



นำฝากสะท้อน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย กรณีศึกษาบ้านนาดี
ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย



โดย
นางสาวจริยา นาคำภา

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชามานุษยวิทยา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชามานุษยวิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

น้ำผักสะท้อน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย กรณีศึกษาบ้านนาดี
ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชามานุษยวิทยา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต
ภาควิชามานุษยวิทยา
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

NAM PAK SATHORN : THE PROCESSES OF IDENTITY CONSTRUCTION IN
DANSAI FOOD CASE STUDY NADI VILLAGE, NADI SUB-DISTRICT, DANSAI
DISTRICT, LOEI PROVINCE



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Master of Arts (ANTHROPOLOGY)
Department of Anthropology
Graduate School, Silpakorn University
Academic Year 2021
Copyright of Silpakorn University

| | |
|----------------------|---|
| หัวข้อ | น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย กรณีศึกษาบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอดำเนินซ้าย จังหวัดเลย |
| โดย | นางสาวจรรยา นาคำภา |
| สาขาวิชา | มานุษยวิทยา แผนก ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต |
| อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก | รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรินทร์ พึ่งประชา |

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

..... คนบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุไรรัตน์ นันทานิช)

พิจารณาเห็นชอบโดย

..... ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ดำรงพล อินทร์จันทร์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
(รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรินทร์ พึ่งประชา)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรินทร์ พึ่งประชา)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. แพร ศิริศักดิ์ดำเกิง)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน
(อาจารย์ ดร. นัฐวุฒิ สิงห์กุล)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
(รองศาสตราจารย์ ดร. ดำรงค์ ฐานตี)

620320015 : มานุษยวิทยา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโท

คำสำคัญ : อัตลักษณ์, วัฒนธรรมอาหาร, คนด่านซ้าย, น้ำผักสะทอน

นางสาว จริญญา นาคำภา: น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย
กรณีศึกษาบ้านนาดีตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : รองศาสตราจารย์ ดร. เอกกรินทร์ พึ่งประชา

การศึกษาเรื่อง “น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย กรณีศึกษาบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ” มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาคุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนในบริบทบ้านนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย 2) ศึกษากระบวนการทำน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ของคนด่านซ้าย

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการศึกษาโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยทางมานุษยวิทยา อาศัยการเก็บข้อมูลแบบองค์รวม ทั้งการสัมภาษณ์ สังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม มาวิเคราะห์ร่วมกับแนวคิดวัฒนธรรมอาหาร (food culture) และแนวคิดอัตลักษณ์ (identity) เพื่อตอบคำถามว่า “น้ำผักสะทอน เป็นกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของคนด่านซ้ายได้อย่างไร”

ผลการศึกษา พบว่า การที่น้ำผักสะทอนกลายเป็นอัตลักษณ์ด่านซ้าย เกิดจากกระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอนภายใต้พื้นที่หรือบริบทเฉพาะถิ่น และก่อปฏิสัมพันธ์กับคนด่านซ้ายมายาวนาน มีการปรับตัวและต่อรองกับเงื่อนไขทางสังคมในยุคสมัยต่าง ๆ จนกระทั่งปรับตัวร่วมกับพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกปัจจุบัน และเพราะความหมายที่หลากหลายเหล่านั้นเกิดจากปฏิสัมพันธ์ของคนและเงื่อนไขต่าง ๆ ในพื้นที่หรือวัฒนธรรมเดียวกันคือ ด่านซ้าย ทำให้คนด่านซ้ายสามารถหยิบชูและหยิบใช้ความหมายของน้ำผักสะทอนในมิติต่าง ๆ ได้ตามเงื่อนไขในชีวิต การหยิบใช้ความหมายทางสังคม/วัฒนธรรมเพียงด้านใดด้านหนึ่ง คือ ลักษณะการแสดงออกเชิงอัตลักษณ์ ดังนั้น “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์น้ำผักสะทอน” คือ กระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอนที่สะท้อนผ่านความหมายที่ซับซ้อนและมีการปรับตัว ต่อรอง และเหยียบย่ำเหนือพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกยุคปัจจุบัน

620320015 : Major (ANTHROPOLOGY)

Keyword : identity, food culture, Dan Sai people, Nam Pak Sathorn

MISS JARIYA NAKHAMPHA : NAM PAK SATHORN : THE PROCESSES OF IDENTITY CONSTRUCTION IN DANSAI FOOD CASE STUDY NADI VILLAGE, NADI SUB-DISTRICT, DANSAI DISTRICT, LOEI PROVINCE THESIS ADVISOR : ASSOCIATE PROFESSOR EKARIN PHUNGPRACHA, Ph.D.

The study of Nam Pak Sathorn (Sathorn Juice), a process of constructing identities of Dansai food and a case study of Nadee village, Nadee sub-district, Dansai district, Loei province aimed at 1) to examine values and meaning of Nam Pak Sathorn in Nadee Village, Dansai district, Loei province 2) to explore Sathorn Juice production process as a Dansai identity.

The research was conducted with an anthropological methods that used a holistic approach by interviewing and investigating both a participation and non-participation to analyze food culture along with an identity and to find out how Nam Pak Sathorn became a Dansai identity construction process.

The findings indicated that Nam Pak Sathorn as a Dansai's identity was created by a local context and has been with Dansai people a very long time. It has been adapted to new generation as well as a new economic corridor which is a significant condition nowadays. Dansai can be used to explain a meaning in different dimension according to their cultures. Consequently, a use in either social or cultural meaning identifies an identity. A process of constructing Nam Pak Sathorn identities is to identify a meaning of Nam Pak Sathorn which was reflected through a sophisticated meaning also has adapted and stayed over a new economic corridor which is a major condition nowadays.

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณการทำงานภาคสนาม ด่านซ้าย ผู้คนที่สร้างเสริมประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้กับผู้ศึกษา ขอขอบคุณ รศ.ดร. เอกรินทร์ พึ่งประชา อาจารย์ที่ปรึกษา ที่คอยชี้แนะให้เห็นข้อบกพร่อง และสนับสนุนให้งานศึกษานี้สมบูรณ์ และขอขอบคุณ คุณฐิตินันท์ ไกล่ชิด ที่คอยดึงสติให้ก้าวผ่านจุดที่ยาก และท้อที่สุดของชีวิตมาได้ รวมทั้งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้งานศึกษานี้สำเร็จ

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณตนเองที่พยายามจนจบ

นางสาว จริยา นาคำภา



สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| บทคัดย่อภาษาไทย..... | ง |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... | จ |
| กิตติกรรมประกาศ..... | ฉ |
| สารบัญ..... | ช |
| สารบัญตาราง..... | ญ |
| สารบัญภาพ..... | ฎ |
| บทที่ 1 บทนำ..... | 1 |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา..... | 4 |
| 1.3 คำถามของการศึกษา..... | 4 |
| 1.4 สมมติฐานของการศึกษา..... | 5 |
| 1.5 ขอบเขตการศึกษา..... | 5 |
| 1.6 แผนการดำเนินงาน..... | 6 |
| 1.7 ข้อจำกัดของการศึกษา..... | 6 |
| 1.8 นิยามคำศัพท์เฉพาะ..... | 7 |
| 1.9 ผลที่คาดว่าจะได้รับ..... | 8 |
| บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..... | 9 |
| 2.1 แนวคิดวัฒนธรรมอาหาร..... | 9 |
| 2.2 บทนิยามความเป็นอัตลักษณ์..... | 13 |
| 2.3 งานศึกษาเกี่ยวกับอาหารและอัตลักษณ์..... | 16 |
| 2.4 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำผักสะทอน..... | 21 |

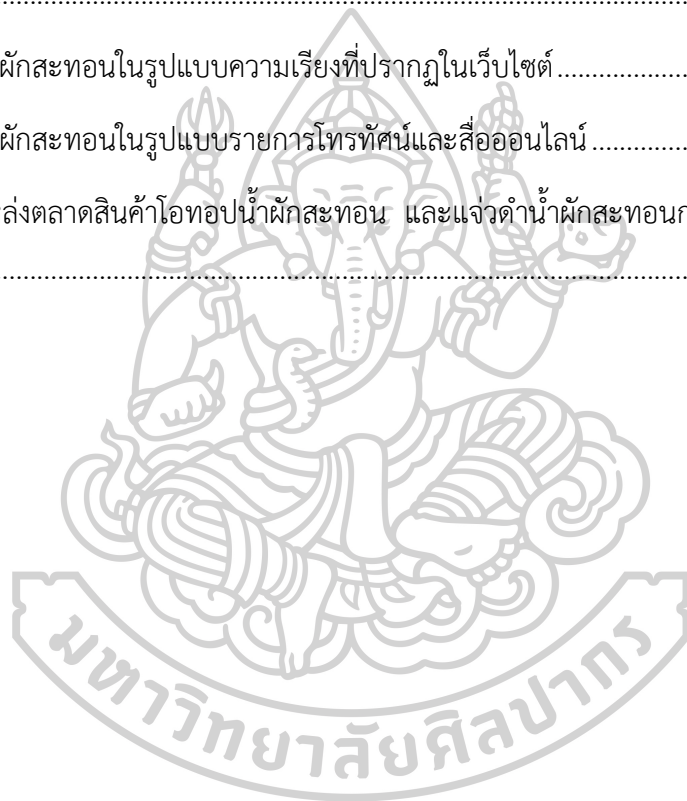
| | |
|--|-----|
| บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย | 26 |
| 3.1 สนามศึกษา | 26 |
| 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา..... | 28 |
| 3.3 กรอบแนวคิด..... | 30 |
| 3.4 การวิเคราะห์และสรุปผล..... | 31 |
| บทที่ 4 บ้านนาดี พลวัตทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม..... | 32 |
| 4.1 ลักษณะการตั้งถิ่นฐานทางกายภาพ และภูมิศาสตร์ | 32 |
| 4.2 บ้านนาดี: ประวัติศาสตร์ชุมชน และระบบเครือญาติ | 34 |
| 4.3 ระบบความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมในรอบปี | 41 |
| 4.4 ระบบเศรษฐกิจและการพัฒนา..... | 48 |
| 4.5 ฐานทรัพยากรธรรมชาติ และระบบอาหารของชุมชน | 51 |
| สรุป : บ้านนาดีพลวัตทางสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม..... | 58 |
| บทที่ 5 น้ำผักสะทอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสำหรับอาหาร | 59 |
| 5.1 ปฐมบทน้ำผักสะทอน | 59 |
| สรุป: วัฒนธรรมอาหารภายใต้บริบทชุมชนบ้านนาดี..... | 85 |
| บทที่ 6 วัฒนธรรมน้ำผักสะทอน: คุณค่าและความหมาย จากความสัมพันธ์ทางธรรมชาติ สังคม สู่ พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่..... | 86 |
| 6.1 น้ำผักสะทอนในมิตินิเวศวัฒนธรรม..... | 86 |
| 6.2 น้ำผักสะทอนกับความสัมพันธ์ทางสังคม | 90 |
| 6.3 น้ำผักสะทอนกับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ..... | 101 |
| สรุป : คุณค่าและความหมายน้ำของน้ำผักสะทอน จากความสัมพันธ์ทางธรรมชาติ สังคม สู่ พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่ | 118 |
| บทที่ 7 จาก “บ้านนาดี” สู่ “ด่านซ้าย” : อำนาจของความหมาย จากเครื่องปรุงสู่อัตลักษณ์อาหาร | 126 |
| 7.1 อัตลักษณ์: สำเนียงร่วมของกลุ่มชน..... | 126 |

| | | |
|---------|--|-----|
| 7.2 | อัตลักษณ์ อาหาร ความหมายและตัวตน | 128 |
| 7.3 | อัตลักษณ์: อำนาจ ความหมาย การปรับตัวและต่อรองหลากต่อเงื่อนไข | 131 |
| | สรุปผล: อำนาจของความหมาย จากเครื่องปรุง สู่อัตลักษณ์อาหาร..... | 136 |
| บทที่ 8 | บทส่งท้าย..... | 139 |
| 8.1 | คุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนในบริบทบ้านนาดี | 140 |
| 8.2 | กระบวนการทำน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้ายของคนนาดี..... | 141 |
| 8.3 | ข้อเสนอแนะการศึกษาครั้งต่อไป..... | 142 |
| | รายการอ้างอิง..... | 144 |
| | ภาคผนวก..... | 150 |
| | ประวัติผู้เขียน..... | 165 |



สารบัญตาราง

| | หน้า |
|--|------|
| ตารางที่ 1 อาหารธรรมชาติตามฤดูกาล | 56 |
| ตารางที่ 2 รายการอาหารพื้นบ้านที่พบในหมู่บ้านนาดี | 75 |
| ตารางที่ 3 การเปรียบเทียบราคาต่อปริมาณของเครื่องปรุงรสที่นิยมในด้านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2563 | 103 |
| ตารางที่ 4 น้ำผักสะทอนในรูปแบบความเรียงที่ปรากฏในเว็บไซต์ | 108 |
| ตารางที่ 5 น้ำผักสะทอนในรูปแบบรายการโทรทัศน์และสื่อออนไลน์ | 110 |
| ตารางที่ 6 แหล่งตลาดสินค้าโอท็อปน้ำผักสะทอน และแจวดำน้ำผักสะทอนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านนาดี | 117 |



สารบัญภาพ

| | หน้า |
|--|------|
| ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย..... | 30 |
| ภาพที่ 2 แผนที่ทางกายภาพบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย | 32 |
| ภาพที่ 3 แผนที่หมู่บ้านนาดี หมู่ 1 ตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย | 33 |
| ภาพที่ 4 แผนผังเครือญาติ ชุนอำนวย..... | 39 |
| ภาพที่ 5 แผนภาพประเพณีรอบปี บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย..... | 43 |
| ภาพที่ 6 ประเพณีบุญข้าวประดับดิน บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย | 46 |
| ภาพที่ 7 หองหอย (ที่มา : ภาคสนาม ปี พ.ศ. 2560)..... | 54 |
| ภาพที่ 8 เห็นคบบนภูชี้แก้ว | 56 |
| ภาพที่ 9 ต้นสะทอน | 60 |
| ภาพที่ 10 ต้นสะทอน | 60 |
| ภาพที่ 11 ใบสะทอนที่พร้อมนำมาทำน้ำผักสะทอน | 62 |
| ภาพที่ 12 ใบสะทอนที่พร้อมนำมาทำน้ำผักสะทอน | 62 |
| ภาพที่ 13 การเก็บใบสะทอน | 63 |
| ภาพที่ 14 การตำผักสะทอนโดยใช้ครกกระเดื่อง | 64 |
| ภาพที่ 15 การหมักใบในโอ่ง | 65 |
| ภาพที่ 16 ใบสะทอนที่หมักในโอ่งได้ 1 วัน | 65 |
| ภาพที่ 17 เต่าป๋น | 66 |
| ภาพที่ 18 เต่าหลุม | 66 |
| ภาพที่ 19 นำถ้วยมาลองเพื่อทดสอบความเข้มข้นของน้ำผักสะทอน ก่อนยกลงจากเตา..... | 67 |
| ภาพที่ 20 ปริมาณ และสีของน้ำผักสะทอนที่ได้ที่แล้ว | 68 |
| ภาพที่ 21 กากใบสะทอนที่เหลือ ก่อนนำไปเพาะเชื้อเห็ดสะทอน | 68 |

| | |
|---|-----|
| ภาพที่ 22 การใช้เครื่องตัดหญ้าปั่นใบสะทอนแทนการปั่นใบสะทอน..... | 69 |
| ภาพที่ 23 การใช้เครื่องตัดหญ้าปั่นใบสะทอนแทนการปั่นใบสะทอน..... | 70 |
| ภาพที่ 24 แกงเห็ดอบด | 79 |
| ภาพที่ 25 แกงข้าวโก่บ้าน..... | 80 |
| ภาพที่ 26 ท่อหมกปลาช่อน | 80 |
| ภาพที่ 27 ส้มตำน้ำผักสะทอน | 81 |
| ภาพที่ 28 ชี้เหล้า | 82 |
| ภาพที่ 29 ชาวบ้านช่มกันกินชี้เหล้า | 82 |
| ภาพที่ 30 แจ่วตำน้ำผักสะทอน..... | 84 |
| ภาพที่ 31 แจ่วตำน้ำผักสะทอนพร้อมทาน..... | 84 |
| ภาพที่ 32 แผนภาพการรวมกลุ่มแบบเป็นทางการ..... | 95 |
| ภาพที่ 33 การรวมกลุ่มระดับเครือข่าย..... | 96 |
| ภาพที่ 34 แผนภาพการเปลี่ยนแปลงทางคุณค่าของน้ำผักสะทอนในมิติทางเศรษฐกิจ..... | 101 |
| ภาพที่ 35 แผนภาพเปรียบเทียบราคาต่อปริมาณของเครื่องปรุงรสที่นิยมในด้านซ้าย จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2563..... | 103 |
| ภาพที่ 36 ผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอนสินค้า OTOP | 106 |
| ภาพที่ 37 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ดีมีแฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด้านซ้าย | 112 |
| ภาพที่ 38 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ดีมีแฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด้านซ้าย..... | 113 |
| ภาพที่ 39 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ดีมีแฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด้านซ้าย..... | 113 |
| ภาพที่ 40 ภาพจากรายการ Food work : น้ำผักสะทอน | 114 |
| ภาพที่ 41 ภาพจากรายการ Food work : น้ำผักสะทอน | 114 |
| ภาพที่ 42 แผนภาพการสร้างความหมายในระดับต่าง ๆ ที่นำน้ำผักสะทอนไปสู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจในยุคปัจจุบัน..... | 121 |
| ภาพที่ 43 แผนภาพความสัมพันธ์กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของน้ำผักสะทอน..... | 137 |

| | |
|--|-----|
| ภาพที่ 44 ต้นสะทอน..... | 151 |
| ภาพที่ 45 ต้นสะทอนเล็ก..... | 151 |
| ภาพที่ 46 การเก็บใบสะทอน | 152 |
| ภาพที่ 47 การเก็บใบสะทอนกลับบ้าน..... | 152 |
| ภาพที่ 48 การปั่นใบสะทอน | 153 |
| ภาพที่ 49 ใบสะทอนที่ละเอียดแล้ว | 153 |
| ภาพที่ 50 การหมักใบสะทอนในถังพลาสติก..... | 154 |
| ภาพที่ 51 ผักสะทอนที่เด็ดเอาแต่ใบ..... | 154 |
| ภาพที่ 52 การตำใบสะทอนด้วยครกกระเดื่อง..... | 155 |
| ภาพที่ 53 ผักสะทอนที่หมักได้ 2 วัน (ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)..... | 155 |
| ภาพที่ 54 ถังหมักผักสะทอน | 156 |
| ภาพที่ 55 การต้มน้ำผักสะทอน | 156 |
| ภาพที่ 56 น้ำผักสะทอน..... | 157 |
| ภาพที่ 57 เมล็ดผักสะทอน..... | 157 |
| ภาพที่ 58 ผลิตภัณฑ์แฉ่วดำน้ำผักสะทอน..... | 158 |
| ภาพที่ 59 มะม่วง น้ำแฉ่วดำหวาน..... | 158 |
| ภาพที่ 60 สำหรับอาหารชาวบ้านนาดี..... | 159 |

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

“อาหาร” ปัจจัยพื้นฐานของการดำรงชีวิต ซึ่งเกิดจากกระบวนการเรียนรู้ การแลกเปลี่ยน และการปรับตัวทางสังคมของมนุษย์ภายใต้ระบบนิเวศที่แตกต่างกันไป กลายเป็น “วัฒนธรรมอาหาร” ที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมที่หลากหลาย (สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ, 2560) เกิดการสร้างคุณค่าและความหมายใหม่ ทำให้อาหารเชื่อมโยงและสัมพันธ์กับอัตลักษณ์ ตั้งแต่เชื้อชาติ สัญชาติ ภูมิภาค เพศ ชนชั้น การเมือง ตลอดจนเศรษฐกิจ อัตลักษณ์อาหารจึงเป็นรูปแบบสังคมพฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชนในวัฒนธรรมเดียวกัน หรือคล้ายคลึงกัน ทำให้อาหารจานหลักหรือวัตถุดิบในอาหารถูกเปลี่ยนมาเป็นสัญลักษณ์ที่เติมเต็มไปด้วยความหมาย เชื่อมโยงกับผู้คนและสถานที่ อาหารจึงกลายเป็นเครื่องมือแสดงออกทางอัตลักษณ์ของปัจเจกและ/หรือกลุ่มชนนั้น ๆ (ปรีชา มณีศรี และคณะ, 2563)

อย่างไรก็ตาม การแสดงออกทางอัตลักษณ์อาหารเริ่มปรากฏอย่างชัดเจนในช่วงของการเกิด “กระแสโลกาภิวัตน์” (globalization) หรือช่วงหลังการปฏิบัติอุตสาหกรรม ซึ่งเกิดการเจริญเติบโตทางด้านเทคโนโลยีอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้การสื่อสาร เศรษฐกิจ ตลอดจนสภาพสังคมและวัฒนธรรมทั่วโลกเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหาร ที่เกิดการแพร่กระจายไปทั่วโลก ดังเห็นจากการเกิดขึ้นของอาหารจานด่วน (fast food) หรือการบริโภคอาหารแบบตะวันตก ปรากฏการณ์ดังกล่าวทำให้เกิดการหวนคืนรากเหง้าทางวัฒนธรรมของตน จนกลายเป็นกระแสการบริโภคอาหารประจำชาติและ/หรืออาหารประจำถิ่น ซึ่งหมายรวมไปถึงการบริโภคความหมายของอาหารที่แสดงออกถึงความเป็นอัตลักษณ์ของตนหรือของกลุ่มเดียวกัน (อภิญา เฟื่องฟูสกุล, 2546) เห็นชัดคือ วัฒนธรรมอาหารเกาหลี ที่มีถูกสอดแทรกไว้ในละครเกาหลีใต้ ดังละครเรื่อง “แดจังกึม” หรือละครหลายต่อหลายที่ปรากฏภาพการบริโภคอาหาร/ทำอาหาร เช่น กิมจิ บิบิมบับและต็อกบกกี เป็นต้น (กานดา พรรักษาสกุล, 2555) การนำเสนอดังกล่าวเพื่อขายวัฒนธรรมเกาหลี ซึ่งไม่เพียงแต่ละครเกาหลีเท่านั้น แต่อาหารเกาหลียังกลายเป็นกระแสการบริโภค ดังเห็นได้จากร้านอาหารเกาหลีเกิดขึ้นในหลายประเทศทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ขณะที่การนำเสนออาหารไทยในต่างประเทศมักนำเสนออาหารแบบ Hi-Thai หรือ อาหารไทยกระแสหลัก เช่น แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง พะแนง ผัดไทย เป็นต้น (ศรีประเสริฐ, 2561) เนื่องจากอาหารดังกล่าวได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารไทยในหมู่

ของชนชั้นนำของสังคมไทยที่พยายามนำเสนอวัฒนธรรมอาหารของคนไทยและความเป็นไทยที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน กล่าวได้ว่า การสร้างความหมายให้กับอาหารจนกลายเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มคน หรือวัฒนธรรมได้นั้นต่อเมื่อเกิดความเชื่อหรือที่เรียกว่า “สำนึกร่วม” ในกลุ่มชนนั้น ๆ ว่าอาหารเหล่านี้เป็นอัตลักษณ์ของคนไทย (ปาณีสร์ ดิษฐพันธ์, 2558) ดังนั้น เมื่อเราพูดถึงอาหารแต่ละรายการ จึงสามารถบอกได้ว่าอาหารใดเป็นอาหารของคนชาติไหน หรือคนกลุ่มใด เช่น ปลาร้า เป็นอาหารประจำถิ่นของคนอีสาน สะตอ อาหารประจำถิ่นของคนใต้ ข้าวซอย อาหารประจำถิ่นของคนเหนือ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม การที่อาหารแต่ละประเภทหรือแต่ละรายการจะได้รับการยอมรับว่าเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งนั้นจะต้องมีกระบวนการสร้างความหมาย แข่งขัน หรือช่วงชิงเป็นเจ้าของความหมายของอาหารนั้น ๆ จนกลายเป็นสำนึกร่วมของกลุ่ม เช่นเดียวกับ พื้นที่ด่านซ้าย จังหวัดเลย นอกจากประเพณีการเล่นผีตาโขนที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่แล้ว (นพพล แก่นจำปา, 2562) ยังมีอาหารอย่างหนึ่งที่มีถูกนำเสนอในฐานะอาหารพื้นบ้านของคนด่านซ้าย นั่นคือ ส้มตำน้ำผักสะทอน แฉ่วตำน้ำผักสะทอน เมี่ยงโคนน้ำผักสะทอน รวมถึงอาหารอื่น ๆ ที่มีส่วนผสมของเครื่องปรุงรสอย่าง “น้ำผักสะทอน” ปรากฏการณ์ดังกล่าว ดูเหมือนเป็นการหยิบยกเอาน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ทางอาหารของคนด่านซ้าย ตลอดจนถึงในพื้นที่ใกล้เคียงที่มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารร่วมกัน

น้ำผักสะทอน จัดเป็นเครื่องปรุงรสที่ได้จาก “ต้นสะทอน” (ชื่อสามัญ: Sathorn Leaves Fermentation, ชื่อวิทยาศาสตร์: *Milietta Utilis Dunn*) เป็นไม้ยืนต้นตระกูลถั่วที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการบริโภคของคนพื้นถิ่น สามารถพบเห็นได้ตามป่าเบญจพรรณ หรือป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ (เต็ม สมิตินันท์, 2557) โดยเฉพาะในแถบเทือกเขาเพชรบูรณ์ อาทิ อำเภอด่านซ้าย อำเภอนาแห้ว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย อำเภอหล่มสัก อำเภอวังโป่ง จังหวัดเพชรบูรณ์ อำเภอนครไทย อำเภอชาติตระการ อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก และอีกหลายพื้นที่ทางภาคเหนือของไทย รวมถึงแขวงไชยบุรี สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เป็นต้น (สุภาวดี สำราญ, 2552) ดังนั้น ต้นสะทอนจึงมีชื่อเรียกตามภาษาถิ่นของแต่ละพื้นที่ เช่น ต้นสะทอน, สาทร, สาทอน, สะทอน, สะทอนน้ำผัก เป็นต้น สำหรับชาวด่านซ้าย ได้เรียกพืชชนิดนี้ว่า “ผักสะทอน” เป็นชื่อเรียกที่สะทอนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ในการใช้ประโยชน์จากพืช กล่าวคือ คนด่านซ้ายถือว่า ผักสะทอนเป็นพืชชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านให้ความสำคัญกับการบริโภคเช่นเดียวกับผักชนิดอื่น ๆ เช่น การนำไปอ่อนมาเป็นเครื่องเคียงในสำหรับอาหาร นอกจากนี้ ยังมีการสร้างภูมิปัญญาการแปรรูปใบสะทอนเป็นเครื่องปรุงรสที่มีลักษณะเฉพาะทั้งกลิ่นและรสชาติ ซึ่งการแปรรูปดังกล่าวทำให้

ชาวบ้านสามารถเก็บน้ำผักสะทอนไว้บริโภคได้ตลอดทั้งปี ภูมิปัญญาดังกล่าวได้ถูกถ่ายทอดส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นจนกลายเป็น “วัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน” ที่มีทั้งองค์ความรู้และการปรับตัวของผู้คนภายใต้ระบบนิเวศนั้น ๆ ทำให้น้ำผักสะทอนไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่บริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการทางร่างกาย แต่เป็นวัฒนธรรมที่มีการสืบทอดกันมายาวนาน

จากปรากฏการณ์ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า การบริโภคน้ำผักสะทอนเป็นวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศ เหตุนี้ การบริโภคน้ำผักสะทอนจึงไม่ได้มีอยู่เพียงในพื้นที่ด่านซ้าย จังหวัดเลย เท่านั้น หากยังพบเห็นวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนในอีกหลายพื้นที่ที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมร่วมกัน

เนื่องจากในอดีตด่านซ้ายเคยเป็นเส้นทางสัญจรโบราณระหว่างเมืองนครไทย เมืองพิษณุโลก กับเมืองต่าง ๆ ในแถบอีสาน รวมถึงในสมัยกรุงศรีอยุธยาใช้เป็นเส้นทางติดต่อกับอาณาจักรล้านช้าง ทำให้เมืองด่านซ้ายเป็นเสมือนเส้นทางเศรษฐกิจที่สำคัญ และเป็นชุมทางของเมืองต่าง ๆ จากหลักฐานจารึกพระธาตุศรีสองรัก ราวพุทธศตวรรษที่ 22 แสดงให้เห็นถึงการอพยพของผู้คนระหว่างอาณาจักรล้านช้างและอาณาจักรอยุธยา โดยเฉพาะในช่วงสร้างเจดีย์พระธาตุศรีสองรักที่ต้องเกณฑ์แรงงานไพร่พลทั้งจากกรุงศรีอยุธยาและกรุงศรีสัตนาคนหุตเข้ามาเข้ามาในพื้นที่เพื่อสร้างพระธาตุจำนวนมาก ผู้คนเหล่านี้จึงสร้างบ้านแปงเมืองอยู่ในละแวกนั้น จนเกิดเป็นหมู่บ้านต่าง ๆ ขึ้นหนึ่งในนั้นคือบ้านนาดี หมู่บ้านเก่าแก่ของด่านซ้าย (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2550) ดังนั้น จึงสันนิษฐานได้ว่าผู้คนในพื้นที่แถบนี้มีรากฐานทางวัฒนธรรมร่วมกัน ซึ่งวัฒนธรรมดังกล่าวปรากฏให้เห็นผ่านสำหรับอาหารในชีวิตประจำวัน

เหตุนี้ จึงพบว่านอกจากอำเภอด่านซ้ายแล้วยังมีพื้นที่อื่น ๆ ที่มีการบริโภคน้ำผักสะทอน ซึ่งมีความคล้ายคลึงและแตกต่างกันไปตามการเรียนรู้และปรับตัวของแต่ละสังคม โดยเฉพาะในเรื่องของกระบวนการทำและรสสัมผัส เช่น น้ำผักสะทอนที่บ้านเมืองหมอ แขวงไชยบุรี สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ชาวบ้านจะนำใบสะทอนไปนึ่งในหวดหนึ่งข้าวก่อนนำมาตำในครกกระเดื่อง จากนั้นจึงนำไปหมักกับน้ำเปล่า และเกลือในโองดินเผา ทิ้งไว้ 7 วัน ก่อนจะนำมาเคี่ยวจนได้น้ำผักสะทอนเป็นสีน้ำตาลเข้ม หนืด และไม่หยดผ่านกระชอน ขณะที่อีกฝั่งของลำน้ำโขง อย่างบ้านนาคุณ ตำบลร่องจิก อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ชาวบ้านจะไม่นำใบสะทอนไปนึ่งก่อน แต่จะนำไปตำแล้วหมักด้วยน้ำเปล่า ทิ้งไว้เพียง 3 วันเท่านั้น จึงจะนำไปเคี่ยว ส่วนน้ำผักสะทอนที่ได้จะมีลักษณะคล้ายกับบ้านเมืองหมอ คือ มีลักษณะแห้งคล้ายน้ำเชื่อม เป็นต้น (สุภาวดี สำราญ, 2552)

ส่วนวิธีการทำน้ำผักสะทอนในพื้นที่ด่านซ้ายมีความคล้ายคลึงกับพื้นที่อื่น ๆ กล่าวคือ ชาวบ้านจะเก็บใบสะทอนมาตำ หรือปั่นด้วยเครื่องตัดหญ้าให้ละเอียด จากนั้นนำไปหมักในโอง ทิ้งไว้ 2-3 วัน จึงนำมาเคี่ยว แต่การเคี่ยวนั้น จะแตกต่างจาก 2 พื้นที่ข้างต้น กล่าวคือ ชาวบ้าน

ด้านซ้ายจะไม่เคี้ยวน้ำผักสะทอนจนแห้ง หรือหนืด แต่จะเคี้ยวเพียงให้น้ำผักสะทอนเปลี่ยนเป็นสีดำ หรือน้ำตาลแกมดำ(เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2557)

อย่างไรก็ตาม แม้การบริโภคน้ำผักสะทอนจะปรากฏในหลายพื้นที่ แต่กลับพบว่าน้ำผักสะทอนในพื้นที่ด้านซ้าย มีความน่าสนใจ เนื่องจากมีการหยิบยกนำน้ำผักสะทอนมาเป็นอัตลักษณ์ของผู้คนในวัฒนธรรมด้านซ้าย ผ่านการประชาสัมพันธ์ของคนในชุมชน ภาครัฐ สื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ ทั้งสำนักพิมพ์ และรายการโทรทัศน์ ที่มักนำเสนอไปในทิศทางเดียวกัน นั่นคือการเป็นเจ้าของภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน จนทำให้น้ำผักสะทอน หรืออาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนเป็นอาหารของคนด้านซ้าย

ดังนั้น งานศึกษานี้จึงมุ่งศึกษา “น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย” ศึกษาผ่านกรณีตัวอย่าง คือ ชุมชนบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด้านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นด้านการผลิตน้ำผักสะทอน ตลอดจนมีปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ถ่ายทอดเรื่องราวของภูมิปัญญาอาหาร ในฐานะของตัวแทนคนด้านซ้าย ทำให้งานศึกษานี้เป็นการศึกษาเฉพาะกลุ่ม เพื่อที่จะอธิบายภาพรวมของผู้คนในวัฒนธรรมด้านซ้ายว่า “น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้ายได้อย่างไร”

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาคุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนในบริบทบ้านนาดี อำเภอด้านซ้าย จังหวัดเลย

1.2.2 เพื่อศึกษากระบวนการทำน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้ายของคนนาดี

1.3 คำถามของการศึกษา

งานศึกษานี้ เกิดจากการตั้งข้อสงสัยเกิดต่อปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นพบว่ามีกรบริโภคน้ำผักสะทอนในหลายพื้นที่ โดยแต่ละพื้นที่มักกล่าวอ้างความเป็นเจ้าของภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน รวมถึงพื้นที่ด้านซ้ายที่พบการนำเสนอน้ำผักสะทอนในฐานะอัตลักษณ์ของคนด้านซ้าย ดังนั้น งานศึกษานี้ จึงมุ่งศึกษาว่า “น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้ายได้อย่างไร” โดยศึกษาผ่านชุมชนนาดี อำเภอด้านซ้าย จังหวัด ซึ่งชุมชนที่อยู่ภายใต้บริบทแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจแบบเดียวกันกับด้านซ้าย อีกทั้งยังมีเป็นจุดเริ่มต้นของภาครัฐที่เข้ามาให้การสนับสนุนการผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อการจำหน่าย รวมถึงเป็นชุมชนที่มีบทบาทสำคัญในการประชาสัมพันธ์ให้ น้ำผักสะทอนถูกกล่าวถึงในฐานะอาหารด้านซ้าย

1.4 สมมติฐานของการศึกษา

น้ำผักสะทอน มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนด้านซ้ายผ่านการศึกษาชาวบ้านนาดี ในมิติด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ ตั้งแต่อดีตในฐานะเครื่องปรุงชนิดหนึ่งที่สามารถเข้าถึงง่ายจนกระทั่งปัจจุบันน้ำผักสะทอนมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงขึ้น ขณะเดียวกัน ยังคงเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของผู้คนในสังคมอยู่เช่นเดิม

