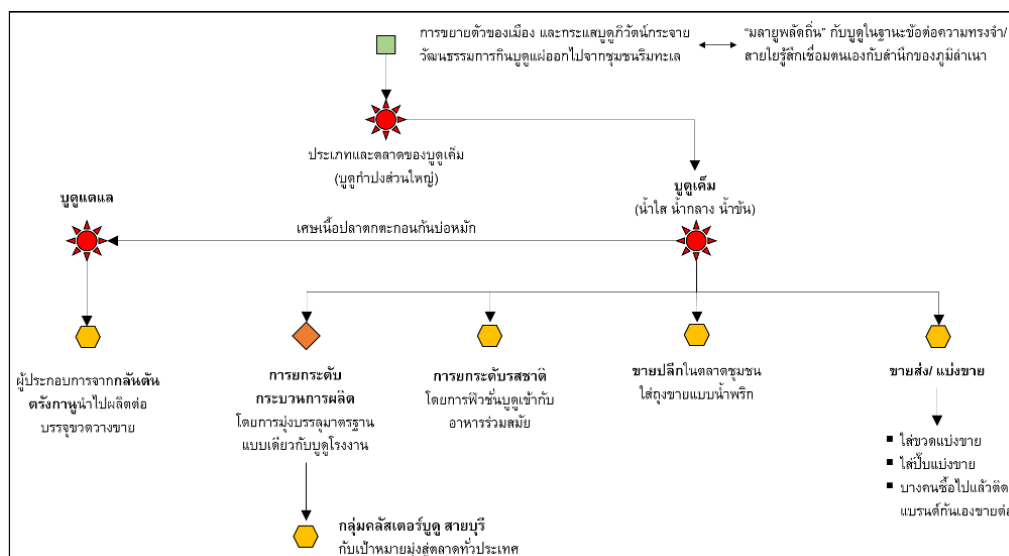
เนื้อหาส่วนกรรมวิธีการผลิตบุญกำปง จากกรณีศึกษาตำบลบ้านน้ำบ่อ สะท้อนชัดถึงสายใยเชื่อมโยงอย่างกว้างขวางและหลากหลายตัวแสดง ตั้งแต่วัตถุดิบต้นทาง ไปถึง บุญในสำหรับอาหารครัวเรือนต่างๆ ดังแผนภาพที่ 3

แผนภาพที่ 3 สายใยสัมพันธ์ระหว่างผู้คนในกระบวนการผลิตบุญ ภายในห่วงโซ่อุปทานบุญน้ำบ่อ



นอกจากนี้ จากผลการวิจัยที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ สะท้อนถึงการเดินทางของบุญซึ่งดำเนินไปตามบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย พลวัตของบุญไม่มากนักน้อยจึงสะท้อนพลวัตของสังคมและวัฒนธรรมที่บุญสังกัดอยู่ (โปรดดูแผนภาพที่ 4 ประกอบ)

แผนภาพที่ 4 สายใยสัมพันธ์ระหว่างผู้คนในกระบวนการกระจายจำหน่ายบุญ ภายในห่วงโซ่อุปทานบุญน้ำบ่อ



โดยที่บุญดูจะแทรกตัวเข้าไปในชีวิตผู้คนได้กว้างขวางมากขึ้นอันไม่จำกัดตัวเพียงแค่ผู้คนในกลุ่มวัฒนธรรม
มลายูเพียงอย่างเดียวแล้ว แต่ผู้ประกอบการรวมถึงกลุ่มทางสังคมโดยเฉพาะคนรุ่นใหม่พยายามจะพาบุญดูอันเป็น
อัตลักษณ์ความภาคภูมิใจของพวกเขา “ออกไปเตะขอบฟ้า” ด้วยความเชื่อและกระบวนท่าที่แตกต่างกัน แต่
ถ้าเมื่อใดนึกถึงรากเหง้าและต้องการสัมผัสสัจธรรมฉบับดั้งเดิม พวกเขายอมไปที่น้ำบ่อ พวกเขายอมต้องเข้าไปใน
กำปง