น้ำผักสะทอนมีความสัมพันธ์กับมิติต่าง ๆ ทางสังคม จึงมีการเปลี่ยนแปลงทางคุณค่าและความหมายสอดคล้องกับมิติต่าง ๆ โดยเฉพาะจากปัจจัยภายนอก เช่น นโยบายของรัฐ การแปรรูปสินค้า การท่องเที่ยว การเพิ่มมูลค่า และอื่น ๆ ทำให้มีการพัฒนา แข่งขัน ต่อรองและช่วงชิงพื้นที่ของน้ำผักสะทอนเพื่อสร้างความหมายใหม่ สร้างความเป็นเจ้าของ หรือสร้างความแตกต่างทั้งในระดับครัวเรือนต่อครัวเรือน ชุมชนต่อชุมชน หรืออำเภอต่ออำเภอ กระบวนการต่อรองและช่วงชิง น้ำผักสะทอนที่หลากหลายระดับเหล่านี้ส่งผลให้น้ำผักสะทอนเป็นที่รู้จักของผู้มาเยือนและคนภายนอกมากขึ้น แม้ว่าจะมีการต่อรองและช่วงชิงที่หลากหลายในพื้นที่แต่กระบวนการเหล่านี้ล้วนอยู่ใต้คำว่า น้ำผักสะทอน คือ อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้าย

1.5 ขอบเขตการศึกษา

งานศึกษา “น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย” มุ่งศึกษาการให้น้ำผักสะทอน เครื่องปรุงรสในอาหารท้องถิ่นกลายเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้ายผ่านการศึกษาความสัมพันธ์ของคนบ้านนาดีซึ่งเป็นตัวแทนของในวัฒนธรรมด้านซ้ายกับน้ำผักสะทอนที่ปรากฏอยู่ในมิติต่าง ๆ ทั้งมิติสังคมวัฒนธรรม มิติเศรษฐกิจ และมิติสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่อดีต (ก่อนปี พ.ศ. 2500) มาจนถึงปัจจุบัน (พ.ศ. 2565) เพื่อทำให้เห็นถึงการให้คุณค่าและความสำคัญของคนในวัฒนธรรมด้านซ้ายที่มีต่อน้ำผักสะทอน จนเกิดการประกอบสร้างเป็นอัตลักษณ์ร่วมกัน โดยใช้วิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ แนวทางมานุษยวิทยา ทั้งการสืบค้นข้อมูลจากเอกสาร อาทิ ข้อมูลผ่านหนังสือวารสาร เอกสารวิชาการรายงานการวิจัยและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวของน้ำผักสะทอน และวัฒนธรรมอาหารของคนบ้านนาดี ตลอดจนผู้คนในพื้นที่ด้านซ้าย จังหวัดเลย และพื้นที่ใกล้เคียง รวมทั้งยังได้ทบทวนแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร และอัตลักษณ์ เพื่อนำมาใช้ในการวิเคราะห์และทำความเข้าใจต่อปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ประกอบกับการเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยผู้ศึกษาได้กำหนดพื้นที่ของการศึกษา คือ บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ของอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งผู้ศึกษาได้ยกให้เป็นตัวแทนของคนในวัฒนธรรมด้านซ้าย

1.6 แผนการดำเนินงาน

| กิจกรรม | ช่วงระยะเวลา เดือน สิงหาคม 2562 - มิถุนายน 2564 | | | |
|--|---|-------------|-------------|-------------|
| | 2562 | 2563 | 2564 | 2565 |
| | ส.ค. - ธ.ค. | ม.ค. - ธ.ค. | ม.ค. - ธ.ค. | ม.ค. - ก.ค. |
| 1. สํารวจข้อมูลและพื้นที่จากภาคสนาม พร้อมทั้งวางแผนเก็บข้อมูลภาคสนาม | ←→ | | | |
| 2. ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง | ←→ | | | |
| 3. นำเสนอข้อมูลและแนวทางการศึกษา | ←→ | | | |
| 4. เก็บข้อมูลภาคสนาม | ←→ | | | |
| 5. รวบรวมข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ | ←→ | | | |
| 6. ตรวจสอบและแก้ไข | | | ←→ | ←→ |

1.7 ข้อจำกัดของการศึกษา

การศึกษานี้ เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพที่อาศัยข้อมูลจากภาคสนามเป็นส่วนสำคัญในการวิเคราะห์ แม้การศึกษานี้จะเป็นเรื่องราวของอาหารในชีวิตประจำวันที่สามารถเก็บรวบรวมข้อมูลได้จากชุมชน แต่เนื่องจากเป็นงานศึกษาที่กล่าวถึงประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ของผู้คนในระดับต่าง ๆ ที่ทั้งเป็นการสนับสนุนกันและขัดแย้งกัน อีกทั้งยังมีปัจจัยภายนอกที่ทำให้ไม่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ ซึ่งจะกล่าวถึง 2 ปัจจัยหลัก ดังนี้

ปัจจัยแรก ปัญหาความขัดแย้งภายในกลุ่มชาวบ้าน ทำให้ไม่สามารถสอบถามในบางประเด็นได้ ผู้ศึกษาเลี้ยงประเด็นที่จะทำให้เกิดความขัดแย้งที่จะตามมาภายหลัง ดังนั้น ข้อมูลในเนื้อหาบางส่วนจึงเป็นข้อมูลที่เกิดจากการสัมภาษณ์และปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์นั้น ๆ

ปัจจัยที่สอง เนื่องจากช่วงเวลาของการศึกษาเป็นช่วงที่เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) แพร่ระบาดไปทั่วทุกพื้นที่ของประเทศไทย ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม ทั้งด้านการเข้าถึงข้อมูล และการเข้าถึงกิจกรรมต่าง ๆ ของชาวบ้านนาดี ทำให้หลายกิจกรรมของชาวบ้านนาดีที่ทำต่อเนื่องในทุกปี ถูกยกเลิกไป อีกทั้งยังมีการควบคุมการเข้าออกพื้นที่ โดยเฉพาะในมุมมองของชาวบ้านนาดีที่รู้จักคุ้นเคยกันทั่วทั้งหมู่บ้านได้

หลีกเลี่ยงการพูดคุยกับบุคคลจากภายนอก หรือจากพื้นที่เสี่ยงสูง ทำให้ผู้ศึกษาซึ่งมีสถานะเป็นคนนอกพื้นที่ไม่สามารถเข้าถึงกิจกรรมของชาวบ้านได้ในบางครัวเรือน หรือบางกิจกรรม

ดังนั้น งานศึกษานี้ผู้ศึกษาจึงเลือกการเข้าพื้นที่แบบไปกลับ เพื่อให้สถานะของผู้ศึกษาเป็นกลางต่อกลุ่มที่เกิดความขัดแย้ง อีกทั้ง ยังอาศัยการเก็บรวบรวมข้อมูลผ่านเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงการสัมภาษณ์ผ่านทางโทรศัพท์และการทำแบบสอบถาม เป็นต้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สำคัญภายใต้ข้อจำกัดดังกล่าว

1.8 นิยามคำศัพท์เฉพาะ

นิยามคำศัพท์นี้เป็นนิยามคำศัพท์ที่พบเห็นการใช้ในพื้นที่ด่านซ้าย หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นคำศัพท์เฉพาะถิ่น เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจถึงความหมายของคำมากขึ้น จึงได้ยกคำศัพท์มาดังนี้

คนด่านซ้าย หมายถึง คนท้องถิ่นในพื้นที่ด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งหมายรวมถึงคนบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

น้ำผักสะทอน หมายถึง เครื่องปรุงรสท้องถิ่นที่ได้จากการหมัก เคี้ยวใบสะทอน ออกมาเป็นน้ำสีน้ำตาลเข้ม หรือดำ

ชุม หมายถึง การรวมตัวกันของคนในชุมชน ตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป เพื่อทำกิจกรรมบางอย่าง เช่น กินข้าว สนทนากลุ่ม เป็นต้น

ซี้เหล้า หมายถึง อาหารที่มีลักษณะคล้ายน้ำปลาหวาน ส่วนประกอบสำคัญ คือ น้ำผักสะทอน มะกอก ผลไม้รสเปรี้ยว ผักชี เป็นต้น มักรับประทานกับผัก หรือผลไม้ เช่น มะละกอมะม่วง ผักแว่น เป็นต้น

แกงซั่ว หมายถึง แกงชนิดหนึ่งที่มีส่วนผสมของน้ำผักสะทอน

เอาแสวิง หมายถึง การลงแขกช่วยกันทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่ง เพื่อให้กิจกรรมนั้น ๆ

สำเร็จลุล่วงโดยเร็ว

ข้าวาย หมายถึง อาหารที่ทานกันในช่วงเช้า หรือเวลาประมาณ 07.00 - 10.00 น.

ข้าวสวย หมายถึง อาหารที่ทานช่วงเที่ยง หรือเวลาประมาณ 11.00 -13.00 น.

ข้าวแลง หมายถึง อาหารที่ทานตอนเย็น หรือเวลาประมาณ 17.00-19.00 น.

1.9 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อให้ทราบถึงกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น การให้ความหมายและคุณค่าของอาหารที่นิยมความเป็นตัวตนเฉพาะถิ่น ตลอดจนความหมายในอีกหลายมิติที่ซ่อนอยู่และไม่ได้ถูกนำเสนอให้พบเห็นได้โดยทั่วไป ซึ่งกระบวนการดังกล่าวสามารถนำไปใช้ต่อยอดในการสร้างประโยชน์ หรือรายได้ให้เกิดแก่ชาวบ้านอีกด้วย



บทที่ 2

แนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานศึกษานี้ใช้แนวคิด 2 แนวคิด คือ 1) แนวคิดวัฒนธรรมอาหาร สำหรับศึกษา น้ำผักสะท้อนในฐานะอาหารที่มีความหมายมากกว่าอาหารที่บริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการทางร่างกายเท่านั้น 2) แนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ ที่ทำให้อาหารอย่างน้ำผักสะท้อนกลายเป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรมในการประกอบสร้างความหมายใหม่ ๆ ให้กับกลุ่มชน งานศึกษานี้ คือ คนบ้านนาดี ซึ่งเป็นตัวแทนของคนด่านซ้าย เนื้อหาในบทนี้ แสดงให้เห็นจุดร่วมสำคัญของวัฒนธรรมอาหารกับอัตลักษณ์ ซึ่งเป็นแนวคิดที่มีพลวัตอย่างต่อเนื่อง นับตั้งแต่การศึกษาในเรื่องของอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ การค้นหาความเป็นแก่นแกนทางอัตลักษณ์ จนกระทั่งคลี่คลายมาสู่การสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชนเล็ก ๆ เพื่อให้มีที่ยืนทางสังคม รวมถึงเพื่อช่วงชิงประโยชน์หรืออ้างประโยชน์แก่ผู้คน ซึ่งเผยให้เห็นความสัมพันธ์เชิงอำนาจในกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ ที่มีการต่อรองทางและสร้างความหมาย/คุณค่าของวัฒนธรรมหนึ่ง ๆ และหัวข้อสุดท้ายจะเป็นการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของน้ำผักสะท้อน วัฒนธรรมอาหารและอัตลักษณ์ เพื่อเสนอข้อถกเถียงหรือต่อยอดในการศึกษานี้ต่อไป

2.1 แนวคิดวัฒนธรรมอาหาร

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่มนุษย์ขาดไม่ได้ แต่อาหารไม่ใช่เพียงสิ่งที่ให้พลังงานแก่มนุษย์เท่านั้น มนุษย์รู้จักสร้างสรรค์อาหารจากธรรมชาติให้แตกต่าง และกลายเป็นสิ่งใหม่ ๆ ความหมายใหม่ ๆ เนื่องด้วยมนุษย์กับระบบนิเวศมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด ความสัมพันธ์ดังกล่าวทำให้มนุษย์เกิดการเรียนรู้และการปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับระบบนิเวศ (ยศ สันตสมบัติ, 2556) อาหารจึงกลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมอย่างแรก ๆ ที่การศึกษาด้านวัฒนธรรมพยายามที่จะนำมาอธิบาย อย่างไรก็ตาม สำหรับแนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่น่าจะเป็นพื้นฐานที่สุด คือ แนวคิดเรื่องนิเวศวิทยาวัฒนธรรม ซึ่งเป็นแนวคิดที่มองว่ามนุษย์มีการปรับตัวด้วยการสร้างวัฒนธรรมที่เหมาะสมกับระบบนิเวศ เช่น การเรียนรู้ที่จะใช้ใบไม้บางชนิดห่อใส่อาหาร การเรียนรู้ว่าพืชและสัตว์ที่อยู่รอบตัวนั้นกินได้หรือไม่ หรือแม้แต่การเรียนรู้วิธีเก็บอาหารให้ได้นาน การปรับตัวเหล่านี้บางครั้งเรียกว่า “ภูมิปัญญา” (งามพิศ สัตย์สงวน, 2543) บางครั้งเรียกว่า “การเรียนรู้แบบฝังลึก” ซึ่งการเรียนรู้แบบฝังลึกนี้เป็นกระบวนการทางสังคมที่สร้างและส่งต่อความรู้เหล่านั้นซ้ำ ๆ หลายรุ่น ลองผิด

ลองถูกภายใต้ระบบนิเวศของกลุ่มชน ซึ่งไม่ใช่แค่สิ่งของที่ปรากฏแต่องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับระบบนิเวศ เหล่านั้นยังเป็นทั้งโลกทัศน์ ความเชื่อ และปฏิบัติการในชีวิต (Berkes, 1993)

กล่าวได้ว่า กระบวนการส่งต่อและสะสมองค์ความรู้จากระบบนิเวศหนึ่ง ๆ ทำให้ปัจเจกชนไม่สามารถดำรงอยู่ได้อย่างโดดเดี่ยว แต่ต้องมีกระบวนการทางสังคมมาช่วยให้ดำรงชีวิต ภายใต้ระบบนิเวศดังกล่าวได้ เช่นเดียวกับอาหารที่เป็นปัจจัยพื้นฐานสำคัญทางชีวภาพของมนุษย์ มนุษย์จะอยู่รอดได้ก็ต่อเมื่อมนุษย์มีการเรียนรู้ ส่งต่อและปรับตัวภายใต้ระบบนิเวศที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา กระบวนการดังกล่าว ทำให้อาหารมีความสัมพันธ์กับความต้องการทางชีวิตไปจนถึงการสะสมองค์ความรู้ที่เรียกว่า “วัฒนธรรม”

Claude Fisher (1988: 275-293) เสนอว่า ความสัมพันธ์ของอาหารกับวัฒนธรรม มีอย่างน้อย 2 ระดับ คือ 1) ความสัมพันธ์ของเงื่อนไขทางชีวภาพ (biological) สู่เงื่อนไขวัฒนธรรม หรือความสัมพันธ์แบบหน้าที่เชิงโภชนาการของอาหารกับหน้าที่เชิงสัญลักษณ์ของอาหาร และ 2) ความสัมพันธ์ของปัจเจกบุคคลกับสำนึกร่วมของสังคม หรือ จากระดับจิตใจของคน ๆ หนึ่งสู่ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ในสังคม (Fischler, 1988)

Fisher (1988) ยกข้อถกเถียงเรื่องเงื่อนไขทางชีวภาพของมนุษย์ที่หน้าสนใจ มากมาย โดยมองว่ามนุษย์เป็นสัตว์กินพืช เช่นเดียวกับหมีโคอาล่า แต่ทำไมมนุษย์ถึงต้องผสมอาหารที่ หลากหลายทั้งพืชและเนื้อสัตว์ ทั้ง ๆ ที่หมีโคอาล่านั้นกินแค้ใบยูคาลิปตัสก็อยู่รอด (Fischler, 1988) มันจึงเป็นการโยนคำถามกลับไปแนวคิดเดิม ๆ ที่มองว่าอาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์คิดขึ้นเพื่อตอบสนอง ความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์ ว่าทำไมมนุษย์ยังต้องการอาหารแบบอื่น ๆ เพิ่มขึ้น ข้อถกเถียง ดังกล่าวทำให้เห็นว่ามนุษย์ใช้อาหารเพื่อการอื่นนั่นคือการใช้ในเชิงสัญลักษณ์

ระดับของปัจเจกบุคคลสู่ระดับสังคม ความสัมพันธ์นี้เป็นภาวะจำเป็น เพราะมนุษย์มีความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหาร สัตว์อื่นเรียนรู้ที่จะกินอาหารที่มันกินได้ตั้งแต่เกิดอย่างหมีโคอาล่าที่เขอาธิบาย ข้างต้น แต่มนุษย์เด็กไม่สามารถแยกได้ว่าแมลงหรือสุนัขจิ้งจอกเป็นอาหารหรือไม่และจะกินอย่างไร พวกเขาพึ่งพานแม่และการเรียนรู้จากครอบครัวและสังคม นั่นทำให้ Fisher ยกข้อเสนอที่น่าสนใจ อีกข้อมาว่าการรวมตัวกันเพื่อสร้างและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารรอบตัวทำให้เกิด “ความรังเกียจ” ที่เป็น กลไกปกป้องมนุษย์จากเชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอมที่จะเข้าร่างกาย การเรียนรู้และได้รับการปกป้อง จากสังคมทำให้เด็กเกิดใหม่ รวมถึงกลุ่มชนที่อพยพไปยังสถานที่ที่ไม่รู้จักได้สะสมองค์ความรู้และการ ป้องกันตัวเองจากความเสียดังกล่าว

อย่างไรก็ตาม ประเด็นปัญหายังอยู่ที่ “ทำไมอาหารถึงไม่เป็นแค่อาหาร ทำไมมนุษย์ ต้องกินสิ่งที่ไม่จำเป็นทางโภชนาการ” แน่แน่นอนว่าอาหารเป็นสัญลักษณ์ของการรวมกลุ่ม มนุษย์กิน

อย่างที่รู้จักและส่งต่อความรู้จักให้คนรู้จักจนเกิดสิ่งที่เรียกว่า “สำนึกของพวกเขาเดียวกัน” ซึ่งเป็นกลไกปกป้องพวกเขา ดังนั้น Fisher ยกแนวคิด the culinary triangle ของ Claude Lévi-Strauss มาอธิบายเสริมในส่วนของการเปลี่ยน “ธรรมชาติ” ให้เป็น “วัฒนธรรม” หรือเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นอาหารที่สุก ซึ่งได้พัฒนาและใส่ความหมายไปอย่างหลากหลาย เพราะที่จริงแล้วอาหารตามธรรมชาติ บางอย่างก็ไม่ใช่ธรรมชาติเพราะมนุษย์รู้จักว่ามันสามารถนำมาทำอาหาร การเปลี่ยนรูปของธรรมชาติ (ที่ไม่เป็นธรรมชาติ) เป็นวัฒนธรรมจึงเป็นเหมือนสัญลักษณ์การครอบงำและเอาชนะธรรมชาติของมนุษย์ราวกับว่าสิ่งนี้มนุษย์ได้กินแล้ว (Fischler, 1988)

ผู้ศึกษาเห็นว่า การกินเพื่อเอาชนะนี้ในเชิง “ความหมายทางวัฒนธรรม” การกินอาหารทั้งมือปกติและมือแปลก เปี่ยมไปด้วยความหมาย ในมือปกติอาหารตอบสนองความต้องการของร่างกาย แต่ในทางเดียวกันเวลาการกิน ชนิดของอาหาร หรือผู้ที่ร่วมกินอาหารยังเปลี่ยนสถานะของการกินอาหารให้เป็นพิธีกรรม ซึ่งทำให้หวนคิดถึงอาหารแปลก ๆ เช่น การกินเนื้อมนุษย์หรือกินสัตว์บางชนิด (totem)¹ หรือเชื่อกันว่าเป็นสิ่งที่ให้พลัง (mana)² Lévi-Strauss (1983) อธิบายเรื่องนี้ว่า การกินเนื้อมนุษย์หรือสัตว์แปลกเหล่านี้ไม่ใช่เรื่องปกติ และไม่ใช่ความต้องการทางด้านโภชนาการใด ๆ แต่เป็นการบริโภคเพื่อสัญลักษณ์หรือเพื่อความมั่นคงในกลุ่มก้อน Lévi-Strauss อธิบายว่า ชวานิวกินีจะมีประเพณีชุดศพของญาติขึ้นมาเป็นอาหาร เนื่องจากเชื่อว่าการเตรียมอาหารจากศพเป็นการจัดระเบียบทางสังคมที่จำเป็น นอกจากนั้น ยังเป็นเรื่องของการให้นิยามความหมายเกี่ยวกับร่างกายในเชิงสัญลักษณ์ เนื่องจากการกินอวัยวะหรือชิ้นส่วนร่างกายจะให้คุณค่าบางประการในเรื่องเพศและอำนาจทางเพศ (Lévi-Strauss, 1983)

กรณีในอุซาคเนย์ มีพิธีกรรมการฆ่าควายเลี้ยงผีในหลายกลุ่มชน ทั้งที่ควายเป็นสัตว์สำคัญทางการเกษตรซึ่งไม่จำเป็นต้องกินก็ได้ เพราะอาหารพื้นฐานในแต่ละมื้อ คือ ข้าว ผัก สมุนไพร และปลา แต่การฆ่าควายแล้วเลี้ยงฉลองในโอกาสสำคัญเพื่อธำรงความเป็นกลุ่มเป็นปึกแผ่นของเครือญาติในชุมชน ทั้งนี้เพื่อการร่วมแรงร่วมใจในแปลงเกษตรหรือการแบ่งปันทรัพยากรการกินในอนาคต ดังนั้น การฆ่าควายจึงเป็นไปเพื่อความหมายของความอุดมสมบูรณ์ (ปราณี วงษ์เทศ, 2543)

กล่าวได้ว่า “สิ่ง” ในธรรมชาติบางอย่าง เช่น “อาหาร” ในบางวัฒนธรรม แต่ไม่ใช่อาหารเหมือนเช่นเนื้อมนุษย์ที่กล่าวข้างต้น สอดคล้องกับที่ Fisher อธิบายว่ามนุษย์ไม่จำเป็นต้องกินเนื้อสัตว์เพื่อให้มีชีวิตรอดด้วยซ้ำ ดังนั้น การกินหรือไม่กิน จึงมีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศที่เป็น

¹ totem เป็นสัญลักษณ์แห่งชนเผ่า

² mana หรือพลังมานา เป็นพลังไสยศาสตร์

ระบบความคิดของมนุษย์ อย่างพิธีกรรมหรือพิธีเลี้ยงฉลอง มีหน้าที่รักษาสมดุลของการกระจายอาหารของชนเผ่า การไม่กินวัวหรือการนับถือวัวในอินเดียเป็นการปกป้องทรัพยากรสำคัญในเกษตรกรรม เพื่อความมั่นคงทางอาหารเช่นเดียวกับฆ่าควายเพื่อพิธีกรรมในอุซาคเนย์ที่ให้กินในโอกาสสำคัญเพื่อคาดหวังให้เกิดความสมบูรณ์แก่อาหารในกายภาคหน้า การศึกษาเหล่านี้ได้เปลี่ยนจากวิธีคิดที่ว่าสิ่งแวดล้อมเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาารูปแบบอาหาร ไปสู่คำถามเกี่ยวกับการที่รูปแบบทางอาหารในสังคมและวัฒนธรรมทำหน้าที่รักษาความสัมพันธ์ที่มีอยู่กับสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและทางสังคม (Marvin, 1977)

จะเห็นได้ว่า ตัวที่กำหนดว่าอะไรเป็นอาหารหรือไม่เป็นอาหาร คือ “วัฒนธรรม” เช่น หมูที่เป็นอาหารของคนทั่วโลกแต่สำหรับชาวมุสลิมแล้วไม่ใช่ หรือวัวควายที่เสนอไปข้างต้น ทั้งนี้เงื่อนไขทางวัฒนธรรมที่มีร่วมกันทำให้ระบบอาหารมีความสมบูรณ์ภายใต้ระบบนิเวศวัฒนธรรมนั้นตามที่ Marvin Harris พยายามอธิบาย เหมือนกับกลไก “ความรังเกียจ” ที่มนุษย์สร้างขึ้นเพื่อปกป้องเด็กและร่างกายตัวเองจากการนำสิ่งแปลกปลอมเข้าร่างกาย และความรังเกียจนั้นขึ้นกับบริบททางนิเวศวัฒนธรรม การกินหรือไม่กินอะไร บ่งบอกว่าคนกลุ่มนั้นเป็นใครหรือเป็น “สำนักร่วมกัน” ของกลุ่มที่สร้างเรื่องเล่า ความเชื่อ ตำนานและกฎเกณฑ์ขึ้นมาาร่วมกันหากมองในมุมมองของ Lévi-Strauss (Marvin, 1977)

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมข้างต้น สามารถแบ่งประเด็นที่เกี่ยวข้องกับงานศึกษานี้ได้ 2 ประการ คือ (Fisher, 1988 และ Harris, 1977)

ประการแรก การเกิดขึ้นของอาหารในสังคมหนึ่ง ๆ ไม่ได้เกิดเพราะความต้องการทางชีวภาพเสมอไป หากพิจารณาร่วมกับน้ำผักสะทอน จะเห็นว่าน้ำผักสะทอนเป็นเพียงเครื่องปรุงรสอาหาร หรือส่วนประกอบหนึ่งของอาหารมื้อหลัก วัตถุประสงค์จากธรรมชาติ คือ ใบสะทอนที่ขึ้นตามป่าเบญจพรรณทั่วภูมิภาคอุซาคเนย์ ซึ่งหากเป็นอาหารในมือปกติ ทว่าการกินน้ำผักสะทอนไม่ได้แค่การลวกกินหรือนำเป็นส่วนประกอบของอาหารเท่านั้น แต่กลับมีกระบวนการทำที่ซับซ้อน ตั้งแต่การคัดสรรใบสะทอน การเลือกใบอ่อนตามช่วงเวลาหนึ่งครั้งในรอบปีแล้วต้มเคี่ยวจนข้นติดกระทะเพื่อสกัดเอารสชาติออกมา ความซับซ้อนของอาหารนี้ เหมือนกับสิ่งที่ Lévi-Strauss อธิบายไว้ว่าเป็นการเปลี่ยนสภาพของสิ่งตามธรรมชาติเป็นวัฒนธรรมซึ่งเป็นการพยายามควบคุมธรรมชาติของมนุษย์ ดังนั้น สันนิษฐานได้ว่าน้ำผักสะทอนจึงน่าจะเป็นอาหารพิเศษที่สร้างขึ้นด้วยเงื่อนไขพิเศษที่สะท้อนมิติของกลุ่มชนได้หลายมิติ

ประการที่สอง อาหาร เป็นตัวบ่งบอกความหมายที่คนมีร่วมกัน ทั้งการมองว่าสิ่งนั้นเป็นอาหารหรือไม่ใช่อาหาร คือ การแยกว่าใครเป็นพวกเขา/พวกเรา (ประเด็นนี้จะสอดคล้องกับ

แนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ที่จะเสนอในหัวข้อต่อไป) กรณีน้ำผักสะทอน จะเห็นว่ามีการทำอาหารนี้ทั่วทั้งแนวเขตเทือกเขาเพชรบูรณ์ หากมองในเชิงประวัติศาสตร์แล้วพวกเขา น่าจะเป็นคนกลุ่มเดียวกันมาก่อน (ชาวหลวงพระบาง) อาหารนี้จึงน่าจะสะท้อนความเป็นกลุ่มก้อนและพวกเดียวกันที่ใช้วัฒนธรรมร่วมกัน เพราะคนกลุ่มอื่น ๆ ไม่กินและไม่รู้จักน้ำผักสะทอน แม้น้ำผักสะทอนกระจายทั่วภูมิภาคที่มีป่าเบญจพรรณ น้ำผักสะทอนนี้จึงไม่ได้เกิดภายใต้เงื่อนไขวัฒนธรรมทั่วไป (อย่างไรก็ตามกลับไม่สามารถหาจุดกำเนิดได้แน่ชัด เช่นเดียวกับการที่เราไม่รู้ว่ามีมนุษย์เริ่มกินหมูตั้งแต่เมื่อไหร่)

อย่างไรก็ตาม ปัญหาอยู่ที่ปัจจุบัน เมื่อเงื่อนไขทางสังคมเปลี่ยนไป ความเป็นกลุ่มทางวัฒนธรรมของคนที่ทำน้ำผักสะทอนมีการแข่งขันประชันกันสร้างความหมายใหม่ ๆ รสชาติใหม่ ๆ และช่วงชิงความเป็นเจ้าของด้วยการนำเสนอให้น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ นั้นจึงนำไปสู่คำถามว่ากระบวนการสร้างน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ของคนด่านซ้ายเป็นอย่างไร เริ่มเมื่อไหร่ และนำไปสู่อะไร โดยเลือกศึกษาผ่านชุมชนบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นชุมชนสำคัญในการผลักดันให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นอาหารของคนด่านซ้าย อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ตาม นั้นยังมีกลุ่มความคิดเกี่ยวกับตัวตน กลุ่มก้อน หรืออัตลักษณ์ที่ต้องทบทวนให้ชัดเจน

2.2 บทนิยามความเป็นอัตลักษณ์

จากการทบทวนแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมอาหารข้างต้นจะเห็นว่า การที่ “สิ่ง” ในธรรมชาติ เป็นหรือไม่เป็นอาหารเกิดจากการใส่ความหมาย ซึ่งก็คือวัฒนธรรมและการเข้าใจความหมายร่วมกันคือต้องเป็นคน “กลุ่มเดียวกัน” ที่ช่วยการผลิตซ้ำและใช้ความหมายเหล่านั้น (อकिनรพีพัฒน์, 2551) ซึ่งอาหารเป็นหนึ่งสิ่งสร้างทางวัฒนธรรมที่มีความหมายซับซ้อน การสร้างใหม่ แก้ไข หรือใช้ความหมายจึงต้องอาศัยคนกลุ่มเดียวกันหรือต่างกลุ่มต่อรองช่วงชิงกันตลอดเวลา แนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ช่วยให้เข้าใจกระบวนการในการสร้าง ต่อรองหรือช่วงชิงความหมายทางวัฒนธรรมเหล่านี้

อัตลักษณ์ หรือ Identity มีรากศัพท์มาจากภาษาลาติน คือ “Identitas” แต่เดิมใช้ Idem ซึ่งมีความหมายว่า “เหมือนกัน” (the same) โดยพื้นฐานทางภาษาอังกฤษอัตลักษณ์มีความหมายสองนัยยะ คือ ความเหมือนและความต่างที่อยู่บนพื้นฐานของความสัมพันธ์และการเปรียบเทียบระหว่างคนหรือสิ่งของที่มีทั้งความคล้ายคลึงและแตกต่าง (ประสิทธิ์ ลิปิรัชชา, 2547)

คำว่า “อัตลักษณ์” มีผู้ให้ความหมายไว้หลากหลายทั้งคล้ายคลึงและแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับโน้ตทัศน์ของปัจเจก โดยสำนักราชบัณฑิตยสภาได้ให้ความหมายของ “อัตลักษณ์” คือ คำที่เกิด

จากการผสมระหว่างคำว่า “อัต” หมายถึง ตน หรือตัวเอง และ “ลักษณะ” หมายถึง คุณสมบัติเฉพาะตัว ซึ่งตรงกับภาษาอังกฤษที่ว่า Identity หมายถึง ผลรวมของลักษณะเฉพาะของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งทำให้เป็นที่รู้จักหรือจดจำได้ ขณะเดียวกัน พจนานุกรมภาษาไทย อังกฤษ หรืออังกฤษ ไทย (อภิญา เพ็ญฟูสกุล, 2546) ได้แปลความหมายของ “Identity” คือคำว่า “เอกลักษณ์” ซึ่งตรงกับความหมายในพจนานุกรมภาษาอังกฤษ (Oxford Advance Learner’s, 1973: 487; Collins Dictionary, 1996) หมายถึงสิ่งที่เป็นคุณสมบัติของคนหรือสิ่งหนึ่ง และมีนัยขยายต่อไปว่าเป็นคุณสมบัติเฉพาะของสิ่งนั้น ทำให้สิ่งนั้นแตกต่างจากสิ่งอื่น เหตุนี้ จึงเกิดข้อถกเถียงในเรื่องความหมายของอัตลักษณ์ว่า เหมือนกับเอกลักษณ์หรือไม่

ทว่า ในแวดวงสังคมศาสตร์ความหมายดังกล่าวได้เปลี่ยนไป โดยเฉพาะแนวคิดในยุคหลังสมัยใหม่ (postmodernism) ได้เกิดการตั้งคำถามอย่างมากกับวิธีการมองโลก หรือการเข้าถึงความจริงของสิ่งต่าง ๆ ที่เชื่อกันว่าเป็น “แก่นแกน” ที่เป็นสากลตามแนวคิดของยุคสมัยใหม่ (modernism) หรือยุคแห่งปรัชญา จนเกิดการรื้อถอนแนวคิดดั้งเดิมและนิยามความหมายใหม่ให้กับอัตลักษณ์ที่มีความเลื่อนไหลแปรเปลี่ยนไปตามบริบทได้ (อภิญา เพ็ญฟูสกุล, 2546) ทำให้อัตลักษณ์หรือ Identity ไม่ได้หมายถึงคุณสมบัติหรือลักษณะเฉพาะตัวอีกต่อไป ในยุคปัจจุบัน คำว่าอัตลักษณ์จึงถูกนำมาใช้มากกว่าเอกลักษณ์

อัตลักษณ์จึงมีความหมายที่หลากหลาย งานศึกษานี้จึงแบ่งความหมายของอัตลักษณ์ออกเป็น 2 มิติ ดังนี้

มิติแรก อัตลักษณ์ หมายถึง ตัวตน (the self)

การให้ความหมายอัตลักษณ์ว่าเป็นสิ่งที่แสดงถึงตัวตนของมนุษย์นั้นถูกพัฒนาขึ้นมาในสำนักปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ ของ George H. Mead (1934) และถูกนำมาใช้อธิบายความหมายของอัตลักษณ์ ว่าเป็นสมรรถนะของมนุษย์โดยเฉพาะในการคิดคำนึงถึงธรรมชาติและสังคมรอบตัวผ่านการสื่อสารและภาษา โดยตัวตนได้รับอิทธิพลมาสองแนวทาง คือ อิทธิพลจากสังคมโดยตรง และอิทธิพลของตนเอง ผ่านกระบวนการสองด้านที่ปฏิสัมพันธ์กันอยู่โดยตลอด คือ “Me” พฤติกรรมที่เกิดจากการมีปฏิสัมพันธ์กับคนอื่น และ “I” พฤติกรรมและลักษณะเฉพาะของตัวบุคคล ดังนั้น ตัวตนจึงสามารถเลื่อนไหลได้ตามขอบเขตความสัมพันธ์ของตัวเรากับสิ่งอื่นขึ้นอยู่กับบริบท ณ ขณะนั้น (ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์, 2548) เช่นเดียวกับอัตลักษณ์ของกลุ่มชน หรือสังคม ซึ่งการกำหนดความเป็นตัวตนดังกล่าวยังได้แบ่งแยกการเป็นพวกเดียวกัน Fredrik Barth (1969) ได้กล่าวว่า อัตลักษณ์เป็นเสมือนเหรียญสองด้าน สร้างขอบเขตการกำหนดการเป็นพวกเดียวกัน และการแบ่งแยกตนเองออก

จากกลุ่มอื่น ซึ่งได้ดึงเอาวัฒนธรรมบางส่วนมาใช้เป็นเครื่องมือสร้างความแตกต่างและแสดงออกทางอัตลักษณ์ภายใต้บริบทต่าง ๆ (นิติ ภาวครพันธ์, 2547)

การทำให้อัตลักษณ์ถึงความเป็นพวกเดียวกันหรือแตกต่างกัน เกิดจากองค์ประกอบที่ถูกสร้างขึ้นโดยสังคม (social construct) ทำให้อัตลักษณ์ไม่หยุดนิ่ง เมื่ออัตลักษณ์เก่าเลือนหายไป อัตลักษณ์ใหม่ก็ได้ถูกสร้างขึ้นมาแทน อัตลักษณ์จึงเป็นสิ่งที่ไม่แน่นอนและเลื่อนไหล สามารถสืบทอดและผลิตใหม่ได้เสมอภายใต้กาลเวลาและบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป (สมหมาย ชินนาค, 2547)

ดังนั้น การแสดงออกทางอัตลักษณ์จึงเป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้น เมื่อกลุ่มชาติพันธุ์มีปฏิสัมพันธ์กับกลุ่มอื่น อัตลักษณ์จึงไม่ใช่สิ่งที่กำหนดได้ล่วงหน้า หรือถูกกำหนดจากปัจจัยทางวัฒนธรรมมาแต่ต้น แต่ทางกลับกันวัฒนธรรมได้เป็นเครื่องมือที่นำมาใช้ในการสร้างอัตลักษณ์ ซึ่งปัจจุบันอัตลักษณ์ไม่ได้ถูกใช้เพียงเพื่อแสดงความเป็นตัวตนอีกต่อไป แต่อัตลักษณ์ขึ้นอยู่กับบริบทความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่กลุ่มชาติพันธุ์มีกับกลุ่มอื่น

มิติที่สอง อัตลักษณ์ หมายถึง อำนาจ (power)

อัตลักษณ์เป็นการแสดงออกทางอำนาจอย่างหนึ่ง ซึ่ง Christorh Antweiler (2015) ในงานเขียน Ethnicity from an anthropological perspective ได้กล่าวถึงกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ที่สัมพันธ์กับปัจจัยต่าง ๆ ในชีวิต เช่น เรื่องราวของการสะสมประสบการณ์ชีวิตที่เขาปะทะปะเจกอยู่โดยตลอด ทำให้ปัจเจกมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างกัน เรื่องราวของตัวบุคคล (personal subjectivity) ที่มีความเลื่อนไหลขึ้นอยู่กับบริบทที่จะเลือกแสดงอัตลักษณ์ด้านใดด้านหนึ่งออกมา รวมถึงเป็นเรื่องราวของกระบวนการทำให้เป็นอัตลักษณ์หรือกลุ่ม ที่สร้างกำแพงของอุดมการณ์ จุดมุ่งหมายและเรื่องราวที่สะสมเรียนรู้ระหว่างกัน ดังนั้น อัตลักษณ์ในมุมมองของ Christorh Antweiler จึงสัมพันธ์กับอำนาจ โดยการใช้อัตลักษณ์เป็นเครื่องมือกดทับผู้อื่น ให้ตนเองมีภาวะที่เหนือกว่า ในขณะที่ยิวอัตลักษณ์ยังเป็นเครื่องมือของการต่อรองเพื่อให้ได้มาซึ่งผลประโยชน์ของปัจเจกหรือกลุ่มชน (Antweiler, 2015)

จากที่กล่าวเบื้องต้นจะเห็นได้ว่าอัตลักษณ์ในงานศึกษานี้ เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นมาจากหลายองค์ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นการหยิบยกเอาส่วนใดส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีอยู่แล้ว หรือผลิตสร้างขึ้นใหม่ในรูปแบบต่าง ๆ มานำเสนอผ่านความสัมพันธ์เชิงอำนาจที่ปัจเจก/กลุ่มชน เข้าไปมีปฏิสัมพันธ์ด้วย ดังนั้น อัตลักษณ์จึงเป็นสิ่งที่เลื่อนไหล ไม่แน่นอน ปัจเจก/กลุ่มชน สามารถเลือกแสดงออกทางอัตลักษณ์ได้อย่างหลากหลาย ขึ้นอยู่กับกาลเวลาและบริบททางสังคม (time and space) ขณะเดียวกัน ผู้ศึกษาเห็นสอดคล้องกับ ซึ่ง Christorh Antweiler ที่กล่าวถึงกระบวนการ

สร้างอัตลักษณ์ที่สัมพันธ์กับอำนาจ ทำให้อัตลักษณ์เป็นเสมือนเครื่องมือที่ใช้ในการต่อรองความสัมพันธ์ทางสังคมหลายระดับ ทั้งในระดับปัจเจกหรือกลุ่มชน หากพิจารณาควบคู่กับการสร้างอัตลักษณ์ในพื้นที่ด้านซ้ายที่สะท้อนในพื้นที่บ้านนาดี จะพบกระบวนการทำน้ำผักสะทอนภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นให้แตกต่างไปจากอาหารทั่วไป จนกลายเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้าย

2.3 งานศึกษาเกี่ยวกับอาหารและอัตลักษณ์

ช่วงศตวรรษที่ 20 มีการนำแนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์มาใช้ใหม่ เพื่อสร้างคำอธิบายหรือความหมายใหม่ให้กับกลุ่มชนพื้นเมืองหรืออดีตกลุ่มชนใต้ปกครองของลัทธิล่าอาณานิคม (colonialism) โดยเฉพาะหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ประเทศอาณานิคมหลายประเทศเป็นอิสระจากเจ้าอาณานิคม กระบวนการสร้างอัตลักษณ์จึงถูกใช้ในเชิงการเมืองเพื่อสร้างสำนึกของชาติหรือของกลุ่มชนขึ้นมาใหม่ จากเดิมที่เคยถูกเบียดขับหรือถูกเหยียดให้มีสถานะต่ำกว่าเจ้าอาณานิคม ในมุมมองและองค์ความรู้ของโลกตะวันตกเพื่อต้องการปกครองดินแดนต่าง ๆ

ภายหลังจากนั้นเนื่องมาตั้งแต่การปฏิวัติวัฒนธรรมครั้งใหญ่ในช่วงทศวรรษที่ 1960 กลายเป็นกระบวนการต่อสู้ทางชนชั้น (class struggle) ไม่ว่าจะ เป็นขบวนการต่อสู้เพื่อสิทธิของคนผิวสี ขบวนการสิทธิสตรี และขบวนการสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ในโลกตะวันตก รวมถึงกลายมาเป็นขบวนการเคลื่อนไหวทางสังคมแบบใหม่ (new social movements) ที่เกิดขึ้นอย่างแพร่หลายในประเทศโลกที่สาม โดยเฉพาะในประเด็นเรื่อง ชายขอบ กลุ่มชาติพันธุ์ และสิทธิชุมชน (สลิสสา ยุคตะนันท์, 2556)

จึงเห็นว่า อัตลักษณ์ไม่ได้ถูกนำมาใช้ในด้านชาติพันธุ์เพียงอย่างเดียว แต่ยังพบอีกหลากหลายประเด็น หากแต่งานศึกษาเรื่องนี้คือ อาหารกับอัตลักษณ์

อาหารกับอัตลักษณ์เป็นปฏิกริยาที่ตอบโต้อุตสาหกรรมอาหาร กล่าวคือ หลังจากการปฏิวัติอุตสาหกรรม ก่อให้เกิดการพัฒนาด้านเทคโนโลยี การติดต่อสื่อสาร การคมนาคมขนส่ง ตลอดจนด้าน เศรษฐกิจ การเมืองและวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงโลกเข้าไว้ด้วยกัน (globalization) ทำให้แบบแผนทางวัฒนธรรมเป็นไปในทิศทางเดียวกัน กินแบบเดียวกัน ใช้แบบเดียวกัน จากปรากฏการณ์ดังกล่าวได้เกิดการเรียกร้องให้หวนคืนกับสุรารากเหง้าทางวัฒนธรรมของตนและเกิดการโจมตีการบริโภคนิยมที่เบ่งบานขีดสุดในช่วงทศวรรษที่ 1970-1990 การบริโภคนิยมที่ได้รับอิทธิพลมาจากโลกตะวันตกก่อให้เกิดข้อถกเถียงว่าเป็นต้นเหตุของความเสื่อมสลายของวัฒนธรรมท้องถิ่น (อภิญา เพ็ญฟูสกุล, 2546)

ขณะเดียวกัน การปฏิวัติอุตสาหกรรมดังกล่าวยังทำให้การผลิตซ้ำอุดมการณ์ความคิดและระบบคุณค่าผ่านสื่อและโฆษณาทำได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น กล่าวคือ เป็นการสื่อสารทาง

วัฒนธรรมอาหารที่มีผลต่อการรับรู้ความหมายของอาหารนั้น ๆ อย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดแข่งขันและขยายภาพลักษณ์อันโดดเด่นทางวัฒนธรรมของตนและยังทำให้เกิดงานศึกษาเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารมากขึ้น เพื่อนำเสนอวัฒนธรรมอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชน สังคมนั้น ๆ ผ่านการสร้างวาทกรรม การสร้างความหมายใหม่ ตลอดจนการผลิตซ้ำความหมายนั้น ๆ จนกลายเป็นอุดมการณ์กระแสหลัก หรือสำนึกร่วมของกลุ่ม ดังเห็นได้จาก การเกิดขึ้นของวัฒนธรรมอาหารระดับชาติ อาหารระดับสากล (อุตสาหกรรมอาหาร) ที่ได้นำกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ดังกล่าวมาใช้สร้างความหมายให้กับตนเอง และ/หรือกลุ่มของตนเอง เป็นต้น

ดังนั้น งานศึกษาเรื่องวัฒนธรรมอาหารและอัตลักษณ์จึงแบ่งได้เป็น 2 ส่วน ดังนี้

2.1. อาหาร: วัฒนธรรม ความหมายและตัวตนในระดับของปัจเจก

อาหารเป็นมากกว่าการบริโภคเพื่อยังชีพ แต่ยังคงกลายเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สะท้อนให้เห็นความหลากหลาย อาหารประเภทเดียวกัน เมื่ออยู่ในวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ความหมายอาจเปลี่ยนแปลงไปตามการให้ค่านิยมของสังคมนั้น ดังเห็นจากงานศึกษา food: identity of culture and religion ของ Vatika Sibal (2018) กล่าวว่า ความแตกต่างของอาหารเป็นผลมาจากความแตกต่างทางวัฒนธรรม มีความหมายที่หลากหลาย ทั้งแสดงให้เห็นถึงสิ่งที่หล่อหลอมผู้คน อัตลักษณ์ วัฒนธรรม สังคม อาหารจึงนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์ของปัจเจก หรือกลุ่มชน ขณะเดียวกัน อาหารยังมีสถานะที่ยืดหยุ่นได้ตามสถานการณ์ หรือการนำมาใช้ในการสร้างตัวตน เหตุนี้ อาหารจึงมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ หรือเป็นวัตถุทางวัฒนธรรม ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของประสบการณ์มนุษย์ (Sibal, 2018)

งานศึกษาของ Gina M. Almerico (2014) ชี้ให้เห็นว่า อาหารมีความหมายที่หลากหลาย ซึ่งจะแสดงออก หรือสื่อความหมายอย่างไรขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของผู้บริโภค เช่น อาหารสังเคราะห์ หมายถึงกลุ่มศาสนานิยม อาหารสุขภาพ หมายถึง กลุ่มนักเคลื่อนไหว อาหารมังสวิรัต หมายถึง กลุ่มรักสันติ และอาหารรสเลิศ หรืออาหารราคาสูง หมายถึง กลุ่มเสรีนิยม ความหมายต่าง ๆ เหล่านี้เป็นเพียงการให้ความหมายของอาหารที่แสดงถึงตัวตนของกลุ่มคนผู้บริโภค นอกจากนี้ เขายังได้อธิบายว่า แม้แต่อาหารประเภทเดียวกันยังมีความหมายที่หลากหลายได้ โดยยกตัวอย่าง “ขนมปัง” ที่มีความหมายมากกว่าหนึ่งความหมาย เช่น ขนมปัง หมายถึง อาหารเพื่อการยังชีพ หรือหากเอ่ยถึงขนมปังในระหว่างสังสรรค์ หมายถึง การแบ่งปันในกลุ่มเพื่อน ขนมปังโฮวีต หมายถึง คนรักสุขภาพ หรือแม้แต่การบ่งบอกถึงสถานภาพทางสังคม ผ่านการเลือกรับประทานขนม

ปิ้งที่แตกต่างกัน เช่น ขนมปังสีเข้ม หมายถึง คนจน ขณะที่ขนมปังสีขาว หมายถึง คนรวย เป็นต้น (Almerico, 2014)

นอกจากอาหารจะมีความหมาย บ่งบอกตัวตน อัตลักษณ์หรือวิถีการใช้ชีวิต (life style) ดังงานศึกษาข้างต้นแล้ว อาหารยังนำไปสู่การกำหนดบทบาทและอัตลักษณ์ทางเพศด้วย สุรเกียรติ์พรณ ฉัตรภากรณ์ (2550) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร อารมณ์ และอำนาจของผู้หญิงผ่านวรรณกรรมร้อยแก้วตะวันตกร่วมสมัยที่ให้ความสำคัญของอาหารในมิติต่าง ๆ ที่ไม่ใช่เพียงสารช่วยในการเจริญเติบโต หากยังสัมพันธ์กับจิตใจและอารมณ์ความรู้สึก ตลอดจนการนำมาใช้เพื่อต่อรองกับอำนาจ หรือสถาปนาอำนาจให้แก่ผู้สร้างนั้น ๆ ผ่านอัตลักษณ์และสำนึกร่วมของกลุ่ม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงอำนาจที่ถูกจำกัดของผู้หญิงในสังคมชายเป็นใหญ่ ทำให้ผู้หญิงมีบทบาทผูกติดกับอาหาร แต่ในขณะเดียวกันอาหารก็เป็นฐานอำนาจให้แก่ผู้หญิง โดยเป็นช่องทางแสดงออกด้านความคิดสร้างสรรค์ การกำหนดควบคุม การตัดสินใจ ทำให้อำนาจของผู้หญิงเป็นอำนาจที่เกิดจากอาหาร ดังนั้น อาหารในมุมมองของสุรเกียรติ์พรณเป็นอัตลักษณ์ของผู้หญิงที่แฝงไปด้วยบทบาท และสถานภาพที่ต่ำต้อยและพลิกผันกลายเป็นผู้ที่อยู่เหนือกว่าและมีอำนาจเพื่อใช้ในการต่อรองกับผู้ชาย (สุรเกียรติ์พรณ ฉัตรภากรณ์, 2550)

อาจกล่าวได้ว่า แม้อัตลักษณ์จะถูกอธิบายว่าเป็นการแสดงออกที่บ่งบอกถึงตัวตนของปัจเจกชน/กลุ่มชน ทว่าปัจจุบันความหมายของอัตลักษณ์ไม่ได้หยุดนิ่งเพียงแค่นั้น แต่ยังถูกนำมาใช้ในเชิงการเมือง การต่อรอง หรือช่วงชิงความเป็นเจ้าของ เพื่อผลประโยชน์บางอย่าง ดังนั้นอาหารที่ถูกนำมาสร้างความหมายใหม่ หรือใส่ความหมายลงไปในนั้น จึงเป็นมากกว่าตัวตนของเจ้าของวัฒนธรรมนั้น ๆ

2.2. อาหาร: สำนึกร่วมและการต่อรองเชิงอำนาจในระดับกลุ่มชน/ชาติ/ชาติพันธุ์

อาหารนอกจากจะแสดงถึงตัวตนของผู้บริโภคแล้ว ยังสัมพันธ์กับกระบวนการเชิงอำนาจและการนำเสนออาหารในฐานะสำนึกร่วมของปัจเจก/กลุ่มชน รวมถึงระดับชาติ ซึ่งในพื้นที่หนึ่งไม่ใช่แค่มีกระบวนการเชิงอัตลักษณ์ของคนกลุ่มเดียว แต่ยังมีกระบวนการช่วงชิงความหมายและต่อรองทางอำนาจของคนหลายกลุ่ม

Brillat Savarin (2009) ได้กล่าวถึงอาหารกับอัตลักษณ์ว่าเป็นประเพณีของอาหารผูกพันมัดกับอัตลักษณ์ตั้งแต่เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้ อัตลักษณ์ ภูมิภาค เพศ ระดับชนชั้น การเมืองและเศรษฐกิจ เรียกว่า “วิถีอาหาร” (foodways) เป็นรูปแบบสังคมพฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของชุมชนวัฒนธรรมเดียวกัน เช่นเดียวกับวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิด

หลักของอัตลักษณ์ ทำให้ส่วนประกอบหลักหรืออาหารจานหลักสามารถเปลี่ยนเป็นสัญลักษณ์ที่เต็มไปด้วยความหมายสำหรับคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว (Brillat-Savarin, 2009) จึงกล่าวได้ว่าอาหารมีความสอดคล้องสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์ ทำให้รู้แบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาค เช่น เราจะเห็นว่าอาหารบางประเภทเอาชื่อสถานที่มาตั้งชื่ออาหาร รสชาติ ภาพลักษณ์ รูปแบบอาหารและสถานที่ ทำให้อาหารสามารถบอกถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มคนหรือสถานที่ได้

กรณีของอาหารกับสำนักร่วม หรืออัตลักษณ์ชาติ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องยกตัวอย่างกรณี “ผัดไทย” เป็นพื้นฐาน พูนผล โควิบูลย์ชัย (2556) ได้อธิบายกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของผัดไทยในยุคของจอมพลแปลก พิบูลสงคราม ซึ่งสถาปนาผัดไทยให้เป็นอาหารประจำชาติไทย ซึ่งนอกจากจะแก้ปัญหาภาวะเศรษฐกิจตกต่ำในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 แล้ว ยังถือเป็นการต่อต้านกับความเป็นจีนที่เข้ามาในไทยจำนวนมาก โดยการยกเอาก๋วยเตี๋ยว ซึ่งเป็นอาหารจีน มาเปลี่ยนรูปใหม่ และถอดความหมาย เอาความเป็นจีนออกไป ซึ่งจีนในที่นี้หมายรวมถึงคนจีนที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย และความเป็นจีนที่อยู่ในพื้นที่ของวัฒนธรรมไทย แล้วใส่ความเป็นไทย ความเป็นชาติไทยลงไป ผ่านนโยบายสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคก๋วยเตี๋ยวผัดไทย การโฆษณา ตลอดจนคำขวัญต่าง ๆ ไม่เพียงเท่านั้น ผัดไทยในสมัยจอมพล ป. ยังเปี่ยมไปด้วยอุดมการณ์ของความเป็นเผด็จการ ที่ควบคุมและสร้างสำนักร่วมให้ผู้คนเป็นกลุ่มเดียวกัน หรือชาติเดียวกัน ภายใต้สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของชาติไทยครั้งใหญ่ โดยเปลี่ยนจากรูปแบบการปกครองจากระบอบสมบูรณาญาสิทธิราชย์ เป็นประชาธิปไตย (พูนผล โควิบูลย์ชัย, 2556)

อย่างไรก็ตาม ผัดไทยในปัจจุบัน ได้มีความหมายที่เลื่อนไหลเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม กล่าวคือ ในแง่หนึ่งผัดไทยได้ถูกนำมาใช้ในการต่อต้านรัฐเผด็จการของจอมพล ป. โดยการปรับเปลี่ยนผัดไทยทั้งรูปแบบวิธีการทำ การบงการความเป็นผัดไทย รวมถึงการผสมผสานความเป็นวัฒนธรรมชาติอื่นเข้าไป ส่วนอีกแง่หนึ่งผัดไทยเป็นอาหารประจำชาติ ทั้งในแง่การท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของประเทศ เป็นต้น กรณีการเปลี่ยนแปลงความเป็นอัตลักษณ์แห่งชาติของผัดไทยนี้ แม้จะเกิดจากความสัมพันธ์เชิงอำนาจของระบบเศรษฐกิจแบบใหม่ คนไทยยุคใหม่ และนักท่องเที่ยว นั่น แต่ก็เพียงพอที่จะทำให้เห็นความหมายที่เปลี่ยนแปลงและเลื่อนไหลไปตามบริบทของสังคม

กรณีต่อมา เป็นการต่อรองและช่วงชิงความหมายอีกระดับที่ซับซ้อนกว่า คือระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ คือคนชาติพันธุ์ไตและจีนฮั่น เห็นได้จากงานศึกษาการสร้างใหม่ของอัตลักษณ์ในไทใต้คง โดย ยศ สันตสมบัติ (2543) กล่าวถึงการนำอาหารมาเป็นส่วนหนึ่งของการท้าทายกับอำนาจกระแสหลักของพ่อค้าและคนจีนฮั่น ยศ ได้กล่าวถึง “ข้าว” ซึ่งเป็นผลผลิตที่สำคัญของชาวนาไทใต้คงในประเทศจีน ซึ่งถูกใช้เป็นสัญลักษณ์ในการท้าทาย ตอบโต้ กับรัฐจีนที่กดขี่ เก็บภาษีชาวนาไทใต้คงมา

เป็นเวลานาน เนื่องจากรอยแผลในอดีตที่คนไทยได้คงต้องส่งข้าวพันธุ์ที่ดีที่สุดไปเป็นเครื่องบรรณาการถวายให้กับฮ่องเต้ ปัจจุบันชาวไทยได้จึงตอบโต้กลับด้วยการขายข้าวเก่าคุณภาพต่ำให้กับคนจีน ซึ่งเป็นข้าวที่เหลือจากการบริโภคในแต่ละปี หรือเรียกได้ว่าเป็นการ “ขายข้าวเหลือทิ้งให้คนจีนกิน” (ยศ สันตสมบัติ, 2543) ลักษณะดังกล่าวจะเห็นได้ว่าคนไทยได้คงเท่านั้นที่เข้าใจสัญลักษณ์ว่า “ข้าวเก่า” คือของเหลือทิ้ง และการขายของเหลือทิ้งให้คนของรัฐจีนคือการต่อต้านและท้าทายเชิงสัญลักษณ์ จะเห็นได้ว่า “ข้าวใหม่” และ “ข้าวเก่า” สำหรับคนนอกกลุ่มแล้ว หมายถึงข้าวแบบเดียวกัน แต่สำหรับคนไทยได้คง หรือกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรมข้าวจะเข้าใจว่าอาหารอย่างข้าวใหม่และข้าวเก่า นั้นแตกต่างกัน ซึ่งนอกจากการรสชาติและการเลือกไว้บริโภคจะมีความหมายต่างกันแล้ว การนำไปให้ “คนอื่น” ยังมีความหมายที่ต่างไปอีกด้วย

งานศึกษาเรื่อง การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ในเมืองเชียงใหม่ ของ บุศรินทร์ เลิศชวลิตสกุล (2555) กล่าวถึงการแสดงออกทางอัตลักษณ์ของแรงงานไทใหญ่ผ่านการบริโภคอาหาร สะท้อนให้เห็นตัวตนและวัฒนธรรมของคนไทใหญ่ที่ต้องผลิตขึ้นมาเป็นแรงงาน ด้วยเงื่อนไขทางเศรษฐกิจทำให้คนไทใหญ่นิยมทำอาหารกินเอง รวมถึงเลือกซื้ออาหารจากผู้ผลิตที่เป็นคนไทใหญ่เนื่องจากมีราคาไม่สูงนัก ความแตกต่างและความชัดเจนของการเลือกบริโภคอาหารจึงทำให้รูปแบบการบริโภคกลายเป็นพื้นที่การแสดงออกทางอัตลักษณ์ของคนไทใหญ่ (บุศรินทร์ เลิศชวลิตสกุล, 2555) กรณีนี้ สะท้อนการใช้อาหารไทใหญ่และการทำอาหารแบบไทใหญ่ เป็นการรวมกลุ่มที่เข้มแข็ง ทั้งนี้ เพื่อต่อรองกับเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ เพราะหากเป็นคนไทใหญ่ด้วยกันในการซื้อขาย หรือบริโภค ทำให้เกิดรายได้และการบริโภคแจกจ่ายภายในกลุ่ม (contribution)

กล่าวได้ว่า การสร้างอัตลักษณ์ผ่านอาหารเป็นเรื่องราวที่มีความสัมพันธ์กับอำนาจโดยมีอาหารเป็น “สัญลักษณ์” ในการแสดงออกของคนที่เข้าใจความหมายร่วมกัน หรือ “คนกลุ่มเดียวกัน” เพื่อนำมาซึ่งการรักษาผลประโยชน์บางอย่าง เช่น กรณีของผัดไทยที่เปลี่ยนจากความหมายของการจัดระเบียบเป็นความหมายเชิงเศรษฐกิจที่ยังคงประโยชน์แก่คนที่ยังทำผัดไทยขาย เพื่อให้พวกเขาสร้าง ความหมายและเรื่องราวว่าผัดไทยเป็นอาหารประจำชาติได้อยู่ (พูนผล โควิบูลย์ชัย, 2556)

กรณีข้าวเก่าและข้าวใหม่ของชาวไทยได้คง ที่ใช้เพื่อต่อต้าน “ศัตรูในอดีต” ในทางหนึ่งก็เพื่อสร้างสำนึกร่วมของคนกลุ่มเดียวกันที่เคยถูกฮ่อตักต้อน นอกจากนั้น การขายข้าวเก่ายังทำให้ชาวไทยได้คงสามารถรักษาผลประโยชน์ได้ทั้งเชิงเศรษฐกิจและทั้งความพึงพอใจ ข้าวจึงเป็นสัญลักษณ์ทางความหมายที่ชาวไทยได้คงรับรู้ร่วมกัน (ยศ สันตสมบัติ, 2543)

กรณีสุดท้าย คือ อาหารและการทำอาหารของแรงงานไทใหญ่ ประเด็นนี้ จะเห็นว่ามีการใช้อาหารที่ค่อนข้างตรงกับหน้าที่ของอาหาร คือ ใช้เพื่อกินในชีวิตประจำวัน แต่ยังคงแสดงการรวมกลุ่มของแรงงานชาวไทใหญ่ที่ช่วยลดความเสี่ยงทางเศรษฐกิจจากการกระจายทรัพยากรในกลุ่มเดียวกัน ดังนั้น การกินข้าวและทำกับข้าวร่วมกันในที่นี้ไม่ใช่แค่กินข้าวเท่านั้นแต่กำลังสะท้อนว่าอาหารแต่ละมื้อกำลังต่อตรงกับค่าครองชีพและเงื่อนไขทางเศรษฐกิจอยู่ (บุศรินทร์ เลิศชวลิตสกุล, 2555)

กล่าวโดยสรุป อัตลักษณ์จึงเป็น “เครื่องมือ” ทางอำนาจอย่างหนึ่ง เมื่อใช้จะนำมาซึ่งการรวมกลุ่มและรวมสำนัก ซึ่งอาจเกิดขึ้นทั้งในระดับปัจเจกบุคคล กลุ่มหรือชาติพันธุ์หรือชาติ เพื่อ “ต่อรอง” กับเงื่อนไขบางอย่าง ทั้งเงื่อนไขของเพศสภาพ ประวัติศาสตร์และระบบเศรษฐกิจ เป็นต้น ดังนั้น เมื่อพิจารณาพร้อมกับกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในน้ำผักสะทอน จึงต้องพิจารณากลไกของเหตุผลหรือเงื่อนไข ประกอบด้วย บริบททางสังคม ระบบเศรษฐกิจภายในชุมชน ตลอดจนระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม ที่ก่อให้เกิดอัตลักษณ์นั้น ๆ เพราะอัตลักษณ์นั้นนำไปสู่การรวมกลุ่ม เพื่อต่อรองกับเงื่อนไขบางอย่างนั้นทำให้อัตลักษณ์มีการเปลี่ยนแปลงและเลื่อนไหลได้ตามสถานการณ์ที่ปัจเจกชนและกลุ่มชน ต้อง “ต่อรอง” ด้วย

2.4 ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำผักสะทอน

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับน้ำผักสะทอนพบว่ามีการศึกษาไม่มากนัก เนื่องจากเป็นภูมิปัญญาที่เกิดเฉพาะในบางพื้นที่เท่านั้น แต่ความโดดเด่นของการศึกษาจะอยู่ในประเด็นภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงมักกล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศเป็นหลัก ก่อนคลี่คลายศึกษาในมิติอื่น เช่น มิติทางสังคม วัฒนธรรมและเศรษฐกิจ เป็นต้น ดังนั้น ในเนื้อหาส่วนนี้จึงจะเป็นการกล่าวถึงเรื่องราวของน้ำผักสะทอน 2 มิติหลัก ๆ ได้แก่ มิติด้านภูมิปัญญาและมิติด้านโภชนาการ ดังนี้

2.4.1 น้ำผักสะทอน: มิติภูมิปัญญาท้องถิ่น

คำว่า “ภูมิปัญญา” มีความหมายกว้าง ๆ ถึงพื้นเพความรู้ ความสามารถ ตรงกับภาษาอังกฤษว่า Wisdom หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ศักยภาพรวมถึงประสบการณ์ของผู้คนที่สัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สอดคล้องและสืบทอดต่อกันมาเพื่อแก้ปัญหาและใช้ในการปรับตัว เพื่อดำรงเผ่าพันธุ์มนุษย์ ส่วนที่น่าสนใจ คือ เป็นองค์ความรู้ที่พัฒนาขึ้นในบริบททางกายภาพและวัฒนธรรมของปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับระบบนิเวศหนึ่ง ๆ และ

กลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรม (ธวัช ปุณโณทก, 2531; ยศ สันตสมบัติ, 2542; ยิ่งยง เทาประเสริฐ และคณะ, 2537; เอกวิทย์ ณ ถกลาง, 2540)

กล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาเนื้กท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการสะสมประสบการณ์ของมนุษย์ผ่านกระบวนการเรียนรู้ต่าง ๆ ซึ่งเป็นผลมาจากการปรับตัวให้สอดคล้องกับนิเวศแวดล้อมของมนุษย์ จนกลายเป็นแบบแผนที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเป็นพลวัต เช่นเดียวกับภูมิปัญญาของน้ำผักสะทอน เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งของชุมชนท้องถิ่นที่มีระบบนิเวศเอื้อต่อการเกิดขึ้นของต้นสะทอน ทั้งนี้ กรรมวิธีหรือกระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนยังมีความซับซ้อน และสามารถทำได้เฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น กล่าวคือ ใน 1 ปี ต้นสะทอนจะแตกใบใหม่เฉพาะช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งช่วงอายุของใบสะทอนที่ผลิใบใหม่นั้น ชาวบ้านมักจะนำมารับประทาน หรือทำน้ำผักสะทอน นอกจากนี้ ขั้นตอนการทำยังมีความซับซ้อน ซึ่งต้องจัดการอย่างถูกวิธีจึงจะได้น้ำผักสะทอนที่อร่อยกลมกล่อมและสามารถเก็บไว้ได้นาน

การวิจัยและพัฒนาการกระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน : กรณีศึกษาประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ของสุภาวดี สำราญ (2552) ได้กล่าวถึงภูมิปัญญาการทำน้ำผักสะทอนในหลายพื้นที่ ซึ่งมีทั้งความคล้ายคลึงและแตกต่างกันไป เช่น การทำน้ำผักสะทอนบ้านเมืองหมอ แขวงไชยบุรี สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยจะต้องนำใบสะทอนมาล้างด้วยหวดหนึ่งข้างเหนียวก่อนแล้วจึงนำมาตำในครกกระเดื่อง จากนั้นจึงนำไปหมักในโองดินเผาและเติมเกลือทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน และจึงนำไปเคี่ยวจนกลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม หนืดและไม่หยุดผ่านกระชอนไม้ไผ่ที่ใช้คน จึงจะทิ้งไว้ให้เย็นและบรรจุใส่ขวดหรือไห ขณะที่อีกฝั่งของแม่น้ำโขง อย่างด่านซ้าย จะไม่นำใบสะทอนไปล้างก่อน แต่จะนำมาตำ จากนั้นจึงจะนำไปหมักกับน้ำเปล่าทิ้งไว้เพียง 3 วันเท่านั้น แล้วจึงนำไปต้ม ซึ่งบางบ้านอาจต้มจนน้ำผักสะทอนเปลี่ยนเป็นสีดำหรือน้ำตาลเข้ม หรือบางบ้านแค่พอสีติดกันถ้วยก็สามารถใช้บริโภคได้ ส่วนบ้านนาคุณ ตำบลร่องจิก อำเภอกงเรือ ชาวบ้านจะเคี่ยวจนให้น้ำสะทอนแห้งลักษณะคล้ายน้ำตาลเชื่อมคล้ายกับบ้านเมืองหมอ เป็นต้น (สุภาวดี สำราญ, 2552)

ทั้งนี้ พบการใช้ใบผักสะทอนในการแปรรูปน้ำพริกพื้นบ้านให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น ซึ่งเป็นการยืดอายุการเก็บรักษา เช่น แจ่วดำ วิธีการทำชาวบ้านจะนำพริกแห้งคั่วมาโขกกับหอมเผา กระเทียมเผา จนละเอียด ปุ้งรสด้วยเกลือ และน้ำผักสะทอนคลุกเคล้าให้เข้ากันจนกลายเป็นสีดำ ชาวบ้านเรียกว่า “แจ่วดำ” ซึ่งแจ่วดำนี้สามารถเก็บไว้บริโภคได้ราว 1 สัปดาห์ ถึง 1 เดือน หรือนานกว่านั้นขึ้นอยู่กับวิธีการทำและการเก็บรักษา เป็นต้น

นอกจากนี้ ในงานศึกษา จากป่าสู่ครัวไต้หวัน ของเอกรินทร์ พึ่งประชา (2557) ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนที่มีความพิถีพิถัน ตั้งแต่การเลือกชนิดของต้นสะทอน ประกอบด้วย สะทอนจั่น สะทอนจางและสะทอนว้าว ซึ่งผักสะทอนทั้ง 3 ชนิดนี้ให้รสชาติที่แตกต่างกัน การเลือกความเหมาะสมของอายุใบสะทอนที่นำมาทำน้ำผักสะทอน ตลอดจนกรรมวิธีการตำ การเคี้ยว ที่ต้องอาศัยเวลาในการทำแต่ละขั้นตอนอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ได้น้ำผักสะทอนที่อร่อยและถูกปากผู้ผลิตหรือผู้บริโภคมากที่สุด (เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2557)

จากงานศึกษาดังกล่าวจะเห็นได้ว่า แต่ละชุมชนแต่ละท้องถิ่นมีวัฒนธรรมการบริโภค น้ำผักสะทอนเช่นเดียวกัน ทว่ากระบวนการผลิตกลับมีความคล้ายคลึงหรือแตกต่างกันไปตั้งแต่ช่วง เดือนการเก็บใบ การทำให้ละเอียดก่อนนำไปหมัก การปรุงรสในระหว่างการหมัก ไปจนถึงความเข้มข้นหรือหนืดของน้ำผักสะทอน ซึ่งกรรมวิธีหรือกระบวนการผลิตต่าง ๆ นั้น ล้วนมาจากการถ่ายทอด องค์ความรู้และการปรับใช้ที่แตกต่างกันไปตามแต่ละสังคมหรือแต่ละครัวเรือน

2.4.2 น้ำผักสะทอน: มิติด้านโภชนาการ

น้ำผักสะทอนไม่เพียงเป็นเครื่องปรุงรสที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเท่านั้น จาก การ ทบทวนเอกสารยังพบว่าปัจจุบัน มีงานศึกษาที่กล่าวถึงผักสะทอนในเรื่องราวของ คุณค่าทาง โภชนาการและคุณประโยชน์ต่าง ๆ ผ่านการบริโภคน้ำผักสะทอน ทั้งในลักษณะของการนิยามแบบ ชาวบ้าน และการวิจัยไปยังสารประกอบทางเคมีต่าง ๆ ดังเช่น งานเขียนของสาร สาระทัศนานันท์ (2560) ได้กล่าวถึงคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผักสะทอนไว้ว่า แม้จะไม่ได้มีการวิเคราะห์ที่แน่ชัดถึง สรรพคุณของผักสะทอน แต่พอจะสันนิษฐานได้ว่านอกจากน้ำผักสะทอนจะมีคุณสมบัติพิเศษที่สามารถ เก็บได้นานนับปีแล้ว ถ้ามองในแง่ของสุขภาพ น้ำผักสะทอนยังนับว่าสะอาดและปราศจากเชื้อโรค มากกว่าปลาร้าและน้ำปลา เนื่องจากผ่านการต้มเคี่ยวมาแล้ว อีกทั้งยังมีสารอาหาร จำพวกโปรตีน และเกลือแร่อยู่มาก สังเกตได้จากชาวบ้านด่านซ้ายที่ทานอาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอน มักจะมีพ ลามัยดี

เช่นเดียวกับหนังสือพิมพ์ มติชน (2544) ที่ได้มีการนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่น อีสาน ตอนบน โดยได้อ้างถึงการสัมภาษณ์ชาวบ้านที่ว่า การบริโภคน้ำผักสะทอนช่วยให้ผู้สูงอายุมีสุขภาพ ร่ากายแข็งแรง อายุยืน ขณะทำงานวิจัยของคุณพันธุ์ทิพย์ ทิมสุกใส ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏนครราชสีมา ได้กล่าวว่า แม้จะยังไม่พบการศึกษาสารยับยั้งโรคร้ายใน น้ำผักสะทอน แต่สามารถบอกได้ว่าน้ำผักสะทอนมีสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่นเดียวกับพืชตระกูล ถั่ว เนื่องจากต้นสะทอนเป็นพืชตระกูลถั่ว (มติชน, 2544)