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- ธโรธร ตู่ทองคำ. (2563). หน่วยที่ 5 ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ: การเก็บรวบรวมข้อมูลทางรัฐศาสตร์.
เอกสารการสอนชุดวิชาหลักเบื้องต้นของการวิจัยทางรัฐศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1).
นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- พุมรี อรรถรัฐเสถียร. (2555). บุญฮีเล: บุญเลิศรสแห่งสายบุรี. *วารสารรุสละมิแล*, 33(1), 70-74.
- อนุสรณ์ ลิ้มมณี. (2559). หน่วยที่ 1 พัฒนาการของแนวคิดและวิธีการศึกษาทางรัฐศาสตร์.
เอกสารการสอนชุดวิชาหลักและวิธีการศึกษาทางรัฐศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 2).
นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ภาษาอังกฤษ

- Austin, J.L. (1962). *How to Do Things with Words*. Oxford: the Clarendon Press.
- Barthes, R. (2013). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption.
Food and Culture: A Reader (3rd ed.). Carole Counihan and Penny van
Esterik, eds. NY: Routledge. 23-30.
- Bourke, J.G. (1885). The Urine Dance of the Zuni Indians of New Mexico.
*Annual Meeting of the American Association for the Advancement of
Science*. Ann Arbor, MI.
- Brillat-Savarin, J. A. (2011). *The Physiology of Taste*. (M.F.K. Fisher, Trans).
MA: Courier Corporation.
- Dirk, M. and Hunter, G. (2013). The Anthropology of Food. *Routledge International
Handbook of Food Studies*. (Ken Albala, ed.) NY: Routledge.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*.
Baltimore: Penguin Books.
- _____. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- _____. (1974). Food as an Art Form. *Studio International*, 83-88.
- _____. (1977). *The Future and the Past: Annual Report of the Russell Sage
Foundation, 1976-77*. NY: Russell Sage Foundation.
- _____. (1984a). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three
American Communities*. NY: Russell Sage Foundation.

- _____. (1984b). Fundamental Issues in Food Problems. *Current Anthropology*, 25(4), 498-499.
- Douglas, M. and Gross, J. (1981). Food and culture: Measuring the Intricacy of Rule Systems. *Social Science Information*, 20(1), 1-35.
- Easton, D. (1970). the New Revolution in Political Science. *Approaches to the Study of Political Science*. Michael Haas and Henry S. Kariel (eds.). Scranton: Chandler.
- Firth, R. (1934). The Sociological Study of Native Diet. *Africa*, 7(4), 401-414.
- Fischer, E.F. and Benson, P. (2006). *Broccoli & Desire: Global Connections and Maya*. Stanford: Stanford University Press.
- Fortes, M. and Fortes, S.L. (1936). Food in the domestic economy of the Talensi. *Africa*, 9, 237-276.
- Geertz, C. (1987). Deep Play: Notes on the Balinese Cockfight. *Interpretative Social Science: A Second Look*. Paul Rabinow and William M. Sullivan (eds.). Berkley and LA: University of California Press.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Holtzman, J. (2009). *Uncertain Tastes: Memory, Ambivalence and the Politics of Eating in Samburu*, Northern Kenya. Berkeley: University of California Press.
- Mintz, S.W. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. NY: Viking Penguin.
- Mintz, S.W. and Du Bois, C.M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Patton, M.Q. (1990). *Qualitative Evaluation and Research Methods* (2nd ed.). CA: Sage.
- Richards, A. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. London: Routledge.
- Schmidt, L.K. (2014). *Understanding Hermeneutics*. London: Routledge.
- Smith, W.R. (1889). *Lectures on the Religion of the Semites*. NY: Appleton.
- Sutton, D.E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. NY: Berg.
- Tylor, E.B. (1865). *Researches into the Early History of Mankind and the Development of Civilization*. London: John Murray.

การสนทนาเฉพาะกลุ่มและสัมภาษณ์

กลุ่มผู้ประกอบการบุญก้ำปงน้ำบ่อ. สนทนาเฉพาะกลุ่ม. ตำบลบ้านน้ำบ่อ อำเภอยะนง

จังหวัดปัตตานี. 22 กุมภาพันธ์ 2564.

เด๊ะชะ (นามสมมติ). สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์. 18 ธันวาคม 2563.