เภสัชกรหญิงอาจารย์นริศ คำแก่น (2542) ได้ศึกษาสารประกอบทางเคมีของต้นสะทอนน้ำผัก โดยการนำมาแยกสารสกัดเคมีบริสุทธิ์ เพื่อนำไปพัฒนาสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติมาใช้เป็นยาเพื่อการพึ่งพาตนเองในอนาคต พบสารเคมีจำพวก flavonoid, monoterpene, phenylpropanoid และ steroid อีกทั้งยังมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย มากถึง 20 ชนิด โดยเฉพาะ asparagine และ glutamine (เภสัชกรหญิงอาจารย์นริศ คำแก่น, 2542)

งานศึกษาของเรจินภรณ์ ไม้พวงและคณะ (2550) ได้ศึกษาปริมาณสารอาหารและแร่ธาตุในใบสะทอนและน้ำสะทอนที่ไม่ปรุงรส และทำการทดลองทางวิทยาศาสตร์ พบว่า น้ำสะทอนที่ไม่ปรุงรรมีปริมาณโปรตีนสูง ขณะเดียวกัน กลับมีปริมาณไขมันและคาร์โบไฮเดรตเล็กน้อยเมื่อเทียบกับใบสะทอน นอกจากนี้ ยังพบแร่ธาตุ Ca, Fe, K, Na และ P ซึ่งเป็นแร่ธาตุที่สำคัญต่อร่างกาย ดังนั้น คุณสมบัติของน้ำผักสะทอนดังกล่าวสามารถนำไปเป็นอาหารเสริมด้านโปรตีน หรือใช้แทนเครื่องปรุงรสอย่างผงชูรสได้ ซึ่งนอกจากนี้ เรจินภรณ์ ยังได้เสนอแนะเพิ่มเติมเนื่องมาจากคุณสมบัติของน้ำผักสะทอนดังกล่าว จึงควรมีการส่งเสริมพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านให้เป็นไปตามระบบมาตรฐาน (เรจินภรณ์ ไม้พวง และคณะ, 2550)

ไม่เพียงเท่านั้น ยังพบกว่ามีการนำใบสะทอนไปแปรรูปเป็นชา โดยสุภาวดี สำราญ (2561) ได้กล่าวถึงกระบวนการผลิตชาใบสะทอน ในแง่ของการเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพและมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช้ำหากนำใบสะทอนสดมาคั่วในอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที จะพบคุณค่าทางโภชนาการ และสารประกอบฟีนอลที่สำคัญในอาหารของมนุษย์ ซึ่งมีมากในผักพื้นบ้าน ช่วยต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย (สุภาวดี สำราญ, 2561)

กล่าวได้ว่า คุณค่าทางโภชนาการของน้ำผักสะทอน ได้มีการอ้างอิงถึงทั้งในลักษณะขององค์ความรู้แบบชาวบ้าน นั่นคือ เชื่อว่าการบริโภคน้ำผักสะทอนช่วยใหญ่สุขภาพร่างกายแข็งแรง อายุยืนยาว ประกอบกับหลักการทางวิทยาศาสตร์ ที่พบสารอาหารจำเป็นของร่างกายมนุษย์ในน้ำผักสะทอน ทำให้น้ำผักสะทอนมีบทบาทในฐานะอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นกระแสการบริโภคสมัยใหม่ในปัจจุบัน ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า องค์ความรู้เหล่านี้ทำให้เกิดความสนใจในการบริโภคน้ำผักพื้นบ้าน อีกทั้งยังสนับสนุนให้เกิดการรื้อฟื้นความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนและการค้นหาคุณประโยชน์ที่ได้จากเครื่องปรุงรส “น้ำผักสะทอน” ทำให้น้ำผักสะทอนมีคุณค่าทั้งในด้านชีวภาพและมีบทบาทสำคัญในวัฒนธรรมอาหารของผู้คนในชุมชนบ้านนาดี ซึ่งเป็นภาพแทนของคนในวัฒนธรรมด้านชา

สรุปได้ว่า จากการสังเคราะห์แนวคิดและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานศึกษาสามารถนำมาเป็นแนวทางประยุกต์ใช้กับงานศึกษานี้ ทั้งในมิติด้านสังคมวัฒนธรรม สภาพแวดล้อม ตลอดจนเศรษฐกิจ โดยแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมอาหารนั้นสามารถประยุกต์ใช้กับงานศึกษานี้โดย

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและวัฒนธรรมของคนนาดี ที่ทำให้เกิดกระบวนการสร้างความหมาย เพื่อนำมาสู่การอธิบายการเปลี่ยนน้ำผักสะทอนในฐานะวัตถุทางธรรมชาติ ให้กลายเป็นวัฒนธรรมจนเกิดสำนึกร่วมในอัตลักษณ์ท้องถิ่น ซึ่งสัมพันธ์กับแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ที่นำมาประยุกต์ใช้กับการศึกษาหลักของงานศึกษานี้ นั่นคือ การศึกษา “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์” ของคนด่านซ้าย ผ่านกลุ่มตัวอย่าง คือ ชาวบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เพื่อให้เห็นกระบวนการสร้างคุณค่าและความหมาย ที่จะนำไปสู่การอภิปรายสำนึกร่วมของคนด่านซ้าย



บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษา “น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย กรณีศึกษา บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย” เกิดขึ้นจากการตั้งข้อสังเกตต่อวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ด่านซ้าย โดยเฉพาะน้ำผักสะทอนถูกกล่าวขานว่าเป็นเครื่องปรุงรสพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมในพื้นที่แถบนี้ จนกลายเป็นอัตลักษณ์ของคนด่านซ้าย โดยมีจุดเริ่มต้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย งานศึกษานี้จึงสนใจศึกษากระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย ผ่านบ้านนาดี ซึ่งเป็นภาพแทนของชาวบ้านในวัฒนธรรมด่านซ้าย เพื่อตอบคำถามว่า น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด่านซ้ายได้อย่างไร ดังนั้น เนื้อหาในบทนี้เป็นกล่าวถึงระเบียบวิธีวิจัย เพื่อให้เห็นถึงกระบวนการศึกษา โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ *ส่วนแรก* สนามศึกษา *ส่วนที่สอง* เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา *ส่วนที่สาม* กรอบแนวคิด และ *ส่วนสุดท้าย* การวิเคราะห์และสรุปผล

3.1 สนามศึกษา

วัฒนธรรมการล้อมวงกินข้าวมีให้เห็นเป็นประจำเพื่อเข้าไปในพื้นที่ด่านซ้ายหรือชุมชนในพื้นที่ด่านซ้าย แยกไปใครมามักจะถูกเชิญชวนให้เข้าไปร่วมรับประทานอาหารด้วยกัน เมื่อผู้ศึกษามีโอกาสเข้าไปพักอาศัยในหมู่บ้านแห่งหนึ่ง อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ผู้ศึกษามักได้รับคำเชิญชวนให้ร่วมวงพาท้าว (ล้อมวงทานข้าว) ในช่วงกลางวันอยู่เสมอ ซึ่งเมนูที่ได้ชิมทุกครั้งคงไม่พ้นไปจากส้มตำ อาหารอีสานพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม หากดูผิวเผินดูเหมือนจะเป็นเรื่องปกติของคนอีสานอย่างผู้ศึกษาได้ร่วมทานอาหารเหล่านี้ หากแต่สิ่งที่ทำให้ผู้ศึกษารู้สึกแตกต่างจากที่เคย คือ รสชาติและกลิ่นของส้มตำที่แปลกไปจากที่เคยลิ้มรส ซึ่งชาวบ้านว่ากันว่าเป็นรสชาติของ “น้ำผักสะทอน” เครื่องปรุงรสที่คนด่านซ้ายชื่นชอบ แน่แน่นอนว่าเครื่องปรุงรสดังกล่าวสามารถพบเห็นได้ทุกบ้าน ทุกหลังคาเรือนของคนด่านซ้าย รวมถึงบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ทว่ารสชาติของมันไม่ทำให้คนนอกพื้นที่อย่างผู้ศึกษา หรืออีกหลายต่อหลายคนที่เพิ่งเข้ามาในพื้นที่ด่านซ้ายประทับใจเท่าไรนัก เนื่องจากมีกลิ่นที่ค่อนข้างแรง และแปลกลิ้นเป็นอย่างมาก หรืออาจบอกได้ว่าเป็นรสชาติที่ไม่ถูกปากเอาเสียเลย แต่ที่น่าแปลกใจสำหรับผู้ศึกษา คือ ทำไมชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้จึงมักแนะนำอาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนให้ผู้ศึกษา หรือคนต่างถิ่นที่มาเยือนอยู่เสมอ ทั้งที่อาหารท้องถิ่นส่วน

ใหญ่ไม่ได้ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนมากนัก อีกทั้ง ยังมีการให้คุณค่ากับน้ำผักสะทอนในมิติต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับพื้นที่ด้านซ้าย เช่น “น้ำผักสะทอนที่เป็นภูมิปัญญาของคนด้านซ้าย” “น้ำผักสะทอนของดีของคนด้านซ้าย” “มาเยือนด้านซ้ายต้องกินน้ำผักสะทอน” “น้ำผักสะทอนด้านซ้ายอร่อยที่สุด” “มาเป็นเขยด้านซ้ายต้องกินน้ำผักสะทอนได้” หรือ “หากเป็นคนด้านซ้ายต้องกินน้ำผักสะทอนเป็น” เป็นต้น นอกจากนี้ ยังพบว่าน้ำผักสะทอนไม่เพียงแต่นำไปเป็นอาหารสำหรับบริโภคภายในครัวเรือนเท่านั้น แต่ยังสามารถนำไปใช้เป็นของฝากให้กับญาติพี่น้องที่มาเยี่ยมเยือน หรือของสมนาคุณต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง เป็นต้น

จากปรากฏการณ์ดังกล่าว ทำให้ผู้ศึกษาสำรวจและรวบรวมข้อมูลจากงานศึกษาที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ และวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน พบว่า การบริโภคน้ำผักสะทอนมีอยู่หลายพื้นที่ เช่น อำเภอด่านซ้าย อำเภอกู่เรือ อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ รวมถึงสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เป็นต้น ขณะเดียวกัน การบริโภคน้ำผักสะทอนในพื้นที่ด้านซ้ายยังมีการนำเสนอในฐานะภูมิปัญญาของคนด้านซ้าย โดยเฉพาะสื่อมวลชนและสื่อออนไลน์ต่าง ๆ เช่น รายการภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ดีมีสุข ตอน น้ำผักสะทอนออนซอนด้านซ้าย รายการ Food Work รายการทำอาหารจากของดีประจำถิ่น ทางช่อง Thai PBS นอกจากนี้ ยังพบว่า น้ำผักสะทอนได้ปรากฏในสำนักพิมพ์ต่าง ๆ เช่น สำนักพิมพ์คมชัดลึก สำนักพิมพ์ไทยรัฐ สำนักพิมพ์เดลินิวส์ เป็นต้น โดยเนื้อหาส่วนใหญ่ที่ปรากฏนั้นมีลักษณะของการกล่าวถึงอาหารที่ได้จากภูมิปัญญาประจำถิ่นด้านซ้าย หรือนำเสนอในลักษณะของการเป็นอาหารแปลก ที่สามารถพบได้ในพื้นที่ด้านซ้าย เป็นต้น (เทคโนโลยีชาวบ้าน, 2560)

ผู้ศึกษาจึงเริ่มสำรวจพื้นที่จากการสอบถามข้อมูลเรื่องราวของน้ำผักสะทอนจากชาวบ้านในพื้นที่ด้านซ้าย หลายคนมักแนะนำให้ผู้ศึกษาเข้าไปสัมภาษณ์และพูดคุยกับปราชญ์ชาวบ้านท่านหนึ่งที่ได้รับการกล่าวขานถึงความสามารถในการนำเสนอเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นให้กับผู้คนมากมายที่ต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน จึงพบว่าน้ำผักสะทอนเป็นอาหารที่โดดเด่น และถูกทำให้เป็นสินค้า ปัจจุบัน น้ำผักสะทอนเป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

จากการสอบถามชาวบ้านในพื้นที่ด้านซ้ายหลายหมู่บ้าน จึงได้ข้อสรุปว่าหมู่บ้านที่มีการถูกพูดถึงน้ำผักสะทอน และโดดเด่นในเรื่องการทำน้ำผักสะทอนมากที่สุด คือบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

ดังนั้น งานศึกษานี้ ผู้ศึกษาเลือกพื้นที่ศึกษาแบบเจาะจง คือ บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เพื่อเป็นกรณีตัวอย่างที่จะอธิบายผู้คนในวัฒนธรรมด้านซ้าย เนื่องจาก

บ้านนาดีเป็นหนึ่งในหมู่บ้านเก่าแก่ของอำเภอด่านซ้าย ที่มีประวัติศาสตร์และเรื่องเล่าของพื้นที่มายาวนาน นอกจากนี้ ยังมีความโดดเด่นในเรื่องราวของน้ำผักสะทอน โดยมีปราชญ์ชาวบ้านที่มีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดเรื่องราวของน้ำผักสะทอนและอาหารพื้นบ้านให้กับผู้ต้องการข้อมูล อีกทั้ง ยังมีสื่อมวลชนจากหลายหน่วยงานเข้ามาในพื้นที่นาดี นอกจากนี้ ยังมีผู้ผลิตน้ำผักสะทอน ทั้งผลิตสำหรับบริโภคภายในครัวเรือน ผลิตจำหน่าย ตลอดจนมีการรวมกลุ่มอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน และชุมชน คือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี โดยกลุ่มดังกล่าวได้มีการรังสรรค์ผลิตภัณฑ์จากน้ำผักสะทอนขึ้นมา เช่น น้ำผักสะทอนพร้อมปรุง แก้วดำน้ำผักสะทอน น้ำปลาร้า น้ำพริกแมงดา เป็นต้น ซึ่งกลุ่มดังกล่าวถือได้ว่ามีบทบาทสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ให้กับคนด่านซ้าย ผ่านการทำ การกิน และการเรียนรู้ เรื่องราว ตลอดจนเรื่องเล่าของน้ำผักสะทอน

เหตุนี้ ผู้ศึกษาจึงให้ความสนใจไปที่บ้านนาดี โดยได้ทำการผู้สำรวจพื้นที่ เริ่มจากการสอบถามและขอคำแนะนำจากเจ้าของโรงแรมในตัวเมืองด่านซ้ายที่ผู้ศึกษาเข้าพักและบุคลากรจากโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้ายที่ผู้ศึกษารู้จักและเคยให้การช่วยเหลือเมื่อผู้ศึกษาเข้าไปเก็บข้อมูลในพื้นที่ด่านซ้าย ทำให้ผู้ศึกษาได้รู้จักกับคนในพื้นที่ ทั้งเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลนาดีและอาสาสมัครสาธารณสุขชุมชน (อ.ส.ม.) ทั้งสองท่านได้พาผู้ศึกษาเข้าไปยังพื้นที่บ้านนาดีพร้อมแนะนำให้ชาวบ้านรู้จักผู้ศึกษาในฐานะนักศึกษาที่มาเก็บข้อมูลทำวิจัยเกี่ยวกับน้ำผักสะทอน จากจุดเริ่มต้นดังกล่าวทำให้ผู้ศึกษาได้พูดคุยกับชาวบ้านและมีส่วนร่วมในการทำน้ำผักสะทอนกับชาวบ้านในพื้นที่บ้านนาดี

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เพื่อทำความเข้าใจต่อปรากฏการณ์การกลายเป็นอัตลักษณ์ของน้ำผักสะทอนที่เกิดขึ้น ผู้ศึกษาได้ดำเนินการศึกษาตามระเบียบวิธีวิจัย โดยกำหนดรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) อาศัยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนามประกอบแนวความคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ผู้ศึกษาได้เลือกใช้แนวคิดเรื่องวัฒนธรรมอาหาร และแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ มาเป็นกรอบการวิเคราะห์ร่วมกับปรากฏการณ์ที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงชาติพันธุ์วรรณา (ethnography) โดยเริ่มจากการเก็บข้อมูลแบบองค์รวม (holistic approach) ที่สอดคล้องกับคำถามและวัตถุประสงค์ของการศึกษา ผ่านเรื่องเล่า ประวัติศาสตร์ ตลอดจนประสบการณ์ของผู้ให้ข้อมูลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน โดยเริ่มจากการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (participatory observation) ในกิจกรรมของชุมชน ทั้งกิจกรรมด้านสังคมวัฒนธรรม ประเพณี

พิธีกรรม เช่น การรวมกลุ่มกันทำน้ำผักสะทอน ร่วมกิจกรรมงานบุญประจำหมู่บ้าน ร่วมรับประทานอาหาร ตลอดจนถึงกิจกรรมอื่น ๆ ในชีวิตประจำวันของชาวบ้านนาดี ผ่านการพูดคุยและติดตามประชากรตัวอย่างในชุมชน ซึ่งเป็นผู้ที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมของชุมชนอยู่เสมอ เพื่อสร้างความคุ้นเคย และสร้างการยอมรับ ทำให้ผู้ศึกษาสามารถเข้าไปมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ของชาวบ้านได้ง่ายขึ้น สำหรับข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์ดังกล่าวได้นำมาวิเคราะห์ร่วมกับการสำรวจโดยใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ (interview) จากกลุ่มตัวอย่างในลักษณะของการสนทนาแบบไม่เป็นทางการ เพื่อให้ได้ข้อมูลในประเด็นเกี่ยวกับน้ำผักสะทอน อาหาร ตลอดจนประเด็นด้านสังคมวัฒนธรรมของพื้นที่ศึกษา เพื่อใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นที่จะนำไปสู่ข้อมูลแบบเจาะจงผ่านการสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) โดยการศึกษาครั้งนี้ได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informants) ดังนี้

3.2.1 กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (purposive sampling) เป็นการเลือกผู้ให้ข้อมูลที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการทำน้ำผักสะทอน และวัฒนธรรมในพื้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย โดยกำหนดคุณสมบัติเบื้องต้นไว้ ดังนี้

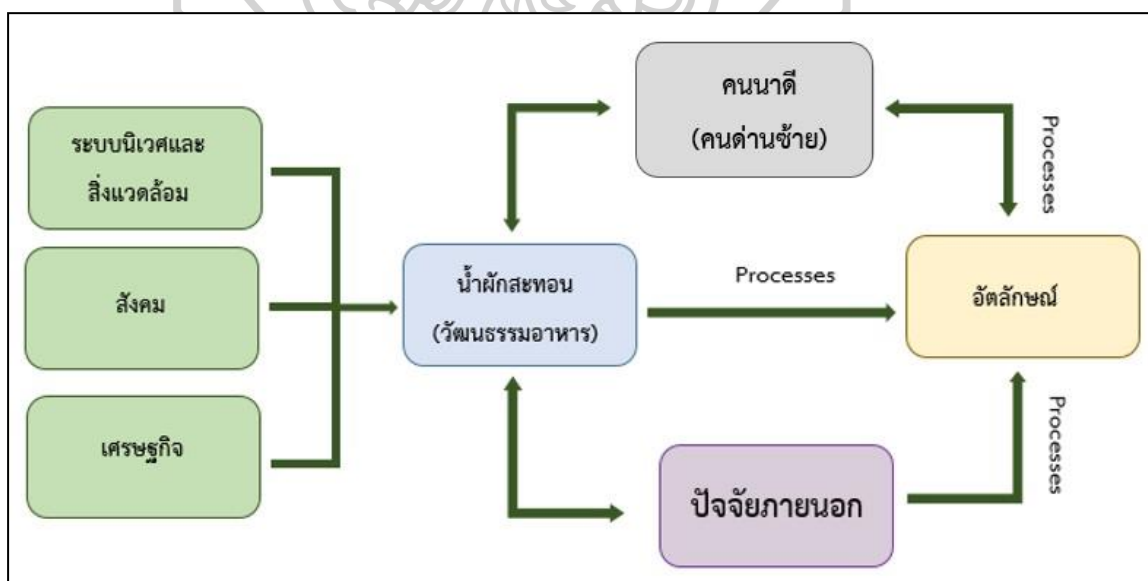
- ประชาชนชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน 4 ท่าน ได้แก่
 - 1) นางคำพัน อ่อนอุทัย ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นครูภูมิปัญญาไทย ด้านโภชนาการ จากสำนักเลขาธิการสภาการศึกษา ซึ่งถือเป็นประชาชนชาวบ้านสำคัญที่มีความรู้ในเรื่องราวของอาหารโดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นและน้ำผักสะทอน
 - 2) นายจรรย์ วงษ์มานิต ชาวบ้านนาดีผู้ผลิตน้ำผักสะทอนทั้งบริโภคเองและจำหน่ายในชุมชนอย่างสม่ำเสมอ
 - 3) นางบำเพ็ญ ฤทธิศักดิ์ ชาวบ้านนาดีผู้ผลิตน้ำผักสะทอนและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำผักสะทอนเพื่อจำหน่าย
 - 4) นายสมพรราว ศรีบุตตา ชาวบ้านนาดีผู้มีความรู้ด้านประเพณี วัฒนธรรมของชุมชน
- สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี

3.2.2 การสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (random sampling) เป็นการแนะนำส่งต่อจากกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูล ทั้งจากบุคคลที่ชาวบ้านแนะนำ หรือจากกลุ่มตัวอย่างด้วยตนเองแนะนำ ซึ่งจะได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ที่มีองค์ความรู้ในเรื่องราวต่าง ๆ ของชุมชน เช่น ผู้นำทางศาสนา ผู้รู้ด้านประวัติศาสตร์พื้นที่ ตลอดจนผู้ผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อจำหน่ายหรือบริโภคอย่างต่อเนื่อง ทำให้ข้อมูล

ดังกล่าวเป็นข้อมูลที่น่าเชื่อถือ โดยเฉพาะจากคนในพื้นที่ด้วยตนเอง โดยผู้ศึกษาได้กำหนดจำนวนผู้ให้ข้อมูลจำนวน 24 ครั้วเรือน จากทั้งหมด 243 ครั้วเรือน หรือคิดเป็นร้อยละ 10 ของจำนวนครั้วเรือนทั้งหมด ประกอบด้วย (1) ครั้วเรือนที่ผลิตน้ำผักสะทอนทานเอง (2) ครั้วเรือนที่ผลิตน้ำผักสะทอนจำหน่าย และ (3) ครั้วเรือนที่สามารถเข้าถึงน้ำผักสะทอนได้ด้วยวิธีทางต่าง ๆ โดยไม่ต้องผลิตเอง ทั้งนี้ จำนวนประชากรตัวอย่างอาจเปลี่ยนแปลงไปตามข้อมูลที่ได้รับ กล่าวคือ หากข้อมูลที่ได้รับยังไม่สามารถนำมาวิเคราะห์ได้ครบทุกประเด็นจำต้องเก็บข้อมูลเพิ่มเติมหรือเพิ่มจำนวนกลุ่มตัวอย่างเพื่อเป็นการตรวจสอบข้อมูลที่ค้นพบ จนสามารถนำมาสังเคราะห์และวิเคราะห์ร่วมกับแนวคิดเพื่อให้เห็นกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของคนบ้านนาดี ในฐานะภาพลักษณ์ของคนด่านซ้ายได้

3.3 กรอบแนวคิด

งานศึกษา “น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย” กรณีศึกษาบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย โดยอาศัยแนวคิดที่สามารถนำมาอธิบายให้เห็นถึงกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย 2 แนวคิด ได้แก่ 1) แนวคิดวัฒนธรรมอาหาร เพื่ออธิบายการให้ความหมายของน้ำผักสะทอน (อาหาร) ในบริบททางวัฒนธรรมของคนนาดี 2) แนวคิดอัตลักษณ์ เพื่อนำมาอธิบายกระบวนการประกอบสร้างอัตลักษณ์ของคนนาดี ซึ่งคนนาดีนี้ได้นิยามตัวเองว่าเป็นส่วนหนึ่งคนในวัฒนธรรมด่านซ้าย หรือคนด่านซ้าย เหตุนี้ ผู้ศึกษาจึงวางกรอบแนวคิดของการศึกษา ตามแผนภาพที่ 1

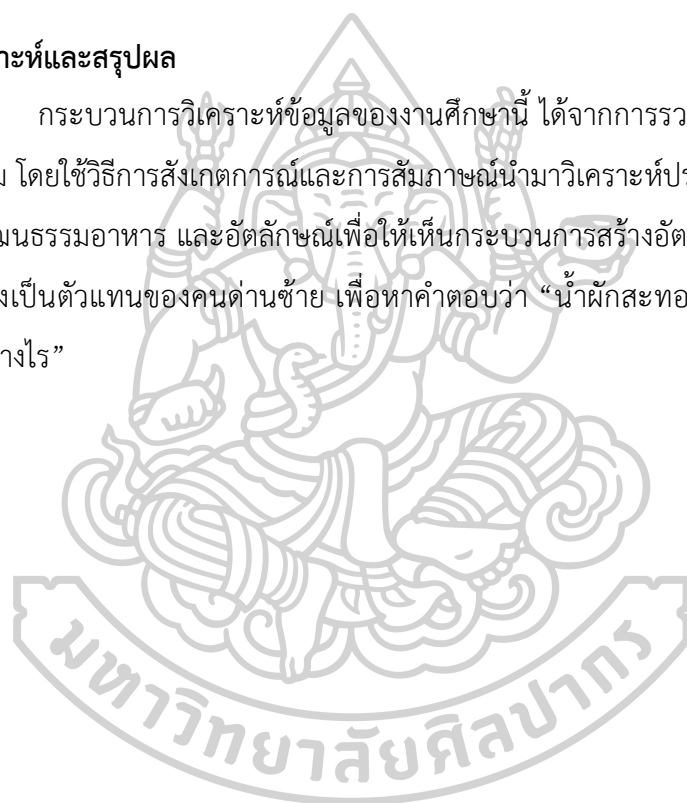


ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย

จากกรอบแนวคิดข้างต้น จะเห็นได้ว่า น้ำผักสะทอนจัดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตของคนนาดี หรือคนในวัฒนธรรมด้านซ้าย เนื่องจากอยู่ภายใต้ระบบนิเวศสังคม และเศรษฐกิจเดียวกัน ปัจจัยดังกล่าวจึงจัดได้ว่าเป็นปัจจัยภายในที่เกิดขึ้นจากบริบทของพื้นที่ ขณะเดียวกัน อัตลักษณ์นั้นไม่ได้เกิดขึ้นเพียงแค่ปัจจัยภายในเท่านั้น หากแต่ยังพบว่ามีปัจจัยภายนอกอื่น ๆ นอกเหนือจากองค์ประกอบข้างต้น เช่น นโยบายภาครัฐ สื่อ เทคโนโลยี เป็นต้น ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในการประกอบสร้างความหมายของน้ำผักสะทอน จนเกิดสำนึกร่วมของผู้คนในสังคมเดียวกันจนกลายเป็นอัตลักษณ์ในท้ายที่สุด

3.4 การวิเคราะห์และสรุปผล

กระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลของงานศึกษานี้ ได้จากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและภาคสนาม โดยใช้วิธีการสังเกตการณ์และการสัมภาษณ์นำมาวิเคราะห์ประกอบกับแนวคิดทฤษฎีในเรื่องของวัฒนธรรมอาหาร และอัตลักษณ์เพื่อให้เห็นกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารท้องถิ่นของคนนาดีซึ่งเป็นตัวแทนของคนด้านซ้าย เพื่อหาคำตอบว่า “น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้ายได้อย่างไร”



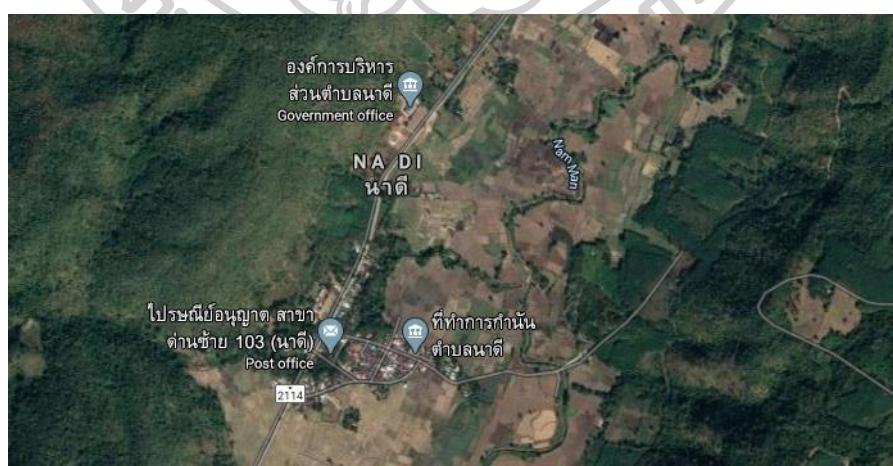
บทที่ 4

บ้านนาดี พลวัตทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม

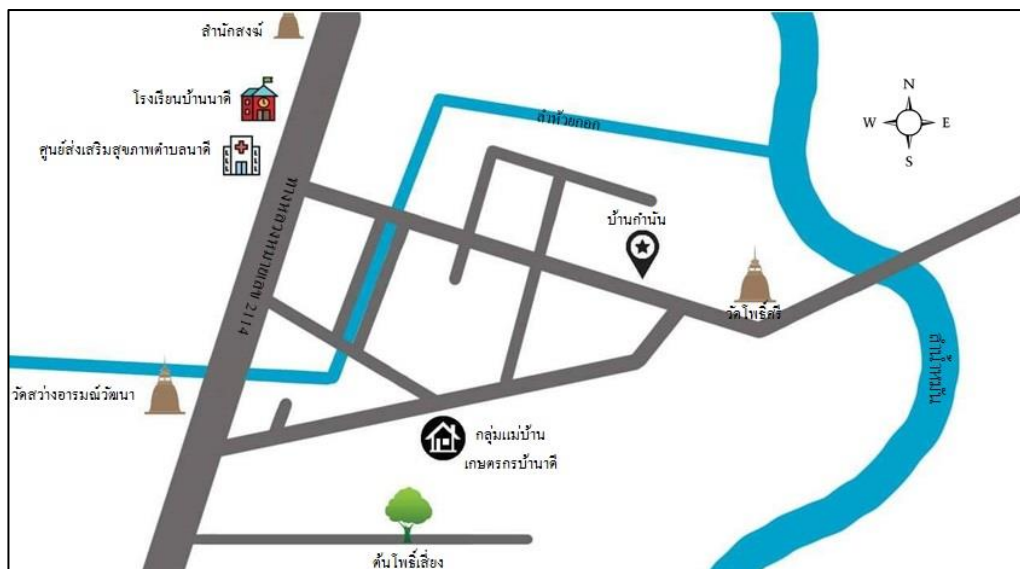
“บ้านนาดี พลวัตทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม” เป็นการนำเสนอข้อมูลเบื้องต้นของหมู่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เนื้อหาแบ่งออกเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ *ประเด็นแรก* ลักษณะการตั้งถิ่นฐานทางกายภาพและภูมิศาสตร์ *ประเด็นที่สอง* ประวัติศาสตร์ของชุมชนและระบบเครือญาติ *ประเด็นที่สาม* ระบบความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรมในรอบปี *ประเด็นที่สี่* ระบบเศรษฐกิจและการพัฒนา และ *ประเด็นสุดท้าย* ฐานทรัพยากรธรรมชาติและระบบอาหารของชุมชน เนื้อหาดังกล่าวจะสะท้อนให้เห็นพลวัตทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ ตลอดจนความหลากหลายของฐานทรัพยากรธรรมชาติชุมชน เพื่อนำไปสู่การจัดการองค์ความรู้ ภูมิปัญญา และนำไปสู่การกลายเป็นอัตลักษณ์ของผู้คนในพื้นที่ด่านซ้าย จังหวัดเลย

4.1 ลักษณะการตั้งถิ่นฐานทางกายภาพ และภูมิศาสตร์

บ้านนาดี ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย อยู่บนเส้นทางด่านซ้าย-ปากหมัน ทางหลวงหมายเลข 2114 มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ใกล้เคียง ดังนี้



ภาพที่ 2 แผนที่ทางกายภาพบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย
(ที่มา: [https://www.google.co.th/maps/@17.3867018,101.1577535,2992m](https://www.google.co.th/maps/@17.3867018,101.1577535,2992m/data=!3m1!1e3?hl=en&authuser=0)
/data=!3m1!1e3?hl=en&authuser=0 เข้าถึงเมื่อ 6 กรกฎาคม 2563)



ภาพที่ 3 แผนที่หมู่บ้านนาดี หมู่ 1 ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

ทิศเหนือติดกับ บ้านห้วยปลาฝา ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

ทิศใต้ ติดกับ บ้านนาหมูน่น ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

ทิศตะวันออก ติดกับ ภูชี้แก้ว

ทิศตะวันตก ติดกับ ภูใหญ่

ลักษณะภูมิประเทศของบ้านนาดีชันนาข้างด้วยภูเขา กล่าวคือ ด้านทิศตะวันออกติดกับภูชี้แก้ว และด้านทิศตะวันตกติดกับภูใหญ่ ทำให้หมู่บ้านนาดีเป็นมีลักษณะเป็นแอ่งกระทะ ประกอบด้วยพื้นที่ 2 ส่วนหลัก คือพื้นที่ราบลุ่มริมน้ำเหมาะแก่การทำนาและพื้นที่สูงเหมาะแก่การทำไร่และหาของป่า

จากลักษณะทางกายภาพของบ้านนาดีมีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง ทำให้สภาพอากาศมีลักษณะร้อนชื้นสลับแล้ง ประกอบด้วย 3 ฤดูกาลหลัก ได้แก่ ฤดูฝน ฤดูหนาวและฤดูร้อน กล่าวคือ ราวเดือนเมษายนถึงเดือนกันยายน มีลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่าน ส่งผลให้มีฝนตกชุกสลับแล้ง บางปีเกิดน้ำท่วมขัง ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรได้รับความเสียหาย ขณะที่บางปีแล้งจัดไม่สามารถทำการเพาะปลูกได้ ส่วนฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคมเป็นช่วงการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรและฤดูร้อนเริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน ชาวบ้านนาดีจะเว้นว่างจากการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว และมักมีกิจกรรมอื่น ๆ ทำร่วมกันภายในชุมชนระหว่างรอฤดูฝน

วนกลับมาอีกครั้งก่อนจะเริ่มทำการเกษตรใหม่ เช่น งานบุญ การทำน้ำผักสะทอน ขายฉลากกินแบ่งรัฐบาล เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของบ้านนาดี มีฐานทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย โดยเฉพาะทรัพยากรธรรมชาติที่ได้จากป่า หนึ่งในนั้นคือ “ผักสะทอน” เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของหมู่บ้านเป็นพื้นที่ภูเขาที่มีความอุดมสมบูรณ์ของไม้ยืนต้น ทำให้อัตตาชาบ้านมีการพึ่งพาแหล่งอาหารจากป่าเป็นหลัก ปัจจุบัน พื้นที่ป่าส่วนใหญ่ถูกใช้ไปกับการทำเกษตรเชิงเดี่ยว จึงมีการกำหนดเขตพื้นที่อนุรักษ์ป่าชุมชนเพิ่มขึ้นเพื่อรักษาแหล่งอาหารจากธรรมชาติ ในทางตรงกันข้ามผักสะทอนกลับไม่ได้ลดลงตามการลดลงของผืนป่า แต่ถูกนำมาปลูกไว้ตามหัวไร่ปลายนาหรือพื้นที่ส่วนบุคคลมากขึ้น เพื่อให้สะดวกต่อการเก็บและการนำมาใช้ในการบริโภค

4.2 บ้านนาดี: ประวัติศาสตร์ชุมชน และระบบเครือญาติ

บ้านนาดีเป็นชุมชนขนาดใหญ่ อยู่ในเขตการปกครองขององค์การบริหารส่วนตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย มีครัวเรือนทั้งหมด 243 ครัวเรือน จำนวนประชากร 771 คน แบ่งเป็นชาย 389 คน และหญิง 382 คน (โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเด่นชัย, 2563)

สภาพสังคมโดยทั่วไปของบ้านนาดีมีระบบความสัมพันธ์แบบเครือญาติ เนื่องจากบ้านนาดีมีลักษณะเป็นครอบครัวขยาย เกิดจากการแต่งงานกันของคนทั้งในหมู่บ้านและคนนอกหมู่บ้าน จากลักษณะดังกล่าว ทำให้ผู้คนในชุมชนเป็นเสมือนญาติพี่น้องกัน มีความสัมพันธ์ในลักษณะของการพึ่งพาอาศัย และให้ความเคารพผู้อาวุโสในชุมชน สำหรับการจัดการปัญหาที่เกิดขึ้นในหมู่บ้านมักเริ่มจากการพูดคุยปรึกษากัน หรือหากเป็นเรื่องทะเลาะวิวาทเล็กน้อยจะไกล่เกลี่ยกันเองระหว่างครัวเรือน หรือให้ผู้อาวุโสของหมู่บ้านมาเป็นผู้ไกล่เกลี่ย ในอดีตอาชีพของชาวบ้านนาดีส่วนใหญ่ยึดถือการทำเกษตรเพื่อยังชีพ ชาวบ้านนาดีมักใช้เวลาที่เหลือจากการทำงานหรือในช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวรวมกลุ่มกันทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น กิจกรรมงานบุญ การทำอาหาร การทำน้ำผักสะทอน เป็นต้น ดังนั้นในอดีตจึงถือได้ว่าเป็นช่วงที่ผู้คนอยู่กันเป็นกลุ่มมากกว่าปัจจุบัน ทำให้มักเห็นชาวบ้านหลายหลากช่วงอายุอาศัยอยู่ร่วมกันในหมู่บ้าน ทว่าปัจจุบันการรวมกลุ่มของคนในชุมชนมักเห็นได้น้อยลง เนื่องจากชาวบ้านนาดีมีอาชีพที่หลากหลายมากขึ้น ผู้คนส่วนหนึ่งอยู่ดีดีไร่เนา อีกส่วนหนึ่งเข้าไปทำงานในเมือง หรือต่างเมือง ซึ่งคนที่เดินทางไปต่างเมืองมักกลับมาเฉพาะช่วงวันหยุดยาว หรือเทศกาลสำคัญ เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ งานบุญประจำปี เป็นต้น ดังนั้น หากไม่ใช่ช่วงเทศกาลหรืองานบุญ มักจะเห็นเพียงเด็กและผู้สูงอายุอยู่ในหมู่บ้าน ส่วนวัยอื่น ๆ มักจะให้ความสำคัญกับงานประจำหรืองานเกษตร การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวทำให้ส่งผลต่อการทำกิจกรรมการทำน้ำผักสะทอนด้วย

เนื่องจากผู้สูงอายุหลายท่านไม่สามารถทำน้ำผักสะทอนด้วยตัวเอง อีกทั้ง ยังไม่มีแรงงานในครัวเรือน ในการช่วยผลิตน้ำผักสะทอนทำให้หลายคนหันมาซื้อน้ำผักสะทอนบริโภคหรือมีวิธีการแลกเปลี่ยนอื่น ๆ เช่น การนำทรัพยากร (ผักสะทอน) แลกกับน้ำผักสะทอน แลกเปลี่ยนแรงงานกับน้ำผักสะทอน ซื้อผักสะทอนจากครัวเรือนที่ยังผลิตน้ำผักสะทอนอยู่มาบริโภค เป็นต้น นอกจากนี้ยัง ส่งผลต่อ กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ในภายครัวเรือน โดยเฉพาะในกลุ่มเด็กรุ่นใหม่ไม่มีเวลาอยู่กับครอบครัวน้อยลง ทำให้กิจกรรมการทำน้ำผักสะทอนกลายเป็นกิจกรรมของคนรุ่นเก่า หรือกลุ่มวัยทำงานที่ยังคงให้ความสำคัญกับการทำน้ำผักสะทอนในการบริโภคในครัวเรือนและ/หรือเล็งเห็นช่องทางทำให้เป็นสินค้าทางเศรษฐกิจเพื่อการจำหน่ายให้คนในชุมชนและนอกชุมชน

4.2.1 ประวัติศาสตร์ชุมชน

บ้านนาดี เป็นชื่อหมู่บ้านสะท้อนถึงวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับการทำเกษตรกรรม โดยมีค่านิยม ความหมายของคำว่า “นา” หมายถึง ที่ราบทำคันดินขึ้น ใช้สำหรับปลูกข้าว และ “ดี” หมายถึง สถานที่ทำการเกษตรที่ได้ผลดี มีผลผลิตจากการปลูกพืชผลได้ดี นอกจากนี้ ยังมีข้อสันนิษฐานถึงต้นกำเนิดของบ้านนาดีที่ได้จากการรวบรวมเอกสารและคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ พบว่าบ้านนาดี เป็นหมู่บ้านเก่าแก่ของอำเภอด่านซ้าย มีประวัติศาสตร์และเรื่องเล่ายาวนานตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ หรือก่อนการสถาปนาอาณาจักรสุโขทัย ซึ่งปรากฏใน “ตำนานโพธิ์เสี้ยว” ของหมู่บ้านกล่าวว่า

สมัยของพ่อขุนบางกลางหาวและพ่อขุนผาเมือง มีการเกณฑ์ไพร่พลออกรบและมาพักอยู่บริเวณชายทุ่งนาเชียงดี ขณะที่พ่อขุนบางกลางหาวย้ายทัพไปพักที่บ้านน่าน้ำท่วม ส่วนพ่อขุนผาเมืองได้ย้ายทัพไปพักที่เมืองด่านซ้าย จากนั้น มีพระยาเกียง (เจียง) ยกทัพไปรบกับพ่อขุนบางกลางหาวเพื่อแย่งชิงบ้านน่าน้ำท่วม แต่ระหว่างที่พระยาเกียงเดินทางไปรบได้เกิดดินถล่มทำให้ดินและหินทับร่างพระยาเกียงตาย พ่อขุนบางกลางหาวและพ่อขุนผาเมืองจึงได้แบ่งเขตเมืองกัน พ่อขุนบางกลางหาวอยู่ฝั่งทิศตะวันตก และพ่อขุนผาเมืองอยู่ฝั่งทิศตะวันออก โดยสร้างคูเมืองไว้รอบเมือง ชื่อว่า “เมืองเชียงดี” และได้ปลูกต้นโพธิ์เสี้ยวขึ้นบริเวณกลางคูเมือง ในการปลูกต้นโพธิ์เสี้ยวนี้ จะใช้ส่วนปลายยอดของต้นโพธิ์ฝังลงดินและเอาส่วนโคนต้นชูขึ้นบนฟ้า จากนั้น จึงตั้งจิตอธิษฐานว่าหากตนจะได้เป็นพระมหากษัตริย์ที่มีอำนาจยิ่งใหญ่ในอนาคต หรือรบชนะ ขอให้ต้นโพธิ์เจริญงอกงามตั้งคำอธิษฐาน

นอกจากนี้ ยังมีเรื่องเล่าที่กล่าวถึงเมืองเชียงดี (นาดี) ว่าเป็นเมืองโบราณมีเจ้าเมืองคือ “นายเชียงดี” หรือท้าวดี อพยพมาจากบ้านน้ำปาด จังหวัดอุดรธานี ขณะนั้น มีเพียง 17 ครัวเรือนเท่านั้น เนื่องจากท้าวดี เคยบวชเรียนเป็นสามเณรมาก่อน แล้วลาสิกขาออกมาเป็นคฤหัสถ์

จึงถูกเรียกว่า เชียง (สมัยโบราณเรียก เชียง หรือ ทิด แปลว่า บัณฑิต) นายเชียงดี จึงเป็นผู้มีความรู้ความสามารถ เฉลียวฉลาดด้วยปัญญาที่ได้มาจากการบวชเรียน ดังนั้น นายเชียงดีจึงถูกตั้งเป็นหัวหน้าหมู่บ้านเชียงดี ซึ่งชาวบ้านน่าจะไม่ได้ตั้งให้เป็นเจ้าเมือง ประกอบกับสมัยนั้นนิยมตั้งชื่อหมู่บ้านตามชื่อเจ้าเมือง เหตุนี้ จึงเป็นที่มาของ “เมืองเชียงดี (องค์การบริหารส่วนตำบลนาดี, 2561: 2) ซึ่งปรากฏหลักฐานการสร้างเมือง คือ ร่องรอยของคูเมืองโบราณ ที่ล้อมรอบหมู่บ้านในปัจจุบัน

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ มีการสันนิษฐานเพิ่มเติมว่า เมืองเชียงดีหรือบ้านเชียงดีนั้นผู้คนได้อพยพย้ายออก จนทำให้เมืองเชียงดีกลายเป็นเมืองร้าง ต่อมาในช่วงการปกครองแบบระบบเจ้าเมือง มีพระแก้วอาสา (ท้าวทองแสง) เป็นเจ้าเมืองปกครองเมืองด่านซ้าย ซึ่งขณะนั้นด่านซ้ายขึ้นกับมณฑลพิษณุโลก มีผู้คนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในหมู่บ้านนาดี 4 กลุ่มด้วยกัน คือ กลุ่มแรกมาจากบ้านนาเวียง³ (ไม่ปรากฏชื่อ) กลุ่มสองมาจากบ้านน้ำปาด⁴ (ไม่ปรากฏชื่อ) กลุ่มที่สาม คือ หลวงอุปฮาด มาจากบ้านเก่า⁵ และกลุ่มที่สี่ หลวงราชาภักดี มาจากบ้านนาหอ⁶ ซึ่งสองกลุ่มแรกสันนิษฐานว่าน่าจะเข้ามาเนื่องจากบ้านเชียงดี หรือนาดี มีความอุดมสมบูรณ์ ขณะที่หลวงราชาภักดี กับหลวงอุปฮาดเข้ามาเพราะต้องการขยายพื้นที่ทำกิน เนื่องจากหลวงทั้งสองเป็นผู้ที่มียศศักดิ์ และเคยเป็นผู้ช่วยของพระแก้วอาสา⁷ (ท้าวทองแสง) เจ้าเมืองด่านซ้าย ขณะนั้นเจ้าขุนมูลนายต่าง ๆ มักมีลูกเมียจำนวนมาก เมื่อบ้านเมืองที่เคยอยู่มีความคับแคบจึงขยายพื้นที่ออกมาสร้างบ้านเรือนอยู่ที่บ้านนาดี โดยหลวงอุปฮาดพาภรรยาคนสุดท้าย คือ นางคำป้อม (นางแดง) มาอยู่ด้วย และหลวงราชาภักดีได้พาภรรยา คือ นางคำเฟื่องมาอยู่ด้วย (สมัคร ศรีบุตตา และ สมพราว ศรีบุตตา, สัมภาษณ์: 2563)

การขยายพื้นที่ตามการตั้งถิ่นฐานข้างต้นสอดคล้องกับหลักฐานจารึกทางประวัติศาสตร์การสร้างพระธาตุศรีสองรัก ที่กล่าวถึงกรเข้ามาตั้งถิ่นฐานของผู้คนในพื้นที่ด่านซ้าย พบว่า ด่านซ้ายในอดีตเป็นเส้นทางสัญจรของเมืองต่าง ๆ ทั้งเมืองนครไทย เมืองพิษณุโลก และเมืองต่าง ๆ ในแถบอีสาน ทำให้เห็นการอพยพโยกย้ายของผู้คนตามเส้นทางการเดินทาง ขณะเดียวกันด่านซ้ายยังเป็นเส้นทางการติดต่อระหว่างอาณาจักรกรุงศรีอยุธยา และอาณาจักรล้านช้าง ราวพุทธศตวรรษที่ 22 ได้มีการสร้างพระธาตุศรีสองรักเพื่อเป็นสักขีพยานในการช่วยเหลือกันระหว่างกรุงศรี

³ บ้านนาเวียง ปัจจุบันตั้งอยู่ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

⁴ บ้านน้ำปาด ปัจจุบันตั้งอยู่ในจังหวัดอุดรดิตถ์

⁵ บ้านเก่า ปัจจุบันตั้งอยู่ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

⁶ บ้านนาหอ ปัจจุบันตั้งอยู่ในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

⁷ พระแก้วอาสา เป็นยศที่ใช้เรียกผู้ปกครองเมืองด่านซ้าย มีสถานะเทียบเท่านายอำเภอในปัจจุบัน

อยุธยา และกรุงศรีสัตนาคนหุต จึงมีการเกณฑ์แรงงานไพร่พลจากทั้งสองเมืองเข้ามาสร้างพระราชอุทยานจำนวนมาก ผู้คนที่เข้ามาจึงสร้างบ้านแปงเมืองอยู่ในละแวกนั้น (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2550) จนเกิดเป็นหมู่บ้านต่าง ๆ อาทิ บ้านนางเวียง บ้านนาหอ บ้านเก่า เป็นต้น

จากจารึกดังกล่าว เห็นได้ว่าเป็นบ้านนาหอและบ้านนาเวียงเป็นหมู่บ้านที่อยู่ใกล้กับพระราชอุทยานสองรัก ถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ของผู้คนที่เข้ามาเมื่อครั้งสร้างพระราชอุทยานสองรัก เมื่อมีประชากรมากขึ้น บ้านเมืองเกิดความคับแคบจึงได้มีการขยายพื้นที่ออกไป นาดิจึงเป็นอีกหนึ่งหมู่บ้านที่เกิดขึ้นจาก กลุ่มคนได้ขยายพื้นที่ทำกินออกไปตามความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรอาหาร

ต่อมาหลวงราชาภักดีได้มีบุตรสาวชื่อนางก่าน นางก่านได้แต่งงานกับท้าวศรีขิน ก่อนได้รับตำแหน่งเป็นหลวงศิริรักษาเขต ท้าวศรีขินเป็นคนเมืองภูครั้ง⁸ เมื่อต้องแต่งงานกับบุตรสาวคนเดียวของหลวงราชาภักดี จึงต้องเข้ามาอาศัยอยู่ในหมู่บ้านนาดิ โดยท้าวศรีขินและนางก่านมีบุตรด้วยกัน คือ นางเจียม ทว่าหลวงราชาภักดีกับท้าวศรีขินไม่ลงรอยกันมากนัก เนื่องจากท้าวศรีขินเป็นนักเลง ซึ่งตรงกันข้ามกับหลวงราชาภักดีเป็นคนเคร่งในศีลในธรรม ทำให้ทั้งคู่มีปัญหากันบ่อยครั้ง ท้าวศรีขินจึงหนีไปเรียนวิชาอาคมที่เขมร เมื่อนางเจียมอายุได้ 8 ปี หลวงราชาภักดี และหลวงอุปหาคก็แก่ชรา และไม่สามารถทำงานหนักได้ ท้าวศรีขินจึงกลับมาทำงานแทน โดยใช้ชื่อว่า หลวงศิริรักษาเขต พร้อมทั้งพานักเลงกลับมาด้วย โดยหลวงศิริรักษาเขตให้ลูกน้องสร้างบ้านทำนาจนมีที่ทางจำนวนมาก (สมพรราว ศรีบุตดา, สัมภาษณ์: 2563)

ภายหลังราวปี พ.ศ. 2446 ดินแดนฝั่งขวาบางส่วนของแม่น้ำโขง รวมถึงด่านซ้ายจังหวัดเลย ถูกยกให้กับฝรั่งเศส ทำให้เมืองด่านซ้ายตกอยู่ภายใต้การปกครองของฝรั่งเศส หลวงศิริรักษาเขตต้องหนีกลับไปอยู่เมืองภูครั้ง ขณะนั้น พบว่าบ้านนาดิมีเพียง 25-30 หลังคาเรือน ลักษณะตัวบ้านมักทำเป็นเรือนผูกไม้ฝาอก มุงหลังคาด้วยหญ้า เท่านั้น

ราวปี พ.ศ. 2449 ฝรั่งเศสคืนเมืองด่านซ้ายให้กับสยาม ท้าวทองดีถูกแต่งตั้งให้เป็นพระแก้วอาสา และเป็นเจ้าเมืองหรือนายอำเภอดูแลด่านซ้าย ซึ่งเป็นช่วงเดียวกับที่ด่านซ้ายเปลี่ยนรูปแบบการปกครองจากเจ้าเมือง เป็นอำเภอ และยกฐานะบ้านน่าน้ำท่วมเป็นตำบลหนองผือ ซึ่งกินอาณาเขตของกลุ่มน้ำหมันตอนใต้ทั้งหมด โดยมีนายเรืองดำรงตำแหน่งเป็นกำนันประจำตำบลหนองผือ เมื่อนายเรืองเกษียณอายุ ได้ให้ขุนอำนาจ มาดำรงตำแหน่งเป็นกำนันหนองผือแทน ในช่วงนี้เองที่ตำบลหนองผือถูกแยกตำบลออกมาเป็นตำบลนาหอ ตำบลนาดิ และตำบลปากหมันตามลำดับ

⁸ ภูครั้ง ปัจจุบัน คือ อำเภอกุเรือ จังหวัดเลย

หมู่บ้านนาดีจึงอยู่ในเขตพื้นที่การปกครองของตำบลนาดีตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา (สมพราว ศรีบุตตา, สัมภาษณ์: 2563)

จากประวัติการตั้งถิ่นฐานของบ้านนาดีข้างต้น ทำให้เห็นเส้นทางการเดินทางของ ผู้คนที่อพยพเข้ามาในพื้นที่ ตามเส้นทางการเดินทางสัญจรและการอพยพเพื่อแสวงหาความอุดม สมบูรณ์ของฐานทรัพยากรอาหาร จะเห็นได้ว่า ชาวบ้านนาดีมีวัฒนธรรมร่วมกับชาวลาวหลวงพระ บาง ส่วนหนึ่งสะท้อนให้เห็นผ่านวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ในที่นี้คือ “การบริโภคน้ำผักสะทอน” ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารของชาวลาวที่อยู่ภายใต้บริบทแวดล้อมของพื้นที่ป่าเขาและม ี ความอุดมสมบูรณ์ของป่าและต้นสะทอน ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่ดังกล่าว โดยเฉพาะในพื้นที่ อำเภอ ด่านซ้าย อำเภอภูเรือ อำเภอนครไทย รวมถึงแขวงไชยบุรี สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เป็นต้น ปรับตัวและรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคที่เหมือนหรือคล้ายคลึงกัน โดยเฉพาะการบริโภคน้ำ ผักสะทอน

4.2.2 ระบบเครือญาติ

การสืบทอดระบบเครือญาติในหมู่บ้านนาดี เป็นการสืบทอดที่สัมพันธ์กับการสืบทอดมรดกที่ดินโดยเป็นการสืบทอดสายฝั่งแม่ เนื่องจากโดยทั่วไป ลูกสาวคนเล็กจะต้องเป็นผู้ดูแลพ่อ แม่และครอบครัว ดังนั้น พ่อแม่จึงมักจะแบ่งมรดกที่ดินให้กับลูกสาวเป็นหลัก ทำให้วัฒนธรรมการ แต่งงานของคนบ้านนาดีเป็นการแต่งงานเอาเขยเข้าบ้าน เพื่อมาเป็นแรงงานในการใช้ที่ดินทำกิน จากนั้น จึงสร้างครัวเรือน ตั้งหลักปักฐานอยู่บริเวณใกล้เคียง ขณะเดียวกัน การสืบทอดสายตระกูล (นามสกุล) ของชาวบ้านนาดีกลับเป็นการสืบทอดจากฝั่งชายเป็นหลัก โดยฝ่ายหญิงที่แต่งงานแล้วจะเปลี่ยนไปใช้นามสกุลเดียวกับสามี ทำให้บ้านนาดีมีนามสกุลที่หลากหลายสัมพันธ์กับการเข้ามาของเขยนอกหมู่บ้าน

ราวปี พ.ศ. 2455 ในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) มี การประกาศใช้พระราชบัญญัตินามสกุล ขุนอำนาจที่ดำรงตำแหน่งเป็นกำนันหนองผือ ณ ขณะนั้นใช้นามสกุล “จันทกร” และเข้ามาแต่งงานกับนางเจียม บุตรสาวของหลวงศิริเขตรักษา ทำให้ภายหลัง นามสกุลจันทกร เป็นหนึ่งในนามสกุลที่เก่าแก่ของหมู่บ้านนาดีท่ามกลางนามสกุลที่หลากหลายใน ปัจจุบัน ดังเห็นได้จากแผนผัง ต่อไปนี้

จากแผนผังครัวเรือนข้างต้น จะเห็นได้ว่าบ้านนาดีมีการสืบเชื้อสายฝั่งแม่เป็นหลัก กล่าวคือ บทบาทของฝ่ายหญิงในบ้านนาดีจะต้องเป็นผู้ดูแลพ่อแม่ และสืบทอดมรดกที่ดิน โดยเฉพาะ ลูกสาวคนเล็กที่มักเป็นคนที่อยู่ติดบ้าน ทั้งนี้ยังมีการถ่ายทอดแบบแผนทางวัฒนธรรมจากแม่สู่ลูก ผ่านการทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีกรรมในชุมชน การผลิตอาหาร ตลอดจนคติความเชื่อต่าง ๆ ขณะที่ฝ่ายชายจะแต่งงานเข้าบ้านฝ่ายหญิง และปรับตัวตามวัฒนธรรมของบ้านฝ่ายหญิง ซึ่งลักษณะดังกล่าวทำให้ผู้หญิงมีบทบาทสำคัญในการจัดการทางวัฒนธรรม ตลอดจนทรัพยากรในครัวเรือน ขณะที่ฝ่ายชายมีสถานะเป็นแรงงานในกระบวนการผลิตอาหารของครัวเรือน ดังเห็นได้จาก การบริโภคน้ำผักสะทอน ที่ส่วนใหญ่เป็นการรวมกลุ่มกันของฝ่ายหญิงระหว่างยาย แม่ สู่ลูก ตามลำดับ ส่วนตา หรือพ่อ มักจะเป็นแรงงานในกระบวนการเก็บหรือขึ้นตอนที่เสี่ยงอันตราย อย่าง การปีนต้นสะทอน เข้าป่าไปเก็บใบสะทอนบนเขา ขณะเดียวกัน ลูกชายส่วนใหญ่ที่ไม่ใช่คนด้านซ้ายโดยกำเนิดไม่นิยมบริโภคน้ำผักสะทอน แต่จะต้องปรับตัวและบริโภคน้ำผักสะทอนเมื่อภรรยาเป็นผู้จัดหาอาหารให้

“สามียายเป็นคนอำเภอเชียงคาน ที่โน้นเขาไม่กินน้ำผักสะทอนกัน ตอนตาแต่งงานและย้ายเข้ามาอยู่กับยายในช่วงแรก เขาไม่ยอมกินน้ำผักสะทอนเพราะกินไม่เป็น แต่บ้านเรากินน้ำผักสะทอนกัน ย้ายก็กินน้ำผักสะทอน เขาเลยพยายามปรับตัว ใช้เวลานานกว่าจะกินเป็น แต่ทุกวันนี้ก็ยังไม่ค่อยชอบกิน แต่ก็กินได้”

(หนูพลอย นนทกาญ, 2563 : สัมภาษณ์)

จากกรณีตัวอย่างของนางหนูพลอยสะท้อนให้เห็นบทบาทและอำนาจของฝ่ายหญิง โดยเฉพาะพื้นที่ในครัว เนื่องจากผู้หญิงส่วนใหญ่มีหน้าที่ทำอาหารเลี้ยงครอบครัว อาหารที่พวกเขาทำจึงอยู่บนพื้นฐานของวัฒนธรรมการบริโภคในท้องถิ่น ทำให้ผู้ที่ต้องร่วมชายคาเดียวกันนั้นมีการปรับตัวตลอดจนรับเอาวัฒนธรรมนั้น ๆ จนกลืนและกลายเป็นคนนาดี

นอกจากนี้ ในอดีตชาวบ้านนาดีประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ทำให้มีเวลาว่างในช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวชาวบ้านจะรวมกลุ่มกันทำกิจกรรมทางสังคม โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน ที่มักจะอยู่ติดบ้าน หนึ่งในกิจกรรมนั้นคือ การทำน้ำผักสะทอนที่ต้องใช้เวลาและกำลังคนจำนวนมาก จึงมีการ “เอาแรงแง” หรือลงแขกระหว่างเครือญาติหรือคนในชุมชนเดียวกัน เพื่อช่วยกันทำน้ำผักสะทอน รวมถึงกิจกรรมทางสังคมอื่น ๆ ทำให้ภูมิปัญญา ตลอดจนวัฒนธรรมต่าง ๆ มีการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

เหตุนี้ จึงทำให้วัฒนธรรมที่ปรากฏในพื้นที่บ้านนาดียังคงมีบทบาทอยู่ แม้จะมีการปรับเปลี่ยนไปตามการปรับตัวของผู้ที่โยกย้ายเข้ามาใหม่ ทำให้ปัจจุบันแม้นามสกุลของชาวบ้านใน

หมู่บ้านนาดีจะมีความหลากหลายมากขึ้นตามการใช้นามสกุลตามสามี ทว่าฝ่ายหญิงกลับมีบทบาทสำคัญในการสืบทอดมรดก ซึ่งไม่เพียงแต่มรดกที่ดินเท่านั้นแต่ยังรวมถึงมรดกด้านวัฒนธรรมที่ถูกถ่ายทอดส่งต่อจากยาย แม่ ลูกสาวและหลานสาว อีกต่อไป

4.3 ระบบความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมในรอบปี

จากการรวบรวมข้อมูลทั้งจากเอกสาร ตำนานและเรื่องเล่าของบ้านนาดี ทำให้เห็นระบบความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่ โดยสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ระบบความเชื่อ และประเพณีพิธีกรรมในรอบปี ดังนี้

4.3.1 ระบบความเชื่อ

ชาวบ้านนาดีส่วนใหญ่มีความเชื่อผสมผสานระหว่างศาสนาพุทธและการนับถือผี การประกอบพิธีกรรมมักจัดขึ้นบริเวณวัด และสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ของหมู่บ้าน โดยบ้านนาดีมีวัดด้วยกัน 2 แห่ง คือ วัดโพธิ์ศรี วัดเก่าแก่ของหมู่บ้านที่มีอายุมากกว่า 200 ปี และวัดสว่างอารมณ์วัฒนา (วัดโพธิ์ชัย) เป็นวัดที่สร้างขึ้นในปี พ.ศ. 2199 ซึ่งวัดทั้งสองวัดมีบทบาทสำคัญในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาทั่วไป ทว่าหากเป็นงานบุญหลวง หรือบุญใหญ่ ชาวบ้านมักจะใช้วัดโพธิ์ศรีในการประกอบพิธีกรรม เนื่องจากชาวบ้านนาดีมีความเชื่อวัดสว่างอารมณ์วัฒนามีอาถรรพ์ กล่าวคือ เป็นวัดที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ศักดิ์สิทธิ์ของเจ้าปู่เจ้าตา (ผีบรรพบุรุษ) หากจัดงานบุญที่มีมหรสพถือเป็นการรบกวนเจ้าปู่เจ้าตา ที่อาจก่อให้เกิดสิ่งไม่ดีตามมาได้ ซึ่งความเชื่อดังกล่าว ชาวบ้านนาดีเล่าขานถึงวัดสว่างอารมณ์วัฒนาว่า

“อดีต สมัยเมื่อก่อตั้งวัดสว่างอารมณ์วัฒนาในช่วงแรก เคยจัดงานบุญใหญ่ที่บริเวณวัด ซึ่งการจัดงานบุญดังกล่าวได้ก่อให้เกิดอาเพศขึ้น ชาวบ้านนาดีกล่าวว่าครั้งหมู่บ้านล้มตาย ทำให้ต่อมาชาวบ้านนาดีไม่จัดงานบุญใหญ่ หรือมหรสพอีกเลย นอกจากนี้ พระที่มาจำวัดอยู่ที่วัดสว่างอารมณ์ก็ไม่เคยมีพระรูปไหนที่อยู่ได้เกิน 3 เดือน บ้างเล่นซุกกับสีกาจนต้องลิกขาออกมาหมด แต่ภายหลังได้เจ้าอาวาสรูปใหม่ ซึ่งเป็นคนในหมู่บ้าน ชาวบ้านเชื่อว่าพระรูปดังกล่าวประพาศอยู่ในศีลในธรรมของท่านทำให้ท่านยังคงอยู่เป็นเจ้าอาวาสประจำวัดสว่างอารมณ์มาจนถึงปัจจุบัน ทำให้ปัจจุบันวัดสว่างอารมณ์วัฒนามีพระสงฆ์มากกว่าวัดโพธิ์ศรี และสามารถทำพิธีกรรมทางพุทธศาสนาได้”

(บุญหลาย สุริโย, 2563: สัมภาษณ์)

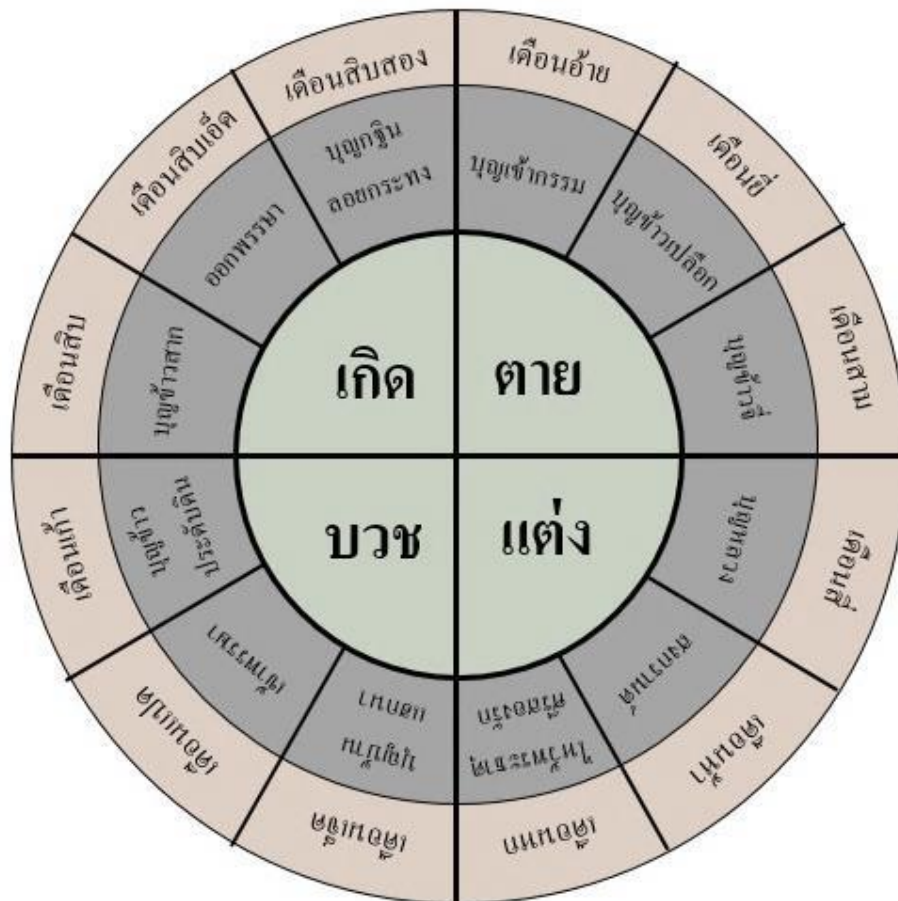
นอกจากนี้ ยังมีสำนักสงฆ์ 1 แห่ง ที่ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นวัด คือ สำนักสงฆ์คุณธรรมมานิวิฐ และสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ของหมู่บ้านที่ชาวบ้านให้ความเคารพ ได้แก่ ต้นโพธิ์เสียงและดงหอ สถานที่ประกอบพิธีกรรมของชาวบ้าน

ต้นโพธิ์เสียง เป็นต้นไม้ศักดิ์สิทธิ์ของหมู่บ้านนาดี จากเรื่องเล่า “ตำนานโพธิ์เสียง” ที่กล่าวไปแล้วข้างต้น จะเห็นได้ว่าต้นโพธิ์เสียงเป็นต้นไม้ที่ชาวบ้านให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก เมื่อผู้เขียนเข้าไปในหมู่บ้านเพื่อสอบถามเรื่องราวความเป็นมาของชุมชน ตำนานโพธิ์เสียงมักจะถูกหยิบยกขึ้นมาเล่าอยู่เสมอ เพราะนอกจากจะมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์แล้ว ชาวบ้านยังเชื่อว่าเป็นต้นไม้ที่สามารถทำนายความอุดมสมบูรณ์ของหมู่บ้านได้ เหตุนี้ ในเดือนห้าของทุกปีชาวบ้านจะต้องทำพิธีสักการบูชาต้นโพธิ์เสียง โดยนำผ้าแพรสีมาเปลี่ยน และพันรอบต้น ปักแขวนทุง (ธง) ไว้สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่อยู่ ณ ต้นโพธิ์เสียงให้เป็นร่มโพธิ์ร่มไทรให้ชาวบ้านมีแต่ความสุข และบ้านนาดีมีแต่ความอุดมสมบูรณ์

ดงหอ : เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ โดยเฉพาะการนับถือผี เจ้าปู่เจ้าตา เทวดา ตลอดจนผีที่คอยดูแลหมู่บ้านให้อยู่ร่มเย็นเป็นสุข ซึ่งความเชื่อในเรื่องผีนี้ได้มีผู้นำทางจิตวิญญาณ หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “เจ้าพ่อกวน” เป็นสื่อกลางในการติดต่อสื่อสารกับสิ่งเหนือธรรมชาติที่ชาวบ้านให้ความเคารพนับถือ ซึ่งพิธีกรรมที่จัดขึ้นในดงหอชาวบ้านนาดีเรียกว่า “เลี้ยงหอ” จัดขึ้นในช่วงเดือน 8 โดยมีเจ้าพ่อกวนเป็นผู้นำในการประกอบพิธีกรรม สำหรับอาหารที่มักนำไปเลี้ยงในพิธีกรรมนั้นจะมีหมูและไก่ โดยการเลี้ยงหอจะเลี้ยงไก่ 2 ปีติดกัน ส่วนปีที่ 3 จะเลี้ยงหมู ซึ่งการเลี้ยงวิธีดังกล่าวได้ทำสืบทอดกันมายาวนาน

4.3.2 ประเพณีและพิธีกรรมในรอบปี

ประเพณีและพิธีกรรม หรือ “ฮีตสิบสอง” เป็นจารีตที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมายาวนาน สัมพันธ์กับความเชื่อและการทำเกษตรกรรม ซึ่งการจัดประเพณีและพิธีกรรมดังกล่าวถูกจัดตามปฏิทินจันทรคติ 12 เดือน โดยมีเป้าหมายเพื่อเป็นแบบแผนในการดำรงชีวิตของผู้คน สามารถจำแนกได้ ดังนี้



ภาพที่ 5 แผนภาพประเพณีรอบปี บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย
(ที่มา: ภาคสนาม ปี 2563)

เดือนอ้าย : บุญเข้ากรรม

บุญเข้ากรรม จัดขึ้นในวันขึ้น 6 ค่ำ ถึง 15 ค่ำ เดือนอ้าย เป็นช่วงที่ให้พระภิกษุสงฆ์เข้าปริวาสกรรม เพื่อให้พระที่ต้องอาบัติได้สารภาพผิดต่อหน้าคณะสงฆ์ ในอดีตจะปลุกกระท่อมให้สำหรับพระสงฆ์แต่ละรูปฝึกจิตสำนึกถึงความบกพร่องของตนเอง และมุ่งประพฤติตามวินัยต่อไป ปัจจุบันพระภิกษุสงฆ์ส่วนใหญ่เข้าปริวาสกรรมร่วมกันยังวัดในตัวเมืองเด่นชัย หรือวัดที่มีชื่อเสียง เช่น วัดโพธิ์ชัย ซึ่งตั้งอยู่ในเขตตำบลเด่นชัย อำเภอเด่นชัย จังหวัดเลย เป็นต้น

เดือนยี่ : บุญข้าวเปลือก

บุญข้าวเปลือก หรือบุญสู่ขวัญข้าว มักจัดขึ้นในช่วงเดือนยี่ เป็นประเพณีที่จัดขึ้นหลังฤดูเก็บเกี่ยวเพื่อระลึกถึงพระแม่โพสพที่ให้ผลผลิตมา โดยชาวบ้านนาดีจะเอาข้าวที่อยู่ในยุ้งฉางมารวมกันที่ลานวัดและประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เมื่อเสร็จพิธีกรรมจึงจะนำข้าวเปลือกที่ผ่านการทำ

พิธีแล้วกลับไปไวยังยั้งข้าวคนละ 1 กำมือ เพื่อเป็นสิริมงคลให้แก่ข้าวและยั้งข้าว ส่วนข้าวที่เหลือวัดจะนำไปขายในราคาถูกให้กับชาวบ้านที่ต้องการ แล้วนำเงินที่ได้มาทำนุบำรุงศาสนสถานต่อไป

เดือนสาม : บุญข้าวจี

บุญข้าวจี จัดขึ้นในช่วงเดือนสาม ในอดีตชาวบ้านจะใช้ข้าวใหม่หรือที่เก็บเกี่ยวเสร็จใหม่ในแต่ละปีมาทำข้าวจี โดยนำข้าวเหนียวนึ่งสุกมาปั้นแล้วย่างไฟให้พอเหลือง บางครัวเรือนปรุงรสด้วยเกลือ หรือซุบไข่นำไปจีไฟ ข้าวจีที่ได้จะนำไปใส่บาตร ถวายเลี้ยงพระภิกษุสงฆ์ และเลี้ยงผี ปัจจุบันชาวบ้านนาดีไม่ได้จัดงานบุญข้าวจีแล้ว เนื่องจากผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านเหลือน้อยลง และคนรุ่นหลังไม่ได้สืบสานประเพณีต่อ

เดือนสี่ : บุญหลวง

บุญหลวง หรือบุญเผวด เป็นประเพณีเก่าแก่ของชาวอีสาน เช่นเดียวกับदानข้าว งานบุญหลวงถูกจัดขึ้นและเป็นที่รู้จักควบคู่กับการละเล่นผีตาโขน ซึ่งงานบุญหลวงของदानข้าวจะจัดขึ้นในช่วงเดือนเจ็ดของทุกปี ขณะที่งานบุญหลวงของบ้านนาดี จะจัดขึ้นในช่วงเดือนสี่ ซึ่งจะกำหนดวันงานไม่ให้ตรงกับงานบุญหลวงของหมู่บ้านอื่น ดังนั้น การจัดงานจึงไม่มีการกำหนดการที่แน่นอนแต่จะจัดขึ้นตามความเหมาะสม และมติของชาวบ้านเป็นหลัก

งานบุญหลวงมักจะจัดขึ้น 2-3 วัน ซึ่งวันแรก เรียกว่าวันแต่ง ชาวบ้านจะไปรวมกันบริเวณวัดเพื่อช่วยกันแต่ง “เครื่องร้อยเครื่องพัน” หรือเครื่องบูชาที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม จากนั้น ในช่วงเช้ามืดของวันที่ 2 रावดี 3-4 จะทำการเบิกพระอุปคุต ห้ามคนในไม่ให้ออก คนนอกไม่ให้เข้า เพราะจะทำให้ภูตผีที่อยู่นอกพื้นที่วัดเข้ามาด้วย ซึ่งการเบิกพระอุปคุตนั้นเป็นการเชิญให้พระอุปคุตมาปกป้องคุ้มครอง และดูแลไม่ให้งานบุญหลวงมีอุปสรรค หลังจากนั้นในช่วงกลางวันจะทำการ “ย่มบุญ” หรือการร้องเล่นเต้นรำ แห่ผีตาโขน และแห่ต้นกัณฑ์เข้าวัด ซึ่งต้นกัณฑ์นี้จะตกแต่งด้วย เงิน ดอกไม้ทำมือ สมุด เทียน เป็นต้น และวันที่สามชาวบ้านจะร่วมกันฟังเทศน์มหาชาติตลอดทั้งวัน เป็นอันสิ้นสุดพิธี

เดือนห้า : สงกรานต์

สงกรานต์ ประเพณีสงกรานต์ หรือวันขึ้นปีใหม่ของไทย จัดขึ้นระหว่างวันที่ 13-15 เดือนเมษายน มีการอัญเชิญพระพุทธรูปไปประดิษฐานยังหอพระให้ชาวบ้านได้สรงน้ำ เพื่อเป็นสิริมงคล หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ลงพระ” ชาวบ้านจะนำน้ำหอมหรือน้ำอบ และดอกไม้มาใส่ไปถวาย ทั้งนี้ ประเพณีสงกรานต์ยังเป็นเทศกาลที่ชาวบ้านรอคอย เนื่องจากลูกหลานที่อยู่ต่าง จังหวัดจะ

กลับมาเยี่ยมบ้าน และรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ เมื่อลูกหลานกลับไปจึงมักจะนำ “น้ำผักสะทอน” หรือแจ่ว
ดำน้ำผักสะทอน ซึ่งหาซื้อที่อื่นไม่ได้ ดัดไม้ติดมือกลับไปด้วย

เดือนหก : ไหว้พระธาตุศรีสองรัก

ไหว้พระธาตุศรีสองรัก จัดขึ้นวันเพ็ญเดือนหก บริเวณพระธาตุศรีสองรัก อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เป็นเวลา 4 วัน 3 คืน ชาวบ้านจะทำต้นผึ้งถวายเพื่อบูชาพระธาตุและทำเทียนเวียนหัวเพื่อความเป็นสิริมงคล ประเพณีนี้จะมีทั้งชาวบ้านนาดี ชาวบ้านทั่วทั้งอำเภอด่านซ้าย และชาวบ้านจากพื้นที่อื่น มาร่วมงานเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ ยังเป็นช่วงเก็บนสำหรับผู้มาบวญกับพระธาตุอีกด้วย

เดือนเจ็ด : บุญบ้าน แสกนา

บุญบ้าน หรือบุญชำระบ้าน เป็นการทำบุญครั้งใหญ่ของหมู่บ้านนาดี ชาวบ้านจะต้องแต่งเครื่องร้อยเครื่องพัน และทำกระทง 9 ช่อง ประกอบด้วยอาหารคาวหวาน ข้าวดำ ข้าวแดง ข้าวขาว วางไว้ 4 ทิศ นอกจากนี้ ชาวบ้านจะเขียนชื่อสมาชิกในครัวเรือน แล้วนำไปร่วมพิธีกรรมเพื่อให้เจ้าบ้าน (ผีบรรพบุรุษ) ดูแลปกป้องรักษาสมาชิกในครัวเรือน หรือสมาชิกในหมู่บ้านให้อยู่อย่างมีความสุข

นอกจากนี้ ยังมีการสักการบูชาต้นโพธิ์เสี่ยง ต้นไม้ศักดิ์สิทธิ์ประจำหมู่บ้าน โดยเชื่อว่าหากดูแลต้นโพธิ์ดีจะส่งผลไปถึงวิถีชีวิตและการทำเกษตรกรรมที่ดีด้วย

แสกนา เป็นประเพณีที่ทำในช่วงของการเริ่มทำนา ถือเป็นบูชาพระแม่โพสพ และทำการบอกกล่าวเจ้าที่ก่อนลงมือทำนา เพื่อให้ได้ผลผลิตจากการเกษตรได้ผลดี

เดือนแปด : เข้าพรรษา

เข้าพรรษา ตรงกับวันแรม 1 ค่ำ เดือน 8 ถัดจากวันอาสาฬหบูชา เป็นวันสำคัญทางพุทธศาสนา เนื่องจากเป็นวันที่กำหนดให้พระสงฆ์อยู่จำพรรษาที่วัดตลอด 3 เดือน ชาวบ้านจะมีการทำบุญใส่บาตร ถวายผ้าอาบน้ำฝน และในช่วงเย็นมีการแห่เทียนไปถวายแด่พระภิกษุสงฆ์

เดือนเก้า : บุญข้าวประดับดิน

บุญข้าวประดับดิน หรือบุญเดือนดับ ตรงกับวันแรม 14 ค่ำ เดือน 9 เป็นประเพณีทำบุญหาบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว โดยชาวบ้านเชื่อว่าเป็นวันที่นรกเปิด ผีที่อยู่ในนรกจึงสามารถขึ้นมารับส่วนบุญส่วนกุศลได้ ก่อนวันงานชาวบ้านจะเตรียมห่อข้าวต้มและทำอาหาร เพื่อเป็น

ส่วนประกอบในพิธีกรรม ส่วนใหญ่มักจะจัดเตรียมทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน บรรจุลงในท่อใบตอง หรือถุงพลาสติก จัดเป็นชุดจำนวน 3-5 ชุด ประกอบด้วย ข้าวสาร อาหารแห้ง ขนม นม น้ำ เป็นต้น เมื่อถึงวันงานชาวบ้านจะนำอาหารไปรวมกันที่วัด อาหารส่วนหนึ่งถูกนำไปรวมกันไว้ เพื่อถวายพระพุทธรูป พระธรรม พระสงฆ์ และจะเหลือไว้ 1 ชุดเพื่อนำไปฝังรวมกันในดิน ถวายแด่พระแม่ธรณี หลังจากทำการฝังเรียบร้อยแล้วชาวบ้านบางส่วนจะขึ้นไปบนศาลาเพื่อทำการกินข้าวร่วมกัน และจัดเก็บชุดข้าวประดับดินที่ถวายพระ แยกเอาแต่น้ำ หรืออาหารที่ไม่เน่าเสียเก็บไว้ให้วัดเพื่อใช้ประโยชน์ ส่วนที่เหลือจะแจกจ่ายกันกลับบ้าน นำไปกิน และแจกจ่ายต่อไป เพื่อไม่ให้เน่าเสีย และไม่เป็นการแก้พระสงฆ์ ถือสิ้นสุดพิธีกรรม



ภาพที่ 6 ประเพณีบุญข้าวประดับดิน บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอคำชะอี จังหวัดเลย
(ที่มา: ภาคสนาม ปี พ.ศ. 2563)

เดือนสิบ : บุญข้าวสาก

บุญข้าวสาก หรือข้าวฉลาก ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นการทำบุญให้กับบรรพบุรุษเช่นเดียวกับบุญข้าวประดับดิน หากแต่ได้มีการจัดทำฉลาก โดยจะเขียนชื่อสมาชิกในหมู่บ้านแต่ละคนไว้ในฉลาก ให้ผู้นำทางศาสนาเป็นคนจับฉลาก เพื่อทำนายความเป็นอยู่ของชาวบ้าน กล่าวคือ หากจับได้บุคคลที่มีฐานะยากจน หรือเป็นคนไม่ดี ในปีนั้นจะทำให้หมู่บ้านพบเจอแต่เรื่องไม่ดี ขณะเดียวกันหากจับได้ชื่อของคนร่ำรวย หรือบุคคลอันเป็นที่เคารพของชาวบ้าน ในปีนั้นจะมีแต่สิ่งที่ดีเกิดขึ้น ซึ่งการทำนายดังกล่าวขึ้นอยู่กับการวิเคราะห์ถึงจุดเด่นของแต่ละคนเพื่อชี้ทางให้เกิดแต่สิ่งที่ดีในหมู่บ้าน

เดือนสิบเอ็ด : ออกพรรษา

ออกพรรษา ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 เป็นประเพณีของพุทธศาสนิกชน เนื่องจากพระภิกษุสงฆ์อยู่จำพรรษาครบ 3 เดือน ในช่วงเข้ามีการทำบุญตักบาตร ฟังเทศน์ที่วัด และในช่วงเย็นจะมีการแห่ต้นผึ้ง ซึ่งทำด้วยไม้ไผ่ ตกแต่งด้วยเทียนรูปดอกไม้ และของใช้สำหรับถวายพระ เช่น สบู่ ยาสีฟัน สมุด เป็นต้น จากนั้นนำไปถวายที่วัด ระหว่างแห่จะจุดเทียนเพื่อความสวยงามและสว่างไสวในยามค่ำคืน

เดือนสิบสอง : บุญกฐิน และลอยกระทง

บุญกฐิน เป็นประเพณีที่สัมพันธ์กับพุทธศาสนา มีการถวายผ้าไตรจีวรให้กับพระสงฆ์ที่จำพรรษา โดยชาวบ้านนาดีจะแห่กฐินไปยังวัด ถวายผ้ากฐินและปัจจัยไทยทานแด่พระสงฆ์ โดยจะจัดขึ้นในช่วงวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 ถึงวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12

ลอยกระทง ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ชาวบ้านจะทำกระทงไปลอยน้ำห่มที่ไหลผ่านหมู่บ้าน หรือพื้นที่ที่มีการจัดงานรื่นเริงต่าง ๆ เพื่อเป็นการขอขมาพระแม่คงคา

จากระบบความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรมที่ปรากฏในหมู่บ้านนาดี เห็นได้ว่ามีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตและระบบการผลิตอาหารของชาวบ้าน โดยเฉพาะการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ในแต่ละครั้งที่ได้มีการจัดเตรียมอาหารคาวหวาน ตลอดจนเครื่องเซ่นประกอบพิธีกรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับความเชื่อและสืบทอดกันมายาวนาน แม้อาหารจะไม่ได้มีความโดดเด่นในพื้นที่พิธีกรรม ทว่าสิ่งที่โดดเด่นในการประกอบพิธีกรรมทุกครั้ง โดยเฉพาะงานบุญ คือการ “เลี้ยงฉลอง” ซึ่งการเลี้ยงฉลองดังกล่าวทำให้เกิดพื้นที่การรวมกลุ่มของเหล่าแม่บ้าน นั่นคือ “ครัว” ขนาดใหญ่ มีหน้าที่คอยทำอาหารเลี้ยงแขกภายในงาน แม้ปัจจุบันอาหารที่นำมาเลี้ยงแขกในงานจะเป็นอาหารแบบไทยภาคกลาง เช่น แกงไก่ แกงจืด ผัดเปรี้ยวหวาน เป็นต้น ซึ่งอาหารเหล่านี้ถือได้ว่าเป็นอาหารสมัยใหม่ที่ชาวบ้านนิยมจัดไว้สำหรับรับแขกบ้านแขกเมือง ทว่าอาหารส่วนใหญ่ที่เหล่าแม่ครัวนิยมนานกันระหว่างวันกลับเป็นอาหารพื้นบ้านทั่วไป โดยเฉพาะส้มตำ น้ำผักสะทอน หรือส้มตำปลาร้า เป็นต้น ดังนั้น น้ำผักสะทอนที่ปรากฏในพื้นที่บ้านนาดี จึงไม่ได้โดดเด่นในพื้นที่พิธีกรรมแต่โดดเด่นในพื้นที่ครัว ซึ่งเป็นพื้นที่ของการรวมกลุ่มของผู้จัดพิธีกรรม และจัดสำหรับอาหารสำหรับแขกที่มาร่วมพิธีกรรมเหล่านี้

4.4 ระบบเศรษฐกิจและการพัฒนา

ระบบเศรษฐกิจและการพัฒนาของบ้านนาดีมีลักษณะใกล้เคียงกับหมู่บ้านต่าง ๆ ในพื้นที่อำเภอด่านซ้าย โดยเฉพาะช่วงกระแสการพัฒนาจากภาครัฐที่ทำให้หมู่บ้านในประเทศไทย รวมถึงบ้านนาดีเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างค่อยเป็นค่อยไป ทำให้ชาวบ้านนาดีมีการปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงในแต่ละช่วงเวลา โดยจำแนกระบบเศรษฐกิจและการพัฒนาในหมู่บ้านนาดีได้เป็น 3 ยุค ดังนี้

4.4.1 ยุคพึ่งพาตนเอง (ก่อนปี พ.ศ.2500)

ก่อน ปี พ.ศ. 2500 ถือได้ว่าเป็นยุคแห่งการพึ่งพาตนเองของชาวบ้านนาดี โดยระบบผลิตในชุมชนมีรูปแบบการผลิตเพื่อการยังชีพ กล่าวคือ เน้นการผลิตเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน เน้นการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ หาของป่า ยุคนี้จึงเป็นยุคที่ชาวบ้านพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก โดยเฉพาะ “ป่า” ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชุมชน

ชาวบ้านนาดีมีการสร้างองค์ความรู้และปรับตัวตามระบบนิเวศแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอยู่โดยตลอด สัมพันธ์กับระบบการผลิตของครัวเรือน เน้นการปลูก โดยอาศัยแหล่งน้ำจากลำน้ำห่มันที่ไหลผ่านหมู่บ้านและน้ำฝนตามฤดูกาล เช่น การเพาะปลูกข้าวนา ข้าวไร่ พืชผักสวนครัวเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน นอกจากนี้ ยังมีการเลี้ยงสัตว์ อาทิ วัว ควาย เพื่อใช้ในการทำการเกษตร หมู ไก่ เป็ด ใช้สำหรับการบริโภค เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการหาอาหารจากป่า อาทิ หน่อไม้ เห็ด ไม้ป่า กระแต เป็นต้น โดยอาหารหรือผลผลิตเหล่านี้หากได้มาจำนวนมากส่วนหนึ่งนำมาประกอบอาหาร ขณะที่อีกส่วนหนึ่งจะแปรรูป (ถนอมอาหาร) เพื่อให้เก็บไว้ให้บริโภคได้นานขึ้น

นอกจากนี้ การแลกเปลี่ยนแรงงานระหว่างครัวเรือนยังถือเป็นปัจจัยสำคัญในกระบวนการผลิต ชาวบ้านนาดีการกิจกรรมการแลกเปลี่ยนนี้ว่า “เอาแรง” (ลงแขก) โดยการเอาการแรงแงส่วนใหญ่มักจะได้อาตบแทนเป็นผลผลิตหรือแรงงานตอบแทน เช่น การช่วยกันทำน้ำผักสะทอนจะได้ค่าตอบแทนเป็นน้ำผักสะทอน การเกี่ยวข้าว ผู้ที่มาเอาแรงจะได้ผลตอบแทนเป็นข้าวหรือแรงงานจากเจ้าของที่นา เป็นต้น

ดังนั้น เศรษฐกิจในยุคนี้จึงเป็นยุคของการพึ่งพาตนเอง เนื่องจากระบบตลาดยังไม่มีอิทธิพลกับชุมชนทำให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ เน้นการผลิตเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน รวมทั้งการแลกเปลี่ยนระหว่างครัวเรือนหรือชุมชนตามความสัมพันธ์เครือญาติ

4.4.2 ยุคแห่งการพัฒนา (พ.ศ. 2500 - 2540)

ช่วงปี พ.ศ. 2500 – 2540 เป็นช่วงที่เกิดการเปลี่ยนทางเศรษฐกิจ และสังคมอย่างมาก โดยเฉพาะการพัฒนาโครงสร้างสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานตามนโยบายภาครัฐ (แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ) อาทิ การไฟฟ้า การประปา การขนส่งและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ โดยเฉพาะ “ถนน” ส่งผลโดยตรงต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและระบบตลาดโดยรวมของประเทศ สำหรับบ้านนาดีถนนทำให้ชาวบ้านสามารถติดต่อทางการค้าได้สะดวกมากขึ้น มีการนำเข้าสินค้าจากภายนอกเข้ามาจำหน่ายในพื้นที่อย่างหลากหลายโดยเฉพาะตลาดในตัวเมืองด่านซ้าย เช่น อาหารทะเล อาหารในระบบอุตสาหกรรม ตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ และเทคโนโลยีต่าง ๆ ทำให้ชาวบ้านนาดีสามารถเข้าถึงอาหาร รวมถึงเทคโนโลยีจากภายนอกได้ง่ายขึ้น ขณะเดียวกัน แหล่งตลาดใหญ่ในตัวเมืองก็ได้กระจายเข้าไปในชุมชนมากขึ้น โดยการเกิดขึ้นของร้านค้าภายในชุมชน มีรับสินค้าจากตลาดมาจำหน่ายตามเขตชุมชน เช่น ผัก หมู ไก่ เนื้อ รวมถึงเครื่องปรุงรสต่าง ๆ นอกจากนี้ ยังมีรถพุ่มพวงที่รับผัก และอาหารจากตลาดตระเวนขายทั่วทุกหมู่บ้านในด่านซ้าย

นอกจากระบบตลาดที่เข้ามามีอิทธิพลกับชาวบ้านนาดีแล้ว ถนน ยังส่งผลให้วิถีชีวิตของชาวบ้านนาดีค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะรูปแบบการผลิตในระบบเกษตรกรรมของชาวบ้าน ในช่วงนี้ชาวบ้านนาดียังคงพึ่งพาตนเองเป็นหลัก ประกอบการพึ่งพาปัจจัยภายนอกมากขึ้น โดยเฉพาะปัจจัยเรื่องการผลิต เช่น รถแทรกเตอร์ ปุ๋ยเคมี พันธุ์พืชต่าง ๆ รวมถึงเครื่องมือที่อำนวยความสะดวกให้กับชาวบ้าน ประกอบกับความความสะดวกสบายของถนนทำให้ชาวบ้านขยายพื้นที่ทำกินขึ้นไปบนเขามากขึ้น ปัจจัยเหล่านี้ ทำให้ชาวบ้านนาดีมีการลงทุนเพิ่มสูงขึ้นเพื่อเพิ่มผลผลิต เมื่อได้ผลผลิตจำนวนมาก ส่วนหนึ่งเหลือไว้บริโภคภายในครัวเรือน ส่วนที่เหลือจึงนำไปจำหน่าย นอกจากนี้ ยังมีการเคลื่อนย้ายแรงงานจากชุมชนเข้าสู่ตัวเมืองมากขึ้นทำให้ชาวบ้านนาดีมีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น รับราชการ พนักงานโรงงาน ค้าขาย เป็นต้น

ดังนั้น ยุคนี้จึงเป็นยุคที่ชาวบ้านนาดีมีวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างค่อยเป็นค่อยไป เนื่องจากการพัฒนาของภาครัฐขยายเข้ามาในพื้นที่มากขึ้น โดยเฉพาะการพัฒนาด้านสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน ประกอบกับนโยบายต่าง ๆ เดิมจากที่ชาวบ้านนาดีพึ่งพาตนเองเป็นหลัก ได้มีการพึ่งพาปัจจัยภายนอกควบคู่ไปด้วย

4.4.3 ยุคการขยายตัวทางเศรษฐกิจ (พ.ศ. 2540 – ปัจจุบัน)

ปัจจุบันระบบตลาดเข้ามามีอิทธิพลกับชาวบ้านนาตีมามากขึ้น สืบเนื่องมาจากนโยบายของภาครัฐ และการพัฒนาด้านเศรษฐกิจ ที่มุ่งให้ความสำคัญกับท้องถิ่น มีสนับสนุนการฟื้นฟูศิลปะ ประเพณี วัฒนธรรมท้องถิ่น การสร้างรายได้ในชุมชน ซึ่งเป็นผลมาจากการแก้ไขปัญหาวิกฤติทางเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2540 ประเทศไทยได้รับผลกระทบอย่างหนักจากวิกฤตการณ์การเงินในเอเชีย พ.ศ. 2540 (วิกฤตต้มยำกุ้ง) เกิดปัญหาความยากจน และคนว่างงานจำนวนมาก ต่อมาปี พ.ศ. 2544 รัฐบาลภายใต้การนำของ พ.ต.ท. ดร. ทักษิณ ชินวัตร ดำรงตำแหน่งเป็นนายกรัฐมนตรีในขณะนั้น ได้ริเริ่มโครงการ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product : OTOP) เป็นโครงการที่นำเอาภูมิปัญญาแต่ละท้องถิ่น โดยเฉพาะ อาหาร และเครื่องหัตถกรรม นำมาปรับใช้เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่ นอกจากนี้ ยังมีการส่งเสริมองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี การบริหารจัดการ การตลาด ตลอดจนการประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดภายในประเทศและนอกประเทศ (วทัญญู ใจบริสุทธิ์, 2556) ปี พ.ศ. 2546 บ้านนาตีมานำภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน และผลิตภัณฑ์ที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนมาพัฒนาเป็นสินค้าประจำตำบลบาติ ภายใต้โครงการ OTOP

นอกจากนี้ นโยบายการพัฒนาทางเศรษฐกิจยังมีการส่งเสริมด้านภาคการเกษตร โดยสนับสนุนการปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยว ส่งผลให้เกิดการขยายพื้นที่ทำกินขึ้น การขยายพื้นที่ทำกินทำให้ชาวบ้านนาตีหลายครัวเรือนมีภาระหนี้สินเพิ่มขึ้น เนื่องจากต้องพึ่งพาแหล่งเงินทุนจากภายนอกเพื่อใช้จ่ายในภาคการเกษตร อาทิ เทคโนโลยี รถอีแต๊ก สารเคมี ตลอดจนเมล็ดพันธุ์พืชต่าง ๆ เพื่อเพิ่มผลผลิตให้ได้ปริมาณมาก เน้นการจำหน่ายออกและซื้อมาใช้เพิ่มขึ้น ทำให้เกิดธนาคารร้านค้า ตลอดจนการเข้ามาของนายทุนเพื่อการลงทุนในพื้นที่ด้านซ้ายจำนวนมาก

ดังนั้น ยุคการขยายตัวทางเศรษฐกิจจึงเป็นช่วงที่เศรษฐกิจในพื้นที่ด้านซ้าย รวมถึงบ้านนาตีเติบโตมากที่สุด เกิดการค้าขายในชุมชนมากขึ้น ชาวบ้านนาตีจากเดิมที่ผลิตเพื่อบริโภคเป็นหลักหันมาเน้นการเพิ่มผลผลิตให้ปริมาณมากขึ้นเพื่อให้เพียงพอต่อการบริโภคและการจำหน่าย มีการส่งออกสินค้าภายในชุมชน สู่ตลาดชุมชน ตลาดในตัวเมือง ร้านค้า ตลอดจนส่งออกไปยังภูมิภาคต่าง ๆ รวมถึงต่างประเทศ

จากการแบ่งช่วงการพัฒนาที่เกิดขึ้นในบ้านนาตีจะเห็นได้ว่า บ้านนาตีมีการเปลี่ยนแปลงอย่างค่อยเป็นค่อยไป สอดคล้องกับการพัฒนาในภาพรวมของประเทศ และกระแสการพัฒนาโลก โดยเฉพาะการให้ความสำคัญกับความเป็นท้องถิ่น พัฒนาผลิตภัณฑ์ และสร้างจุดขายเพื่อยกระดับสินค้าท้องถิ่นให้สามารถเข้าสู่ระบบตลาดโลก ไม่ว่าจะเป็นภาพยนตร์ สิ่งทอ หัตถกรรม ตลอดจนอาหาร ได้กลายเป็นธุรกิจ ทั้งในภาครัฐ และภาคเอกชน หนึ่งในนั้นคือ “น้ำผักสะทอน”

สินค้าที่ได้รับการพัฒนาจากภูมิปัญญาของชาวบ้านนาดี มีทั้งที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ภายใต้ันโยบายการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) และผลิตภัณฑ์โดยชาวบ้าน

4.5 ฐานทรัพยากรธรรมชาติ และระบบอาหารของชุมชน

สืบเนื่องจากลักษณะทางกายภาพของชาวบ้านนาดีมีความอุดมสมบูรณ์ และความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะป่าไม้ ทำให้ในอดีตชาวบ้านมีวิถีการดำรงชีพที่สัมพันธ์กับธรรมชาติ เช่น การล่าสัตว์หาของป่า รวมถึงการทำเกษตรเพื่อยังชีพ ซึ่งรูปแบบการผลิตทางการเกษตรของบ้านนาดีแบ่งเป็น 2 รูปแบบหลัก ได้แก่ การทำนาบนพื้นที่ราบและทำไร่บนพื้นที่สูง กล่าวคือ ชาวบ้านนาดีนิยมปลูกข้าวนาปี ข้าวนาปรัง ในพื้นที่ราบโดยอาศัยแหล่งน้ำจากลำน้ำหมันที่ไหลผ่านหมู่บ้าน ส่วนพื้นที่สูงชาวบ้านนาดีนิยมทำไร่ โดยเฉพาะ ข้าวไร่และปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ เนื่องจากเป็นพืชที่มีความต้องการน้ำน้อย สามารถอาศัยน้ำจากน้ำฝนตามฤดูกาล

ชาวบ้านนาดีจะเริ่มทำนาเมื่อเข้าสู่ฤดูฝน ราวเดือนพฤษภาคม เนื่องจากมีน้ำเพียงพอสำหรับปลูกข้าวนาปี ขณะเดียวกัน ชาวบ้านที่มีพื้นที่บนที่สูงได้เริ่มปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ในช่วงเดือนเดียวกัน และเข้าสู่ฤดูเก็บเกี่ยวราวเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม หลังฤดูเก็บเกี่ยวชาวบ้านนาดีบางส่วนจะปลูกข้าวโพดหวาน ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หน้าแล้งหรือพืชตระกูลถั่วเพื่อพักดิน นอกจากนี้ยังมีการทำกิจกรรมอื่น ๆ ร่วมกัน เช่น งานบุญ หาดอาหารจากธรรมชาติ หรือทำอาชีพอื่นระหว่างรอฤดูฝนกลับมาอีกครั้ง

นอกจากระบบการผลิตอาหารในภาคการเกษตรแล้ว “ทรัพยากรธรรมชาติ” ยังเป็นปัจจัยสำคัญต่อการผลิตอาหารของชุมชน ซึ่งในยุคพึ่งพาตนเองนี้เองที่ชาวบ้านนาดีมีวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับแหล่งอาหารจากธรรมชาติ โดยเฉพาะป่าและแหล่งน้ำ ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ของอาหาร เช่น เห็ดหน่อไม้ ผักสะทอน กระบก ผลไม้ เช่น เงาะ มะม่วง สัตว์ป่า และสัตว์น้ำน้อยใหญ่ เช่น ปลา หอย กุ้งฝอย เป็นต้น ชาวบ้านมักคิดค้นเครื่องมือหรืออุปกรณ์พื้นบ้านที่สร้างขึ้นจาก “ภูมิปัญญา” เพื่อผลิตอาหาร นอกจากนี้ ฐานทรัพยากรธรรมชาติยังเปรียบเสมือน “ร้านขายยา” โดยเป็นแหล่งสมุนไพรพื้นบ้านที่ใช้ในการรักษาโรคต่าง ๆ ดังนั้น ฐานทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน จึงสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท หลัก ๆ คือ ทรัพยากรดิน ทรัพยากรน้ำและทรัพยากรป่า ดังนี้

4.5.1 ทรัพยากรดิน

เนื่องจากลักษณะทางกายภาพของบ้านนาดีตั้งอยู่ในดินลุ่มน้ำหมันและมีเทือกเขาน้อยใหญ่สลับซับซ้อน ดินส่วนใหญ่จึงมีลักษณะเป็นดินเหนียว ดินร่วน ดินปนกรวด ดินตื้น ดินลึก ซึ่ง

มีความเหมาะสมแก่การปลูกพืชแต่ละชนิดต่างกัน โดยสามารถจำแนกตามการใช้ประโยชน์ในการเพาะปลูกพืชทั่ว ๆ ไป โดยตามลักษณะของดินได้ ดังนี้ (เอกรินทร์ พึ่งประชา, 2559)

4.5.1.1 กลุ่มในสภาพภูมิประเทศที่ราบและที่ลุ่มต่ำ เป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนเหนียว หรือดินเหนียวปนทรายแป้ง และดินร่วนปนทราย การระบายน้ำไม่ดีนัก มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติค่อนข้างต่ำถึงปานกลาง ปกติฤดูฝนตกชุกจะมีน้ำไหลบ่าหรือท่วมขังได้ หากใช้พื้นที่เป็นคันกั้นน้ำจะมีน้ำเพียงพอต่อการปลูกข้าวได้ตลอดอายุการเพาะปลูก ดังนั้นชาวบ้านนาดีจึงมักใช้พื้นที่เหล่านี้ทำนาในฤดูฝน ส่วนฤดูแล้งมักปลูกพืชตระกูลถั่ว หรือพืชที่มีอายุยาวทนต่ออากาศร้อน และขาดน้ำได้ หรือหากมีน้ำเพียงพอสามารถเพาะปลูกพืชผักทั่วไปได้เช่นกัน

4.5.1.2 กลุ่มดินในสภาพภูมิประเทศที่เป็นลูกคลื่น เป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินเป็นดินเหนียว ดินร่วน และดินร่วนปนทรายหรือดินที่มีเศษหินปะปนมาก สามารถระบายน้ำได้ดี อยู่ในสภาพพื้นที่ตอนเป็นลูกคลื่นจนถึงเนินเขาลาดชัน ชาวบ้านนาดีมักตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ดังกล่าว นอกจากนี้ยังมีการปลูกพืชไร่ พืชสวน และไม้ยืนต้นต่าง ๆ เป็นต้น

4.5.1.3 กลุ่มในสภาพภูมิประเทศเป็นที่ลาดชัน หรือเชิงเขา เป็นกลุ่มดินพื้นที่ตอนที่มีลักษณะและคุณสมบัติเช่นเดียวกับกลุ่มที่ 2 แต่จะอยู่ในสภาพที่ลาดชันมากกว่า ซึ่งเป็นพื้นที่เชิงเขาพื้นที่เหล่านี้หากนำมาใช้ประโยชน์ในด้านเพาะปลูกจะประสบปัญหาการชะล้างพังทลายของหน้าดิน ถ้าไม่มีระบบการอนุรักษ์ดินและน้ำที่ดีพอโดยเฉพาะอย่างยิ่งในดินตื้นที่มีหน้าดินอยู่น้อย ยิ่งจะเป็นปัญหามาก ปัจจุบันพบว่าพื้นที่เหล่านี้ได้ใช้ในการปลูกพืชไร่ ไม้ผล และไม้ยืนต้นในบางส่วนมากแล้ว

4.5.1.4 กลุ่มดินพื้นที่สูงหรือที่ลาดชันเชิงซ้อน ในสภาพภูเขา เทือกเขาต่าง ๆ ซึ่งจะมีที่ราบลูกคลื่น และที่ลาดชัน โดยปกติทั่วไปไม่เหมาะสมต่อการใช้ประโยชน์ทางด้านเพาะปลูก สิ่งที่เหมาะสมควรเป็นพืชพรรณธรรมชาติประเภทป่าไม้ หากแต่ปัจจุบันชาวบ้านได้ขึ้นไปทำไร่เชิงเดี่ยว โดยเฉพาะข้าวโพด และมันสำปะหลัง

ดังนั้น จึงเห็นได้ว่าลักษณะทางกายภาพ และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรดินมีส่วนสำคัญต่อระบบการผลิตของชาวบ้านนาดี ซึ่งลักษณะดินที่แตกต่างกันสามารถใช้ประโยชน์ได้แตกต่างกันทำให้เขตพื้นที่บ้านนาดีความหลากหลายของพืช ทั้งพืชที่ได้จากการเพาะปลูกและพืชที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ

กล่าวได้ว่า ลักษณะทางกายภาพของบ้านนาดีประกอบด้วยสภาพดินหลากหลายประเภท ซึ่งความหลากหลายของดินดังกล่าวส่งผลให้มีการเพาะปลูก หรือการเจริญเติบโตของพืชที่หลากหลายตามมา กล่าวคือ ชาวบ้านนาดีมักใช้พื้นที่ราบลุ่มในการเพาะปลูกเป็นหลัก โดยเฉพาะข้าว ซึ่งต้องอาศัยแหล่งน้ำจากลำน้ำหมันในการทำการเกษตร นอกจากนี้ ยังมีการใช้ที่ดินในพื้นที่ ที่สภาพ

พื้นฐานทางธรรมชาติไม่เหมาะสมต่อการปลูกพืชเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะดินบนพื้นที่ลาดชันถูกใช้ในการเพาะปลูกมากที่สุด ซึ่งการเพาะปลูกในพื้นที่ดังกล่าวส่งผลให้เกิดปัญหาตามมา เช่น การพังทลายของหน้าดิน ดินตื้นเขิน และขาดความอุดมสมบูรณ์ เป็นต้น

4.5.2 ทรัพยากรน้ำ

น้ำถือได้ว่าเป็นหัวใจสำคัญในการหล่อเลี้ยงชีวิต ชาวบ้านนาดีมีแหล่งน้ำที่สำคัญ 4 แห่ง ได้แก่ ลำน้ำหมัน ลำห้วยกอกหนองนาดี และหนองหอย

4.5.2.1 น้ำหมัน เป็นลำน้ำที่ไหลมาจากภูมโล และภูทับเบิก มีพื้นที่ครอบคลุม 3 จังหวัด คือจังหวัดเลย จังหวัดเพชรบูรณ์ และจังหวัดพิษณุโลก ทางน้ำไหลย้อนไปทางทิศเหนือผ่านตำบลกกสะทอน ตำบลด่านซ้าย ตำบลนาหอ ตำบลนาดี และไปบรรจบแม่น้ำเหืองที่ตำบลปากหมัน โดยลำน้ำหมันตอนต้นช่วงที่น้ำไหลผ่านตำบลกกสะทอน สภาพพื้นที่เป็นภูเขาต่ำลตล้นและสูงชัน มีแก่งและโขดหินติดต่อกันเป็นระยะทางไกล บางช่วงน้ำจะไหลลดโขดหิน หน้าแล้งจะมองไม่เห็นน้ำ ส่วนฤดูฝนน้ำไหลแรง สำหรับสภาพของลำน้ำช่วงที่ไหลผ่านลุ่มน้ำตอนกลางในตำบลด่านซ้ายเป็นต้นมา กระแสน้ำจะไหลไม่แรงนักเนื่องจากเป็นที่ราบ

บ้านนาดี ตั้งอยู่ลุ่มน้ำหมันตอนปลาย สมัยก่อนแม่น้ำหมันมีความลึกเกือบตลอดทั้งลำน้ำ โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มตอนกลางจรดตอนปลายจะมีส่วนลึกมากเป็นช่วง ๆ ซึ่งบริเวณที่ลึกมากนี้เรียกว่า “วัง” มีกอไผ่ขึ้นริมแม่น้ำจำนวนมาก ปัจจุบันวังของลำน้ำหมันเริ่มหายไป ปัจจัยสำคัญที่อาจทำให้เกิดการหายไปของวังส่วนหนึ่งเกิดจากการขุดลอกลำน้ำและการไถไร่ของชาวบ้านบนพื้นที่สูง มีการตัดต้นไม้ เพิ่มพื้นที่ทำนาทำให้ทราย หรือดิน ไหลมาทับถมกัน เป็นเหตุให้แม่น้ำหมันตื้นเขินปีละ 2-3 เซนติเมตร

ช่วงลำน้ำหมันตอนต้น จะมีลำน้ำสาขา ได้แก่ ลำน้ำห้วยดับ และลำน้ำศอก ไหลมาบรรจบกันที่บ้านเด็งกลางเมืองด่านซ้าย ช่วงลำน้ำหมันตอนกลางมีลำน้ำพานลำน้ำสาขาไหลผ่านมาบรรจบกับลำน้ำหมันที่บ้านนาเวียงใหญ่ และช่วงลำน้ำหมันตอนปลาย ไหลผ่านนาหมุ่มน บ้านนาดี บ้านห้วยปลาฝา บ้านนาทอง บ้านกกแหนเก่า บ้านกกแหนใหม่ บ้านเครือคู่และบ้านปากหมัน ไหลไปบรรจบกับลำน้ำเหือง ออกสู่แม่น้ำโขง

4.5.2.2 ลำห้วยกอก มีต้นน้ำมาจากภูใหญ ไหลผ่านกลางบ้านนาดีไปบรรจบกับลำน้ำหมัน ในอดีตลำห้วยกอกมีปริมาณน้ำมาก สามารถทำการเกษตรได้ผลดี แต่ภายหลังเมื่อชาวบ้านขึ้นไปทำไร่บนเขามากขึ้นส่งผลให้ต้นน้ำถูกทำลาย ประกอบกับการเข้ามาของสารพิษจากภายนอก มีการตัด

ถนนผ่านทำให้ต้องถมที่ดิน ลำห้วยกอกจึงมีขนาดเล็กและมีปริมาณน้ำลดลง ไม่เพียงพอสำหรับทำเกษตรกรรมอีกต่อไป

4.5.2.3 หนองหอย เป็นแอ่งน้ำขนาดใหญ่ที่อยู่ติดกับบ้านนาหมุ่มน ชาวบ้านทั้งสองหมู่บ้านจะใช้ประโยชน์ร่วมกัน โดยเฉพาะในเรื่องของการทำการประมง เนื่องจากมีน้ำขังอยู่ตลอดทั้งปี ทำให้หนองหอยมีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้ง และหอย เป็นต้น



ภาพที่ 7 หนองหอย (ที่มา : ภาคสนาม ปี พ.ศ. 2560)

4.5.2.4 หนองนาดี ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของหมู่บ้าน เป็นแหล่งน้ำที่ชาวบ้านใช้ทั้งทำการเกษตรและการประมง กล่าวคือ เป็นแหล่งอาหารประเภทสัตว์น้ำของชาวบ้านเช่นเดียวกับหนองหอย และใช้สำหรับการทำนาในพื้นที่ใกล้เคียง

สำหรับน้ำอุปโภคบริโภคส่วนหนึ่งมาจากลำห้วยภู มีต้นกำเนิดมาจากต้นน้ำบนภูชี้แก้ว อยู่ในพื้นที่ของบ้านนาหมุ่มน แต่สามารถใช้น้ำร่วมกันได้ถึง 3 หมู่บ้าน คือบ้านนาหมุ่มน บ้านนาฮี และบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย

กล่าวได้ว่า แหล่งน้ำของบ้านนาดีส่วนใหญ่ไหลผ่านทางที่ราบลุ่ม ซึ่งชาวบ้านมักใช้สำหรับทำการเกษตร นอกจากนี้ ยังเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ โดยเฉพาะสัตว์น้ำ ทำให้ชาวบ้านสามารถหาอาหารจากแหล่งน้ำทั้ง 4 แห่ง มาใช้ทั้งสำหรับบริโภคภายในครัวเรือน และจำหน่ายเป็นเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน

4.5.3 ทรัพยากรป่า

“ป่า” เป็นทรัพยากรสำคัญต่อระบบอาหารของชุมชน ทว่าปัจจุบันป่าของบ้านนาดีเริ่มมีจำนวนลดน้อยลง เนื่องจากชาวบ้านนาดีส่วนใหญ่ยึดถืออาชีพเกษตรกรรม ทำให้มีการขยายพื้นที่การเกษตรขึ้นไปบนเขา

การขยายพื้นที่ทางการเกษตรขึ้นไปบนเขา เริ่มจากการเปิดสัมปทานป่าไม้ ทำให้มีการเข้าไปจับจองพื้นที่และถือครองที่ดินขนาดใหญ่ ซึ่งที่ดินดังกล่าวถูกส่งต่อกลายเป็นมรดกของครัวเรือน เกิดการโค่นล้มต้นไม้จำนวนมาก ทำให้ปัจจุบัน ป่าบ้านนาดีมีลักษณะเป็นป่าโปร่ง และเสื่อมโทรม ต้นไม้ขนาดใหญ่ลดจำนวนลงเป็นอย่างมาก ดังนั้น จึงมีการกำหนดพื้นที่เขตป่าชุมชนเพื่อการอนุรักษ์ป่า โดยห้ามชาวบ้านเข้าไปบุกรุกทำการเกษตร

ป่าชุมชนบ้านนาดี เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชาวบ้าน โดยเฉพาะพืชและสัตว์ป่า เช่น หน่อไม้ ผักหวาน ผักสะทอน เห็ด กระแต กระรอก ไก่ป่า เป็นต้น ซึ่งในแต่ละฤดูกาล จะมีอาหารจากป่าแตกต่างกันไป พืชบางชนิดสามารถหาได้ตลอดทั้งปี ขณะที่พืชบางชนิดหาได้ในบางฤดูกาลเท่านั้น ดังนั้น ชาวบ้านจึงมีการเรียนรู้และสร้างภูมิปัญญาชาวบ้านขึ้นมาเพื่อถนอมอาหารส่วนหนึ่งเพื่อลดความเสี่ยงต่อภาวะขาดแคลนอาหาร ตลอดจนสามารถเก็บอาหารไว้สำหรับบริโภคนอกฤดูกาลได้

4.5.4 ระบบอาหารชุมชน

พืชผักท้องถิ่นเป็นพืชผักที่หาได้จากแหล่งธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ของชุมชน ไม่ว่าจะเป็ป่า หรือตามไร่นาของชาวบ้าน ซึ่งในแต่ละฤดูจะมีพืชผักแต่ละชนิดที่แตกต่างกันออกไปตามแต่สภาพอากาศ เริ่มจากฤดูร้อน มักจะพบผักสะทอน ผักหวานป่า หน่อไม้ หน่อข่า และตามไร่นา มักจะพบกับผักไ้ ผักแว่น ใบบัวบก ส่วนฤดูฝนผักจากป่าจะมีจำนวนมาก ได้แก่ อีลอก หน่อไม้ และเห็ดชนิดต่าง ๆ ฤดูหนาวจะพบผักตามหัวไร่ปลายนา อย่างผักชีข้าง ผักแว่น สะเดา ผักกุ่ม เป็นต้น และผักที่พบตลอดทั้งปี ได้แก่ ผักหนาม ผักกูด และผักกั้นจอง นอกจากนี้ยังมีจำพวกอาหารป่า เช่น ไข่มดแดง ไข่มดโฮ น้ำผึ้ง ซึ่งอาหารเหล่านี้สามารถพบได้เฉพาะบางท้องถิ่น และพบในบางฤดูกาลเท่านั้น



ภาพที่ 8 เห็ดบดบนภูชี้แก้ว
(ที่มา: ภาคสนาม ปี พ.ศ. 2560)

ตารางที่ 1 อาหารธรรมชาติตามฤดูกาล

| ฤดู | แหล่งป่า, นา-ไร่ | สวนครัว |
|---------|--|---|
| ฤดูร้อน | ผักหวานป่า, หน่อไม้หวาน, ผักสาบ, ขี้เหล็ก, ผักแว่น, ใบบัวบก, แขยง, ผักไฮ, หน่อข้าว | แตง, ถั่วฝักยาว, เผือก, สะทอน |
| ฤดูฝน | ผักกระโดน, กระจี๋ย, อีลอก, หน่อไม้ไร่, หน่อไม้หวาน, เห็ดหน้าโค, เห็ดหน้า แดง, เห็ดโคน, เห็ดเผาะ, เห็ดบด, เห็ด ระโงก, ผักบุงนา | ฟักทอง, แมงรัก, ชะอม |
| ฤดูหนาว | หน่อไม้, สะเตา, ผักกุ่ม, บอน, ผักคาว, ผักหาด, ผักขี้ช้าง, ผักแว่น, ใบบัวบก | สลัด, บวบฝรั่ง, ผักกาด, กะหล่ำปลี, ถั่วแปบ |
| ทุกฤดู | ผักหนาม, ผักกูด, มะรุม, กันจอง | มะเขือเปราะ, มะเขือเครือ, มะเขือ พวง, กระเพรา, มะนาว, มะกรูด, มะกอก, ข่า, ตะไคร้, พริก, ต้นหอม, ผักชี, ผักบุง, ผักหอม, แคน, โหระพา, ยี่ห่วย, ตำลึง, สะระแหน่, ชะพลู, กระชาย, กระเทียม, ทูล ฯลฯ |

ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2560

สำหรับแหล่งที่สามารถหาพืชผักท้องถิ่นได้นั้นแบ่งได้เป็นสองแหล่งด้วยกัน ได้แก่ เขตป่า และท้องนา โดยในเขตป่าพืชผักที่พบเป็นพืชป่า มีทั้งลักษณะที่เป็นประเภทไม้ยืนต้น อาทิ ผักหวานป่า ผักสะทอน ผักกุ่ม หรือลักษณะที่เป็นต้นเล็ก อาทิ อีลอก หน่อไม้ และเห็ดชนิดต่าง ๆ ส่วนตามท้องนามักจะเป็นพืชที่ชอบน้ำ ขึ้นตามแปลงนา เช่น ใบบัวบก ผักแว่น กันจอย แขยง ผักไฮ ฯลฯ เป็นต้น

เหตุนี้ พืชผักท้องถิ่นมักเป็นพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ทั้งในป่า และตามท้องไร่ไรนา ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่มักจะเก็บมาประกอบอาหารในครัวเรือน ต่อมาเมื่อพืชผักเหล่านี้เป็นที่ต้องการของตลาดจึงมีการปลูก หรือปลูดยุติมาเพื่อให้ผักดังกล่าวขึ้น เพื่อนำไปจำหน่าย เช่น ผักกูด ผักแว่น ผักกันจอย เป็นต้น ซึ่งผักเหล่านี้พบเห็นได้ตามท้องนา หรือบริเวณที่มีน้ำไหลผ่าน บางคนปลูดยุติมาทิ้งไว้ไม่ปลูกข้าว แต่ปลูกผักกันจอยแทน เนื่องจากสามารถขายได้ตลอดทั้งปี ขณะที่ผู้ที่หาอาหารจากธรรมชาติมักจะเป็นผู้ที่มีความสามารถในการเดินป่า และเชี่ยวชาญในเส้นทางเดินป่า โดยผู้หญิงมักจะหาอาหารจำพวกพืช เช่น ผักสะทอน ผักหวานป่า และเห็ด เป็นหลัก เนื่องจากสามารถหาได้ในเวลากลางวันไม่ต้องพักค้างแรมในป่า ขณะที่ผู้ชายมักจะหาอาหารจำพวกสัตว์เป็นหลัก เนื่องจากสามารถล่าสัตว์ในเวลากลางคืน ซึ่งเป็นช่วงที่สัตว์ส่วนใหญ่จะนอน ทั้งนี้ ยังมีความสามารถในการวางกับดักสัตว์ได้ ซึ่งการหาอาหารจากธรรมชาติในส่วนใหญ่มักเป็นผู้ที่อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 40 - 60 ปี เนื่องจากมีกำลังในการเดินทางขึ้นเขา ขณะที่ผู้สูงอายุที่ไม่สามารถเดินขึ้นเขาได้แล้วนั้นมักจะหาอาหารตามหัวไร่ปลายนาเป็นหลัก

กล่าวได้ว่า บ้านนาดีที่มีฐานทรัพยากรธรรมชาติ และระบบอาหารที่สมบูรณ์ ทั้งทรัพยากรดิน ทรัพยากรน้ำ และทรัพยากรป่าไม้ โดยชาวบ้านนาดีมีวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับแหล่งทรัพยากรธรรมชาตินี้มายาวนาน โดยเฉพาะ “ป่า” ถือเป็นแหล่งพึ่งพิงทางอาหารที่สำคัญของชาวบ้านนาดี ถึงแม้ปัจจุบันชาวบ้านนาดีจะมีการขยายพื้นที่ในเขตป่ามากขึ้น แต่ยังคงแบ่งเขตพื้นที่การอนุรักษ์ หรือที่เรียกว่า “ป่าชุมชน” เพื่อเป็นแหล่งอาหารและทรัพยากรร่วมกันของคนหมู่บ้าน ขณะเดียวกันเนื่องจากชาวบ้านมักพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก ทำให้อาหารในแต่ละฤดูมีความหลากหลายไม่จำเจ แต่อีกนัยหนึ่งก็ไม่สามารถหาอาหารบางชนิดนอกฤดูกาลได้ ดังนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะด้านการถนอมอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ยังคงมีการปรับใช้ และสืบทอดต่อกันมาเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารได้ทุกฤดูกาล

สรุป : บ้านนาดีพลวัตทางสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม

บ้านนาดีในมิติสังคม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมล้วนเป็นปัจจัยสำคัญในการประกอบสร้างแบบแผนทางวัฒนธรรมของชุมชน หนึ่งในนั้น คือ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร หรือแม้กระทั่งอาหารในชีวิตประจำวัน ที่เกิดจากการปรับตัวภายใต้สภาพแวดล้อมของชุมชนบ้านนาดี ที่มีความหลากหลายและแปรเปลี่ยนไปตามฤดูกาล จนกลายเป็นองค์ความรู้แบบฝังลึก ที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านความเป็นเครือญาติ ซึ่งในสังคมบ้านนาดีนั้น “ผู้หญิง” ถือเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการสืบทอดวัฒนธรรม ผ่านการเรียนรู้จากยายสู่แม่ แม่สู่ลูก ต่อไป ขณะที่ “ผู้ชาย” โดยส่วนใหญ่มักเป็นแรงงานเข้ามาอาศัยอยู่ในบ้านฝ่ายหญิง จะมีสถานภาพเป็นแรงงานสำคัญในกระบวนการผลิตอาหารของครัวเรือน ขณะเดียวกัน หลังการเข้ามาของนโยบายภาครัฐ โดยเฉพาะการพัฒนาด้านสาธารณสุขภาคในช่วงหลังปี พ.ศ. 2500 ทำให้ชาวบ้านนาดีมีการปรับตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป จนถึงช่วงหลังปี พ.ศ. 2540 จนถึงปัจจุบัน ระบบเศรษฐกิจได้เข้าไปมีบทบาทสำคัญกับวิถีชีวิตของคนบ้านนาดี มีการค้าขายทรัพยากรจากนอกพื้นที่ หรือการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดมากขึ้น ทำให้รูปแบบของวัฒนธรรมอาหารและการถ่ายทอดแบบแผนทางวัฒนธรรม ซึ่งรวมถึงวัฒนธรรมอาหารมีการเปลี่ยนแปลงแบบค่อยเป็นค่อยไปตามการปรับตัวภายใต้บริบทของชุมชนในแต่ละช่วงเวลา ซึ่งจะอธิบายให้เห็นในบทต่อไป



บทที่ 5

น้ำผักสะทอน : ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสำหรับอาหาร

เนื้อหานี้เป็นเรื่องราววัฒนธรรมอาหารและการบริโภคที่สัมพันธ์กับพื้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรก ปฐมบทน้ำผักสะทอน เป็นข้อมูลเบื้องต้นของน้ำผักสะทอนทั้งกายภาพของต้นสะทอนในระบบนิเวศของบ้านนาดี ตลอดจนกระบวนการแปรรูปผักสะทอนให้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารบ้านนาดี ส่วนที่สอง น้ำผักสะทอนในสำหรับอาหารบ้านนาดี เป็นการอธิบายให้เห็นถึงสำหรับอาหารและการบริโภคอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย แสดงให้เห็นวัฒนธรรมอาหารที่ปรากฏในพื้นที่ด่านซ้ายซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานสำคัญต่อการทำความเข้าใจเรื่องการประกอบสร้างอัตลักษณ์ของชาวบ้าน

5.1 ปฐมบทน้ำผักสะทอน

ต้นสะทอนหรือต้นกระทอน ซึ่งที่คนนาดีเรียกว่า “กกสะทอน” มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Millettia leucantha* Kurz. เป็นพืชในวงศ์ FABACEAE (LEGUMINOSAE-PAPILIONOIDEAE) (เต็ม สมิตินันท์, 2557) หรือมีชื่ออื่น เช่น กระเจี๊ว ขะเจี๊ว (ลำปาง) กระทอน (พิษณุโลก, เพชรบูรณ์) สะทอน (สระบุรี) สาธร (อุบลราชธานี) (เรจินภรณ์ ไม้พวง และคณะ, 2550) เป็นไม้ยืนต้นตระกูลถั่ว ใบเลี้ยงคู่ สะสมอาหารไว้ที่ใบ ลักษณะของต้นสะทอนช่วงต้นอ่อนจะมีลำต้นสีขาว เมื่อแก่ขึ้นจึงจะเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้มและสีน้ำตาลแก่เมื่อโตเต็มที่ ส่วนใบจะมีลักษณะมนเรียวยาว ปลายแหลม ใบอ่อนจะมีสีเหลือง ใบแก่จะมีสีเขียวเข้ม ส่วนยอดจะมีสีขาวอมม่วง ฝักของต้นสะทอนมีลักษณะคล้ายถั่วแปบมีขนเล็กน้อย สีน้ำตาล (สุภาวดี สำราญ, 2552) ต้นสะทอนส่วนมากมักขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยเฉพาะบริเวณเชิงเขา ตลอดจนเขตป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ เช่น ป่าเบญจพรรณของพื้นที่จังหวัดเลย เพชรบูรณ์ พิษณุโลกและอีกหลายพื้นที่ทางภาคเหนือของประเทศไทย ไม่เพียงเท่านั้น จากเอกสารยังพบว่ามีการบริโภคน้ำผักสะทอนในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยเฉพาะทางตอนใต้ของแขวงไซบุรี บริเวณหมู่บ้านตามแนวฝั่งแม่น้ำเหือง ติดกับเขตจังหวัดเลยของประเทศไทย (เอกรินทร์ พิงประชา, 2562) ปรากฏการณดังกล่าวสะทอนให้เห็นถึงวัฒนธรรมร่วมของผู้คนผ่านการบริโภคอาหารที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศที่เหมาะสมแก่การเกิดขึ้นของต้นสะทอนหรือการอพยพย้ายถิ่นฐานจากลาวหลวงพระบางแล้วนำวัฒนธรรมดังกล่าวติดตัวมาด้วย ซึ่ง

ต้นสะทอนสามารถนำมาขยายพันธุ์ได้โดยการเพาะเมล็ดและปักชำ ทำให้ปัจจุบันแม้ป่าจะกลายเป็นพื้นที่ทางการเกษตรไปจำนวนมาก แต่ต้นสะทอนยังสามารถพบเห็นได้ตามท้องถิ่นที่มีวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน



ภาพที่ 9 ต้นสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 10 ต้นสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

เช่นเดียวกับพื้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย พบต้นสะทอนจำนวนมากโดยเฉพาะพื้นที่ป่าของชุมชน หรือตามหัวไร่ปลายนาที่ชาวบ้านมักนำมาปลูกไว้เพื่อนำมาแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรสในสำหรับอาหาร สำหรับสายพันธุ์ของผักสะทอนชาวบ้านนาดีได้มีการจำแนกประเภทของผักสะทอนออกเป็น 3 สายพันธุ์ ได้แก่ สะทอนจั่น สะทอนจานและสะทอนวัว ซึ่งแต่ละสายพันธุ์จะให้รสชาติและสีของน้ำผักสะทอนที่แตกต่างกันไป โดยสะทอนจั่นจะมีขนาดเล็ก เมื่อนำมาทำน้ำผักสะทอนให้สีดำเข้ม รสชาติขม เข้ม ออกหวานเล็กน้อย ขณะที่สะทอนวัวจะมีลักษณะเรียวยาวมีขน ให้ของน้ำผักสะทอนสีน้ำตาลออกไปทางสีแดง มีรสชาติหวาน หอมและจืด ส่วนสะทอนจันมีลักษณะใบใหญ่ ให้สีของน้ำผักสะทอนเป็นสีน้ำตาลเข้มออกไปทางน้ำตาลไหม้ รสชาติหอมหวานและเค็ม (คำพันธ์ อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์: 2563)

ดังนั้น การทำน้ำผักสะทอนแต่ละครั้งชาวบ้านจึงมีสูตรหรือเคล็ดลับการทำที่แตกต่างกัน โดยเริ่มตั้งแต่การรู้จักใช้ชนิดของใบสะทอนหรือเลือกต้นสะทอน ซึ่งหากต้นไหนทำน้ำผักสะทอนแล้วรสชาติที่ได้ไม่ถูกปาก ในปีต่อไปชาวบ้านจะไม่นำมาทำน้ำผักสะทอนอีก

กระบวนการผลิตน้ำผักสะทอน

สำหรับกระบวนการทำน้ำผักสะทอนของชาวบ้านนาดี เกิดจากกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวภายใต้ระบบนิเวศของชาวบ้าน จนกลายเป็นรูปแบบการถนอมอาหารที่มีความซับซ้อนตั้งแต่การเก็บใบผักสะทอน การตำ การหมักและการเคี้ยว ดังนี้

1) การเก็บใบสะทอน

ชาวบ้านนาดีจะเริ่มเก็บใบสะทอนราวเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงที่ต้นไม้ผลิใบใหม่ รวมถึงต้นสะทอน ทว่าหากปีไหนแล้งใบผักสะทอนจะผลิดช้ากว่าปกติ ฤดูกาลทำน้ำผักสะทอนก็จะเลื่อนออกไปตามฤดูใบไม้ผลิเช่นกัน โดยชาวบ้านนาดีจะนิยมใช้ผักสะทอนทั้งสามสายพันธุ์ (สะทอนจั่น สะทอนวัว และสะทอนจัน) ในการทำน้ำผักสะทอน ซึ่งขึ้นอยู่กับการทำผักสะทอนได้หรือตามที่ตนมี โดยปกติแล้วมักจะใช้ต้นสะทอนที่กินเป็นประจำเพราะจะรู้จักรสชาติของต้นสะทอนนั้น ๆ ขณะเดียวกันหากใช้ต้นสะทอนที่ยังไม่เคยกินมาก่อน ถ้ารสชาติไม่ถูกปาก ในปีต่อไปจะไม่นำมาทำน้ำสะทอนอีก

“ปีที่แล้วให้เด็ก ๆ ไปเก็บใบสะทอนต้นริมถนนทางไปอำเภอนาแห้ว รสชาติไม่ดีเลย ไม่อร่อย กินไม่ได้ ปีนี้เราเลยไปเอาต้นอื่นแทน”

(เวทิน เพียรวิทยา, สัมภาษณ์: 2563)

สำหรับใบสะทอนที่เหมาะสมแก่การนำมาทำน้ำผักสะทอนจะมีอายุระหว่าง 1-2 สัปดาห์ ซึ่งเป็นช่วงที่ใบผักสะทอนไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป สามารถรับประทานสดและเหมาะสมแก่การนำมาทำน้ำผักสะทอน เนื่องจากหากนำใบผักสะทอนที่อ่อนเกินไปมาทำน้ำผักสะทอนจะทำให้ น้ำผักสะทอนมีรสอ่อนไป ขณะที่ใบสะทอนที่แก่เกินไปจะมีรสชาติที่ขมและเหม็นเขียว ส่วนการเก็บใบสะทอน ชาวบ้านจะไปเก็บตั้งแต่เช้าตรู่ บางบ้านจะใช้รถอีแต๊กขึ้นไปเก็บใบสะทอนบนเขา ซึ่งการเก็บใบสะทอนนั้นจะนิยมตัดกิ่งของผักสะทอนทั้งกิ่ง แล้วค่อยนำมาเก็บเอาเฉพาะใบ หากมีปริมาณไม่มากจะเก็บ ณ ที่ต้นผักสะทอนเลย แต่หากมีปริมาณมากจะขนขึ้นรถอีแต๊กกลับไปที่บ้าน เพื่อให้สมาชิกในครัวเรือนช่วยกันเก็บใบสะทอนให้ทันก่อนแดดจะแรง (ก่อนบ่าย) ชาวบ้านให้เหตุผลว่า หากทิ้งไว้นานจะทำให้ใบสะทอนเหี่ยว ซึ่งจะนำไปตำหรือปั่นให้ละเอียดได้ยาก (ลำไย วงศ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2563)



ภาพที่ 11 ใบสะทอนที่พร้อมนำมาทำน้ำผักสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 12 ใบสะทอนที่พร้อมนำมาทำน้ำผักสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 13 การเก็บใบสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

2) การตำใบสะทอน

เมื่อเก็บใบสะทอนหรือเลาะใบสะทอนออกจากกิ่งแล้ว จะนำใบผักสะทอนมาตำในครกกระเดื่อง⁹ ให้แหลก ขั้นตอนนี้ ส่วนใหญ่มักจะใช้แรงงานคนมากกว่าสองคน กล่าวคือ 1-2 คน จะต้องคอยใช้มือล้วงเพื่อกลับใบสะทอนให้ใบสะทอนละเอียดทั่วถึงและเร็วขึ้น ขณะที่คนที่เหลือ (1-3 คน) จะคอยช่วยกันออกแรงใช้เท้าเหยียบด้านปลายสาก เพื่อลงน้ำหนักให้สากกระแทกกับใบสะทอนจนใบสะทอนละเอียดหรือบางครั้งเร็วจะใช้ครกมองในการตำ โดยครกมองส่วนใหญ่จะใช้คนเพียงสองคน คือคนที่คอยล้วงใบสะทอนเพื่อพลิกกลับใบสะทอนกับคนที่ออกแรงในการตำ ซึ่งการตำทั้งสองวิธีจะต้องอาศัยความชำนาญและการร่วมแรงร่วมใจกัน เพราะไม่เช่นนั้นอาจการตำมีผู้ที่คอยล้วงใบสะทอนในครกได้ ขั้นตอนนี้ชาวบ้านจะใช้เวลานาน ซึ่งหากใบสะทอนมีปริมาณมากอาจต้องกินเวลาจนถึงมืดค่ำ

⁹ ครกกระเดื่อง เป็นครกโบราณทำจากไม้เนื้อแข็ง การใช้ครกมองต้องใช้คนสองคนขึ้นไป คนหนึ่งคอยทิ้งน้ำหนักลงปลายสากให้ปลายอีกด้านหนึ่งกระแทกลงไปในตัวครก ส่วนอีกคนหนึ่งจะต้องคอยควักเอาใบสะทอนในครกให้กลับด้านเพื่อให้สามารถตำได้ละเอียดและทั่วถึง



ภาพที่ 14 การตำผักสะทอนโดยใช้ครกกระเดื่อง
(ที่มา: นางคำพัน อ่อนอุทัย)

3) หมักใบสะทอน

เมื่อตำเสร็จแล้วจะต้องนำใบสะทอนมาหมักในโอ่งดิน หรือถังที่มีฝาปิดมิดชิด โดยวิธีการหมักจะต้องทำความสะอาดภาชนะที่หมักให้สะอาด จากนั้นนำใบสะทอนที่ตำละเอียดแล้วใส่ลงไปในโอ่งหรือถัง เติมน้ำเปล่าจนท่วมใบสะทอน และปิดฝาโอ่ง/ถังให้มิดชิด ขั้นตอนการหมักนี้ถือเป็นขั้นตอนสำคัญที่จะกำหนดว่าน้ำผักสะทอนที่ได้จะอร่อยหรือไม่ โดยระหว่างการหมัก จะต้องพลิกกลับด้านใบสะทอน ทั้งช่วงเช้า กลางวันและเย็น เพื่อไม่ให้น้ำผักสะทอนมีกลิ่นอับ ใช้เวลาหมักประมาณ 2-3 วัน แล้วแต่ดุลยพินิจของแต่ละคน โดยทั่วไปจะดูว่าน้ำหมักผักสะทอนนั้นเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหรือยัง ซึ่งหากเปลี่ยนสีแล้วจะนำไปต้ม ในขั้นตอนต่อไป ในทางตรงกันข้ามหากหมักน้ำผักสะทอนนานเกินไป หรือเกิน 3 วัน มักจะทำให้น้ำผักสะทอนมีกลิ่นเหม็นและเน่า ไม่สามารถนำไปทำน้ำผักสะทอนได้

“เมื่อตำใบสะทอนละเอียดแล้วจะนำไปหมัก หากหมักในโอ่งเก่าที่เคยหมักผักสะทอนมาแล้ว ใช้เวลา 2 วันก็พอ เพราะโอ่งเก่าจะมีเชื้อเก่าของน้ำผักสะทอนอยู่ก่อนแล้ว ซึ่งจะทำให้ความเข้มข้นของน้ำผักได้เร็วกว่า แต่หากหมักในโอ่งใหม่ที่ยังไม่เคยผ่านการหมักผักสะทอนมาก่อน จะต้องใช้เวลา 3 วัน เพื่อให้ น้ำหมักมีความเข้มข้น

(คำม่วน เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2563)



ภาพที่ 15 การหมักใบในโอ่ง
(ที่มา : ภาควิชาเคมี ปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 16 ใบสะทอนที่หมักในโอ่งได้ 1 วัน
(ที่มา : ภาควิชาเคมี ปี พ.ศ. 2563)

4) การเคี้ยวใบสะทอน

เมื่อหมักครบวันที่กำหนดแล้ว จะคั้นใบสะทอนเอาน้ำผักสะทอนที่หมักได้มาต้ม โดยใช้หวดหนึ่งข้างหรือผ้าขาวบางมากรอง เพื่อไม่ให้มีเศษของใบสะทอนหรือให้น้ำหมักมีเศษใบสะทอนน้อยที่สุด (พรหมมา เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2564) จากนั้นนำใบสะทอนมาต้มในกระทะใบใหญ่ เพราะจะทำให้สามารถต้มน้ำผักสะทอนได้ในปริมาณมาก ขณะเดียวกันเตาที่ใช้จะต้องเป็นเตาไฟขนาดใหญ่ที่รับกับขนาดของกระทะ เรียกว่า “เตาหลุม” หรือบางบ้านจะนำดินมาปั้นให้มีลักษณะคล้ายเตา เรียกว่า “เตาปั้น” ระหว่างการต้มจะต้องใช้ไฟแรงและคงที่ ซึ่งจะทำให้น้ำเดือดและเคี้ยวเร็ว ในการ

ต้มแต่ละครั้งจึงต้องเตรียมพื้นซึ่งมักทำจากท่อนไม้ขนาดใหญ่ เพื่อที่จะทำให้ไฟแรงอยู่ตลอดเวลา ขณะเดียวกันเมื่อน้ำเดือดแล้วจะมีฟองออกมาจากน้ำ ชาวบ้านจะต้องใช้กระชอนหรือกระตะซึ่งมักทำจากไม้ไผ่สานเป็นสามเหลี่ยมมีด้านจับคอยซ่อนฟองออก ซึ่งกระตะหรือไม้สานดังกล่าวจะมีรูเป็นตาข่ายที่เกิดจากการสานทำให้สามารถตักซ่อนฟองได้ง่ายและแยกฟองจากน้ำได้ง่าย การซ่อนฟองจะต้องซ่อนฟองออกให้หมดเป็นเคล็ดลับที่จะช่วยให้น้ำผักสะทอนที่ได้สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้นและมีรสชาติที่อร่อย (คอย เสนานุช, สัมภาษณ์: 2564)



ภาพที่ 17 เต่าปิ่น

(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 18 เต่าหลุม

(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

เมื่อน้ำฝักสะทอนเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีดำและมีปริมาณน้ำลดลงจะต้องเปลี่ยนมาใช้ไฟอ่อน บางบ้านจะเปลี่ยนไปใส่หม้อดำและใช้เตาขนาดเล็กลง ขณะที่บางบ้านจะเอาท่อนฟืนออกเพื่อให้ไฟอ่อนลง วิธีดังกล่าวจะช่วยให้น้ำฝักสะทอนไหม้ เพราะหากน้ำฝักสะทอนไหม้ น้ำฝักสะทอนจะมีรสขมและติดกลิ่นไหม้ เมื่อสีของน้ำฝักสะทอนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้มหรือสีน้ำตาลออกดำแล้ว ชาวบ้านจะใช้ใบไม้หรือถ้วยสีขาวตักน้ำฝักสะทอนขึ้นมาดู เพื่อพิจารณาว่าน้ำฝักสะทอนได้ที่แล้วหรือยัง ทดสอบโดยการกลิ้งน้ำฝักสะทอนบนใบไม้หรือถ้วย หากใบไม้หรือถ้วยที่ใส่น้ำฝักสะทอนมีสีของน้ำฝักสะทอนเคลือบติดอยู่ถือว่าน้ำฝักสะทอนได้ที่แล้ว จากนั้นจึงจะยกลงจากเตา และพักให้เย็นแล้วนำไปกรอกใส่ขวดแล้วเก็บไว้กินได้ตามความต้องการ

“การทำน้ำฝักสะทอนให้อร่อยมีเคล็ดลับคือ จะต้องใช้ไฟแรงตลอด โดยจะใช้ฟืนท่อนใหญ่ เคี้ยวน้ำฝักสะทอนจนน้ำเปลี่ยนเป็นสีเหลืองจากนั้นจะเริ่มเบาไฟ และเมื่อใกล้จะเสร็จแล้วจะต้องใช้ไฟอ่อน เพื่อไม่ให้น้ำฝักสะทอนไหม้”

(สุจินต์ วงศ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2564)

“เคล็ดลับการต้มน้ำฝักสะทอนที่ทำให้ให้น้ำฝักสะทอนอยู่ได้นาน คือ ต้องต้มน้ำฝักสะทอนจนแห้ง ไม่ให้น้ำใส ถ้าน้ำฝักสะทอนยังใสอยู่จะทำให้ให้น้ำฝักสะทอนเน่า และเก็บไว้ได้ไม่นาน”

(รจนา เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2564)



ภาพที่ 19 นำถ้วยมาลองเพื่อทดสอบความเข้มข้นของน้ำฝักสะทอน ก่อนยกลงจากเตา

(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 20 ปริมาณ และสีของน้ำผักสะทอนที่ได้ที่แล้ว
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

นอกจากนี้ กากใบสะทอนที่เหลือจากการแยกเอาน้ำออกไปนั้น ชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่นิยมทิ้ง แต่จะนำไปทำปุ๋ยสำหรับใส่ผักสวนครัวหรือบางบ้านนำไปหมักเพาะเชื้อเห็ด โดยจะนำกากใบสะทอนไปกองรวมกันไว้ในพื้นที่ชื้นหรือบริเวณแปลงผัก จากนั้นรดน้ำให้ชุ่มและหาฟางข้าว กะละมัง หรือผ้าใบมาคลุมไว้ให้มีความชื้นอยู่ตลอดเวลา ลักษณะดังกล่าวจะทำให้เกิดเชื้อรากลายเป็นเห็ด ซึ่งชาวบ้านเรียกกันว่า “เห็ดสะทอน” นิยมนำไปแกง เรียกว่า “แกงเห็ดสะทอน”

(คำม่วน เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2563)



ภาพที่ 21 กากใบสะทอนที่เหลือ ก่อนนำไปเพาะเชื้อเห็ดสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

5) การปรับเปลี่ยนและการปรับตัวในกระบวนการผลิต

ปัจจุบันการเทคโนโลยีที่ขยายเข้าหมู่บ้านท่ามกลางการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศที่ขยายออกไปยังท้องถิ่น ทำให้มีการนำเครื่องมืออำนวยความสะดวกมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวัน หนึ่งในนั้นคือเครื่องตัดหญ้า โดยเฉพาะเครื่องตัดหญ้าสะพายบ่าขนาดเล็กน้ำหนักเบา ชาวบ้านนาดีได้นำเครื่องตัดหญ้างัดกล่าวมาช่วยทดแทนแรงงานคนและลดเวลาในการทำน้ำผักสะ ทอน โดยนำใบสะทอนไปกองรวมกันในถังหรือท่อปูน (ชาวบ้านนาดีนิยมใช้ท่อปูนซีเมนต์ซึ่งมีความ ทนทานมากกว่าถังพลาสติก) แล้วใช้เครื่องตัดหญ้าปั่นใบสะทอนจนละเอียด ขั้นตอนนี้ ส่วนใหญ่มักจะเป็นผู้ชาย เนื่องจากมีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องตัดหญ้า หากบ้านไหนไม่มีเครื่องตัดหญ้าจะจ้าง วานหรือขอยืมเพื่อนบ้านหรือญาติที่มีเครื่องตัดหญ้า เนื่องจากการใช้เครื่องตัดหญ้าให้ความ สะดวกสบายและรวดเร็วกว่าการตำด้วยครกกระตือหรือครกมอ ในทางกลับกัน แม้เครื่องตัดหญ้า จะให้ความสะดวกสบายกับชาวบ้านจนทำให้ผู้ผลิตน้ำผักสะทอนแทบทุกหลังคาเรือนเปลี่ยนมาใช้ เครื่องตัดหญ้า แต่ใบสะทอนที่ได้กลับมีคุณภาพต่างจากการตำด้วยครก กล่าวคือ การปั่นใบสะทอนจะ ให้ใบสะทอนที่ละเอียดแต่ใบสะทอนจะไม่ซ่ำเหมือนกับการตำ ดังนั้น น้ำหมักผักสะทอนที่ได้จากการ ปั่นจะมีสีที่ใสกว่าและให้รสชาติที่อ่อนกว่าน้ำหมักผักสะทอนที่ได้จากการตำ ซึ่งชาวบ้านบางคนมองว่า รสชาติที่ได้ไม่อร่อยเท่าน้ำผักสะทอนที่ได้จากการตำ (เวทิน เพียรวิทยา, สัมภาษณ์: 2563) อย่างไรก็ตาม แม้คุณภาพของน้ำหมักผักสะทอนจะลดลงแต่ชาวบ้านหรือผู้ผลิตน้ำผักสะทอนยังคงนิยมที่จะใช้ เครื่องตัดหญ้าที่สะดวกสบายมากกว่าการตำเอง เนื่องจากสามารถผลิตน้ำผักสะทอนได้มากเท่าที่ สามารถหาใบสะทอนได้หรือตามความต้องการของตนเอง



ภาพที่ 22 การใช้เครื่องตัดหญ่าปั่นใบสะทอนแทนการปั่นใบสะทอน

(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 23 การใช้เครื่องตัดหญ้าปั่นใบสะทอนแทนการปั่นใบสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

ขณะเดียวกัน การหมักใบสะทอนในปัจจุบัน ชาวบ้านนาดีบางคนหันมาใช้ถังน้ำพลาสติกในการหมักแทนการใช้โอ่ง เนื่องจากถังพลาสติกมีราคาต่ำเคลื่อนย้ายสะดวก ขณะที่โอ่งมีราคาสูงและเคลื่อนย้ายลำบาก ชาวบ้านจึงมักเก็บไว้รองน้ำฝนเพื่อใช้สำหรับอุปโภค บริโภคภายในครัวเรือน นอกจากนี้ เรื่องของรสชาติน้ำผักสะทอน ยังมีการปรับเปลี่ยนเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากของผู้บริโภค โดยทั่วไปแล้วชาวบ้านจะไม่ปรุงรสให้น้ำผักสะทอน เนื่องจากมองว่าเป็นรสชาติที่อร่อย หรือเรียกว่า “นัว” อยู่แล้ว แต่มีบางครัวเรือนที่มีการตัดแปลงรสชาติวัตถุดิบลงไปนึ่งน้ำผักสะทอน เพื่อให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่ถูกปากคนในครอบครัวมากขึ้น เช่น เพิ่มข่า ตะไคร้ เกลือ หรือเสารส เป็นต้น

กล่าวได้ว่า การเปลี่ยนแปลงของกระบวนการทำน้ำผักสะทอนดังกล่าวเกิดจากการปรับใช้เครื่องมือ (เทคโนโลยี) เพื่ออำนวยความสะดวกในการทำน้ำผักสะทอน ทำให้หลายครัวเรือนสามารถผลิตได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น โดยอาจใช้แรงงานเพียง 1-2 คน หรือมากขึ้นตามความสัมพันธ์ทางสังคม ซึ่งในที่นี้คือความสัมพันธ์ทางเครือญาติที่มาเอาแรงเพื่อร่วมและแบ่งปันผลผลิตแก่กัน ทั้งนี้ยังผลิตน้ำผักสะทอนได้ปริมาณมากขึ้น เพียงพอต่อทั้งการบริโภคภายในครัวเรือนหรือรวมถึงการจำหน่ายในตลาด การจำหน่ายนี้เองที่ทำให้เกิดการแข่งขันทางการตลาดจนนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์ให้กับผู้คนในพื้นที่ กล่าวคือ กลุ่มผู้ผลิต และ/หรือผู้จำหน่ายสินค้า มักมีการสร้างจุดเด่นเพื่อดึงดูดผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นรสชาติดั้งเดิม หรือไม่ปรุงแต่งอะไรเพิ่มเติม ซึ่งเป็นที่ถูกปากของคนในพื้นที่ หรือปรับแต่งรสชาติสำหรับจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว และสร้างเรื่องราว (story) ให้กับสินค้า ซึ่งทำให้สินค้านั้น ๆ แตกต่างจากสินค้าของผู้จำหน่ายรายอื่น หรือพื้นที่อื่น ดังเรื่องเล่าน้ำผักสะทอนนี้

“ในช่วงแรกของการก่อตั้งเมืองเชียงใหม่ (บ้านนาดีในปัจจุบัน) บนภูเขาในเขตเมืองเชียงใหม่ คืบวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 5 นั้น มีโขลงช้างป่าจำนวนหนึ่งมักลงมากินฟางข้าว และดินโป่งหลังฤดูเก็บเกี่ยว ชาวบ้านนาดีได้ยินเสียงช้างร้องโอดครวญดังลั่นป่า เสมือนทุกข์ทรมานจากอาการปวดท้อง ในขณะเดียวกัน ยายนวล หมอยาประจำหมู่บ้านได้ฝันว่ามีเทวดามาบอกยารักษาโรค หรือที่เรียกกันว่า “ยาผีบอก” พอรุ่งเช้าเมื่อชาวบ้านขึ้นไปทำไร่บนเขา พบร่องรอยของช้างป่ามากินใบสะทอน ประกอบกับเรื่องราวความฝันของยายนวลจึงเชื่อว่า ผักสะทอนที่ช้างมากินนั้น ช่วยให้ช้างหายจากอาการปวดท้องได้ ยายนวลจึงได้นำใบสะทอนที่เหลือจากที่ช้างกินทิ้งไว้มาทดลองทำเป็นยารักษาอาการท้องอืด โดยนำไปมาตำให้ละเอียด แล้วนำน้ำที่ได้ให้ผู้ป่วยดื่ม ภายในระยะเวลาเพียงหนึ่งชั่วโมง (การคำนวณเวลาของคนในยุค นั้น) ยาดังกล่าวออกฤทธิ์ได้ผล จากนั้นจึงได้ลองนำรากไม้ของต้นสะทอนมารักษาโรคอื่น ๆ ในกรณีที่ได้เห็นได้ชัด คือ โรคไข้ทรพิษ หรือไข้ฝีดาษ ของผู้ป่วยใกล้ตายรายหนึ่ง ซึ่งเป็นบุคคลอันเป็นที่รักของชาวบ้าน ชาวบ้านจึงพยายามทำทุกวิถีทางให้ผู้ป่วยรายนี้หายจากอาการดังกล่าว ท้ายที่สุดหมอยาได้ไปนำใบสะทอนมาตำผสมกับน้ำแรกของน้ำข้าวข้าวให้กิน 1 คืบ ในขณะเดียวกันได้นำใบสะทอนที่บดละเอียดแล้วมาประคบแผลทิ้งไว้ ผ่านไประยะหนึ่งอาการเริ่มทุเลาลง จึงสันนิษฐานว่ายาดังกล่าวใช้ได้ผล เมื่อผู้ป่วยนอนหลับแล้วตื่นขึ้นมาอีกครั้งสามารถลืมตา และตอบสนองการรับรู้ได้ อีกทั้งแผลที่มีตามตัวก็เริ่มตกสะเก็ด จึงเชื่อว่าสรรพคุณของใบสะทอนสามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย และระงับอาการไข้ได้ ลูกหลานจึงคอยเติมยาให้กินจนหายเป็นปกติ

กรณีของผู้ป่วยไข้ป่าจับสันที่ทำไร่อยู่บนเขา ต้องหามใส่แคร่ลงมา เหล่าญาติพี่น้องจึงนำใบสะทอนมาตำผสมน้ำข้าวข้าวให้กิน นำเศษใบมาโปกหั่วบ้าง วางไว้หน้าอกบ้าง สามารถช่วยลดไข้ได้ เมื่อชาวบ้านต่างเชื่อว่าใบสะทอนสามารถรักษาโรคต่าง ๆ ได้หลายโรค จึงมักจะไปเก็บใบสะทอนมาไว้ที่บ้าน ครั้นเมื่อเก็บมาจำนวนมาก ทำให้เหลือทิ้งไปมาก คนที่มาเฝ้าดูอาการผู้ป่วยรายหนึ่ง จึงมีความคิดว่าอยากให้ยาเทวดานี้สามารถเก็บไว้ได้นาน และไม่ต้องเหลือทิ้ง จึงนำใบสะทอนทั้งหมดที่เหลือมาตำและนำไปหมักในโอ่ง 3 คืบ คลุกเคล้าให้เข้ากันทั้งเช้า กลางวัน และเย็น จนน้ำเปลี่ยนสี คั้นเอาแต่น้ำแล้วกรองด้วยหวดหนึ่งข้าว นำน้ำที่ได้ไปต้ม ปรากฏว่ามีกลิ่นหอม รสชาติออกเค็ม จึงนำไปเป็นส่วนผสมของน้ำพริก และเติมน้ำหนึ่งข้าวเพื่อช่วยเจือจางรสชาติของน้ำพริก จนกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนของคนด่านซ้ายเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ดังนั้น เมื่อถึงฤดูกาลที่ใบสะทอนแตกยอดอ่อนชาวบ้านจะต้องไปเก็บมาต้มไว้สำหรับบริโภคตลอดทั้งปี

(คำพัน อ่อนอุทัย, 2563: สัมภาษณ์)

เรื่องราวดังกล่าวเป็นเรื่องราวที่บอกเล่าโดยปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งมีการบันทึกซึ่งมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรบนป้ายไวณิลของศูนย์การเรียนรู้ครุภูมิปัญญาไทย “กินอยู่อย่างคนด่านซ้ายไทยเลย” ประกอบกับมุมมองของชาวบ้านที่เชื่อว่า การบริโภคน้ำผักสะทอนเป็น ภูมิปัญญาอาหารที่ถูกส่งต่อการมายาวนาน “เกิดมาก็ได้เห็นได้กินแล้ว และได้ทำแล้ว” เหตุนี้จึงทำให้เรื่องราวต่าง ๆ ที่นำมาเป็นจุดขาย กลายเป็นสำนึกร่วมของผู้คน จนท้ายที่สุดกลายเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวของเจ้าของสินค้า/วัฒนธรรมนั้น ๆ อย่างไรก็ตาม แม้ว่าปัจจุบันจะมีการเปลี่ยนแปลงของการผลิตน้ำผักสะทอน วัตถุประสงค์ หรือแม้กระทั่งรสชาติ แต่อาจทำลายความหมายของการเป็นเจ้าของภูมิปัญญาน้ำผักสะทอนในพื้นที่นาดีหรือด่านซ้ายได้

5.2 น้ำผักสะทอนในสำหรับอาหารบ้านนาดี

น้ำผักสะทอนเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศของพื้นที่บ้านนาดี ทั้งเครื่องปรุงรส และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นผ่านสำหรับอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านนาดี แม้ปัจจุบันชาวบ้านนาดีจะมีแหล่งอาหารที่อย่างหลากหลาย ทั้งจากธรรมชาติและระบบตลาดที่เข้ามามีอิทธิพลกับชาวบ้านในภายหลัง ทำให้อาหารจากภายนอกชุมชนเดินทางเข้ามาสู่ชุมชนได้ง่ายขึ้น อย่างไรก็ตาม แหล่งอาหารหลักของชาวบ้านนาดียังคงขึ้นอยู่กับอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก ทำให้สำหรับอาหารของชาวบ้านนาดีมีความหลากหลายเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล ดังนั้น เพื่อสะท้อนให้เห็นความหลากหลายของเครื่องปรุงรสและอาหารในสำหรับอาหารนาดี จึงแบ่งเป็น 2 หัวข้อ ดังนี้

5.2.1 เครื่องปรุงรส: ผักสะทอน เกลือและปลาร้า

วัฒนธรรมอาหารของชาวบ้านนาดียังสัมพันธ์กับวิถีชีวิตทางการเกษตรอย่างเป็นวัฏจักรซึ่งส่งผลไปยังวิถีการกินที่สอดคล้องกับระบบผลิตของชาวบ้าน โดยมีอาหารของชาวบ้านนาดีประกอบด้วย 3 มือหลัก ๆ ได้แก่ ข้าวสวยหรืออาหารมือเช้า ข้าวสวยหรืออาหารมือกลางวัน และข้าวแลงหรืออาหารมือเย็น ขณะเดียวกันช่วงเวลาของการรับประทานอาหารของแต่ละครัวเรือนในแต่ละมือ ยังเป็นเวลาที่ไม่นั่นนอนขึ้นอยู่กับเวลาการทำเกษตร กล่าวคือ ชาวบ้านนาดีจะทานข้าวสวยก่อนออกไปทำกิจกรรมนอกบ้าน หรือบางคนหากต้องออกไปทำเกษตรตั้งแต่เช้ามืด จะกลับมาทานข้าวสวยที่หลังหรือห่อข้าวไปกินด้วย

สำหรับข้าวสวย ชาวบ้านนาดีที่ทำการเกษตรมักจะไปทำกินที่นาหรือไร่ โดยมักหาซื้ออาหารสำเร็จรูปหรือวัตถุดิบอย่างง่ายไปทำอาหาร เช่น น้ำผักสะทอน ปลาร้า เกลือ ผงปรุงรส

ตลอดจนอาหารปรุงสำเร็จ ส่วนวัตถุดิบอื่นที่ที่สามารถเพาะปลูกเองได้ เช่น ต้นหอม มะละกอ พริก มะเขือ ผักชี เป็นต้น ชาวบ้านจะปลูกไว้ตามหัวไร่ปลายนา หรือตามเถียงนา ซึ่งเถียงนา นอกจากจะเป็นที่พักระหว่างทำนาหรือทำไร่ด้วย มักมีสถานะเป็นครัวขนาดเล็ก ที่ชาวบ้านมักจะเก็บอุปกรณ์ทำอาหาร เช่น ครก สาก เตา หม้อ หรือเครื่องปรุงรส ไว้สำหรับทำอาหารทานระหว่างวัน โดยเฉพาะส้มตำ ดังนั้น เมื่อต้องออกมาทำไร่นา มักนำเพียงข้าวเหนียว น้ำพริกหรืออาหารแห้งที่เก็บไว้ได้นานไปกินแก้ลมด้วยเท่านั้น

ส่วนข้าวแลง ชาวบ้านนาดีมักจะทานหลังจากกลับจากทำการเกษตรแล้ว สมาชิกภายในครัวเรือนที่ไม่ต้องออกไปทำนาไร่นา ส่วนใหญ่มักจะเป็นผู้หญิง เช่น แม่ ยาย ภรรยา หรือลูกสาว มักจะเป็นผู้จัดเตรียมอาหารไว้สำหรับสมาชิกคนอื่น ๆ

สำหรับอาหารที่ปรากฏในบ้านนาดีถือได้ว่าเป็นความหลากหลาย โดยเฉพาะอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ทำให้สำหรับอาหารแปรเปลี่ยนไปตามฤดูกาล เช่น ถั่วฝักยาว มีความชื้นสูงทำให้เชื้อราสามารถเจริญเติบโตได้ดี เห็นประเภทต่าง ๆ มีการเจริญเติบโตได้ดี จึงสามารถหาทานได้ในฤดูนี้ นอกจากนี้ ตามห้วยหนองคลองบึงยังมี กบ เขียด ปลา ปู กุ้ง หอย ทำให้ถั่วฝักยาวเป็นถั่วที่มีอาหารอุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก เมื่อเข้าสู่ฤดูหนาว อาหารจะคล้ายกับถั่วฝักยาว แต่จะมีปริมาณน้อยลง ฤดูนี้ส่วนใหญ่ชาวบ้านมักจะปลูกผักสวนครัวในปริมาณมาก เนื่องจากมีปริมาณน้ำเพียงพอ และสภาพอากาศที่เหมาะสม ทำให้พืชผักเจริญเติบโตได้ดี ส่วนฤดูร้อน เป็นช่วงที่ไม่เย็นต้นส่วนใหญ่ผลัดใบใหม่และแตกยอดอ่อน อาหารที่ได้จึงเป็นพวกพืชป่า เช่น ผักสะทอน ผักหวานป่า หน่อไม้ ผักสร้าง ขี้เหล็ก เป็นต้น นอกจากนี้ เครื่องปรุงรสนี้มีส่วนสำคัญในการประกอบอาหารให้อาหารน่ารับประทาน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องปรุงรสที่หาได้ในท้องถิ่น หรือสามารถเข้าถึงได้ง่าย โดยเฉพาะ เกลือ ปลา ร้า และน้ำผักสะทอน เป็นต้น

1) เกลือ

“เกลือ” เป็นวัตถุดิบหลักในครัวเรือนที่สำคัญของคนบ้านนาดี ซึ่งในอดีต (ก่อนปี พ.ศ. 2500) หรือช่วงก่อนการพัฒนาด้านสาธารณสุขโรค เกลือถือได้ว่าเป็นวัตถุดิบที่มีราคาสูง เนื่องจากบ้านนาดีห่างไกลจากแหล่งเกลือสินเธาว์ ซึ่งการที่จะได้เกลือมานั้น ต้องมีพ่อค้าหาบเกลือเข้ามาขายถึงในชุมชน หรือบางครั้งชาวบ้านในชุมชนต้องเดินทางไปซื้อเกลือถึงแหล่งเกลือ ซึ่งแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์ที่ใกล้ที่สุด คือ บ้านบ่อโพธิ์ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก ชาวบ้านนาดีจะต้องข้ามเขตเพื่อหาเขาเพชรบูรณ์ โดยใช้เวลาเดินทางนานกว่า 3 วัน ทว่านอกจากข้อจำกัดของระยะทางแล้ว ปัจจัยการแลกเปลี่ยนยังถือเป็นส่วนสำคัญในการเข้าถึงเกลือของแต่ละบ้าน ซึ่งนอกจากจะใช้เงินใน

การแลกเปลี่ยนแล้ว “ข้าว” ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการแลกเปลี่ยน ณ ช่วงเวลานั้น เนื่องจากข้าวเป็นผลผลิตที่มีราคา และสามารถนำไปแลกเปลี่ยนกับสินค้าชนิดอื่นได้อย่างหลากหลาย โดยชาวบ้านนาดีมักจะนำข้าวไปแลกเปลี่ยนกับเกลือ สำหรับอัตราการแลกเปลี่ยน คือ ข้าว 1 กระทอ (ตะกร้า) สามารถแลกเปลี่ยนเกลือได้ 2 กระทอ (ป้อม เหมบุรุษ, 2563: สัมภาษณ์)

“สมัยก่อนเวลาเราจะไปซื้อเกลือ เราต้องไปไกลถึงบ้านบ่อโพธิ์ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก โดยจะเอาข้าวใส่ในกระทอ ใส่หอบเดินกันไปเป็นกลุ่ม กว่าจะถึงใช้เวลา 3 วัน”

(ป้อม เหมบุรุษ, 2563: สัมภาษณ์)

สาเหตุที่ทำให้เกลือมีราคาแพงมากในสมัยนั้น เนื่องจากต้องนำข้าวไปแลกเปลี่ยน หากพิจารณาลักษณะทางกายภาพแล้ว บ้านนาดีถือเป็นพื้นที่ในการผลิตข้าวได้ไม่มากนัก โดยทั่วไปชาวบ้านจะทำนาในพื้นที่ราบลุ่มน้ำหมั้น ซึ่งมีพื้นที่ราว 1 ใน 4 ของพื้นที่ทั้งหมด ส่วนพื้นที่ที่เหลือเป็นพื้นที่บนเขาซึ่งชาวบ้านนิยมทำไร่ อีกทั้ง ขณะนั้นการทำเกษตรกรรมยังไม่ได้ขยายขึ้นไปบนเขามากนัก พื้นที่นาในที่ราบลุ่มจึงมีมูลค่าสูง และกลายเป็นมรดกที่ดิน ทำให้ผู้ที่สามารถผลิตข้าวได้มากจึงกลายเป็นผู้มีฐานะทางเศรษฐกิจดีกว่าผู้อื่น ดังนั้น เมื่อนำเกลือมาเปรียบเทียบกับข้าว ซึ่งเป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหาร และเป็นเครื่องมือการแลกเปลี่ยนรองจากเงินตรา จะเห็นได้ว่าเกลือมีราคาค่อนข้างสูง ชาวบ้านจึงมักใช้เกลือในการถนอมอาหารมากกว่าการปรุงแต่งในอาหารทั่วไป

2) ปลาแร่

“ปลาแร่” เครื่องปรุงรสที่ได้จากกระบวนการถนอมอาหาร ซึ่งชาวบ้านนาดีถือเป็นหมู่บ้านที่มีแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ เนื่องจากมีลำน้ำหมั้นที่ไหลผ่านหมู่บ้านตลอดทั้งปี ทำให้ชาวบ้านนาดีหาปลาได้ปริมาณมาก โดยเฉพาะในฤดูน้ำหลาก ดังนั้น ชาวบ้านนาดีจึงมักจะแบ่งปลาส่วนหนึ่งไว้สำหรับทำปลาแร่ ซึ่งได้จากการนำปลา มาทำความสะอาดและเอาเครื่องในออกจนหมด มาหมักกับเกลือและรำข้าว ทิ้งไว้ 3 เดือนขึ้นไป วิธีการดังกล่าวนอกจากจะสามารถเก็บตัวปลาไว้ทานนอกฤดูกาลแล้ว ยังสามารถนำน้ำที่ได้จากการหมักปลา ซึ่งเรียกว่า “น้ำปลาแร่” มาปรุงเพิ่มรสชาติให้กับอาหารได้อย่างหลากหลาย

3) น้ำผักสะทอน

“น้ำผักสะทอน” เป็นอีกหนึ่งเครื่องปรุงรสที่ได้จากการถนอมอาหารเช่นเดียวกับปลาร้า แต่มีวัตถุดิบและกระบวนการทำแตกต่างกันออกไป โดยน้ำผักสะทอนได้จากการแปรรูปใบไม้ (ใบสะทอน) ซึ่งจะมีส่วนประกอบไม่มากเท่ากับปลาร้า แต่มีกระบวนการทำที่ซับซ้อนกว่า โดยจะใช้เพียงใบสะทอนและน้ำสะอาดในกระบวนการหมัก หลังจากนั้นจึงเอาน้ำหมักที่ได้ไปเคี่ยวจนน้ำกลายเป็นสีดำหรือสีน้ำตาลเข้ม นอกจากนี้

คุณสมบัติทางโภชนาการของน้ำผักสะทอนยังสูงกว่าใบผักสะทอน โดยเฉพาะปริมาณของไขมัน โปรตีน และคาร์โบไฮเดรต ทำให้น้ำผักสะทอนเป็นอาหารเสริมโปรตีน และเครื่องปรุงรสให้กับสำหรับอาหารชาวบ้าน (เรียงนภรณ์ ไม้พวงและคณะ, 2550)

5.2.2 น้ำผักสะทอนในสำหรับอาหาร

นอกจาก วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่หลากหลายแล้ว ชาวบ้านนาตียังมีกรรมวิธีการปรุงแต่งอาหารในลักษณะต่าง ๆ ที่มีความยากง่าย และซับซ้อน ทำให้อาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านไม่จำเจ เช่น แกง ต้ม ชั่ว ซุป เอาะ อ่อม ตำ ปิ้ง ย่าง คั่ว หมก และนึ่ง ดังเห็นได้จากตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2 รายการอาหารพื้นบ้านที่พบในหมู่บ้านนาดี

| ประเภทอาหาร | รายการอาหาร | วัตถุดิบที่ใช้ | แหล่งวัตถุดิบ | ฤดูกาล |
|-------------|-----------------------|---|--------------------|---------------|
| แกง | แกงเห็ดบด | เห็ดบด ชะอม ปลาร้า ตะไคร้หอมแดง พริก ผักแมงลัก ปลาร้า | - ป่า - ปลูกเอง | ฤดูฝน ฤดูหนาว |
| | แกงผักหวาน | พริก หอมแดง ผักหวาน ชะอม ปลาร้า | - ป่า | ฤดูร้อน |
| | แกงหมูใส่หัว ปาล์ม | ปลาร้า หมู หัวปาล์ม ปลาแห้ง น้ำใบย่านาง น้ำปลา | - ตลาด | ทุกฤดู |
| | แกงหน่อไม้ | หน่อไม้ ชะอม น้ำใบย่านาง ตะไคร้ หอมแดง พริก ใบ | - ป่า - ปลูกเอง | ฤดูฝน ฤดูหนาว |

| ประเภทอาหาร | รายการอาหาร | วัตถุดิบที่ใช้ | แหล่งวัตถุดิบ | ฤดูกาล |
|-------------|----------------|---|-----------------------|---------|
| | | แมงลัก ปลาร้า | | |
| | แกงขี้เหล็ก | ใบขี้เหล็ก ข่า หนังกวาย พริก ใบย่านาง ใบมะกรูด ตะไคร้ น้ำปลา ผงชูรส | - สวน - รถพุ่มพวง | ฤดูร้อน |
| | แกงขนุน | ขนุน พริก มะขามเปียก กระถิน ชะอม หอมแดง พริก น้ำปลา เกลือ ผงชูรส | - ปลูกเอง - ตลาด | ทุกฤดู |
| อ่อม/เอาะ | อ่อมไก่ | เนื้อไก่ ตะไคร้ หอมแดง พริก | - รถพุ่มพวง | ทุกฤดู |
| | อ่อมกบ | กบ ตะไคร้ หอมแดง พริก ข้าวเปือย ผักชีลาว ต้นหอม ปลาร้า ผงชูรส | - ทุ่งนา - ปลูกเอง | ฤดูฝน |
| | เอาะกบ | กบ ตะไคร้ ดอกแค ข้าวเปือย ปลาร้า | - ทุ่งนา | ฤดูฝน |
| ข้าว | *ข้าวหอย | เห็ด ข่า ชিং ตะไคร้ ใบมะกรูด น้ำผักสะทอน | - สวน - ทุ่งนา | ฤดูร้อน |
| | *ข้าวเห็ด | ชিং ข่า ตะไคร้ เห็ด น้ำผักสะทอน | - ตลาด | ฤดูฝน |
| | *ข้าวปลา | ปลา หอมแดง กระเทียม พริก ตะไคร้ ข่า ต้นหอม ผักชีฝรั่ง น้ำผักสะทอน | - ตลาด - ปลูกเอง | ฤดูฝน |
| | *ข้าวเขียด | เขียด ชะอม ข่า ใบชะพลู เกลื่อน้ำปลาร้า น้ำผักสะทอน | - แหล่งน้ำ ชุมชน | ฤดูฝน |
| ต้ม | ต้มหน่อข่า | หน่อข่า | - สวน | ทุกฤดู |
| | ต้มหมากผักหวาน | หมากผักหวาน | - ป่า | ฤดูร้อน |
| | ต้มยำปลา | ปลากระป๋อง ผักกูด | - ตลาด | ทุกฤดู |

| ประเภทอาหาร | รายการอาหาร | วัตถุดิบที่ใช้ | แหล่งวัตถุดิบ | ฤดูกาล |
|-------------|--------------|---|---------------------|--------|
| | กระป๋อง | โคมะขามอ่อน ข้า ตะไคร้ ต้นหอม | | |
| | ต้มปลานิล | ปลานิล ข้า ตะไคร้ มะขามเปียก น้ำปลา | - ตลาด | ทุกฤดู |
| | ต้มปลาสรวย | ปลาสรวย ข้า ชিং ตะไคร้ โคมะกรูด พริกแห้ง เกลือ น้ำปลา | - สวน - ตลาด | ทุกฤดู |
| | ต้มปลากด | ปลากด ตะไคร้ โคมะกรูด พริกสด หอมแดง | - แหล่งน้ำ ชุมชน | ฤดูฝน |
| | ต้มส้ม | โคมะขามอ่อน ตะไคร้ โคมะกรูดพริก เนื้อสัตว์ | - สวน - ตลาด | ทุกฤดู |
| | ต้มกระดูกหมู | กระดูกหมู กระเทียม พริกไทย รากผักชี ต้นหอม | - ตลาด | ทุกฤดู |
| เมี่ยง | เมี่ยงชিং | ชিং กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ มะเขือพวง ถั่วลิสง พริก มะเขือส้ม น้ำผักสะ ทอน | - ตลาด - ปลูกลง | ทุกฤดู |
| | เมี่ยงหัวทูล | หัวทูล ชিং กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ มะเขือพวง ถั่วลิสง พริก มะเขือส้ม น้ำ ผักสะทอน | - ตลาด - ปลูกลง | ทุกฤดู |
| ป่น/แจ่ว | ป่นเขียด | เขียด พริกคั่ว หอมแดง กระเทียม ต้นหอม ผักชี น้ำปลา ปลา ร้า ผงชูรส | - แหล่งน้ำ ชุมชน | ฤดูฝน |
| | *แจ่วส้มผัก | โบบัวบก พริกสด น้ำผักสะทอน | - สวน | ทุกฤดู |

| ประเภทอาหาร | รายการอาหาร | วัตถุดิบที่ใช้ | แหล่งวัตถุดิบ | ฤดูกาล |
|-------------|-------------------|--|---------------------|--------|
| | | มะเขือเทศ มะขามเปียก | | |
| | *แจ่วด่ำ | พริกคั่ว กระเทียมคั่ว หอมแดงคั่ว น้ำผักสะทอน | - สวน | ทุกฤดู |
| ลาบ | ลาบกระแต | กระแต ข้าวคั่ว หอมแดง พริกป่น ผงชูรส | - ป่า | ทุกฤดู |
| | ลาบปลา | ปลา พริก หอมแดง ข้าวคั่ว ใบมะกรูด น้ำผักสะทอน | - แหล่งน้ำ ชุมชน | ฤดูฝน |
| ปิ้ง | ปิ้งอึ่ง | อึ่ง เกลือ | - ทุ่งนา | ฤดูฝน |
| | ปิ้งเขียด | เขียด เกลือ | - ทุ่งนา | ฤดูฝน |
| หมก/แนบ | หมกแลน | กะทิ ปลาร้า พริก หอมแดง ตะไคร้ ผักชีลาว ข้าวเปลือก แลน | - ตลาด - ป่า | ทุกฤดู |
| | หมกเขียด | เขียด ตะไคร้ พริก หอมแดง ข้าวเปลือก ปลาร้า ผักชีลาว | - ทุ่งนา | ฤดูฝน |
| | แนบปลา | หอมแดง ต้นหอม น้ำปลา ปลาตะเพียน | - แหล่งน้ำ ชุมชน | ฤดูฝน |
| ตำ/ยำ | *ส้มตำน้ำผักสะทอน | พริกแห้ง กระเทียม เกลือ น้ำตาล มะเขือส้ม น้ำปลา มะละกอ น้ำผักสะทอน | - สวน | ทุกฤดู |
| | *ตำถั่วฝักยาว | ถั่วฝักยาว น้ำผักสะทอน พริกกระเทียม น้ำปลา น้ำตาลทรายมะนาว | - สวน - ตลาด | ทุกฤดู |

| ประเภทอาหาร | รายการอาหาร | วัตถุดิบที่ใช้ | แหล่งวัตถุดิบ | ฤดูกาล |
|-------------|----------------|--|---------------|--------|
| | *น้ำจิ้มมะม่วง | น้ำผักสะทอน พริกป่น น้ำตาลทราย ชিং หอมแดง น้ำปลา ข้าวคั่ว | - ตลาด | ทุกฤดู |

ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2564

*อาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอน

จากตารางรายการอาหารข้างต้น เป็นเพียงส่วนหนึ่งที่ได้จากการสำรวจรายการอาหารในพื้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอตาบองชัย จังหวัดเลย พบว่า อาหารส่วนใหญ่จะประกอบด้วยวัตถุดิบที่ได้จากแหล่งอาหารธรรมชาติ โดยเฉพาะป่าและแหล่งน้ำของชุมชน นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบที่ได้จากตลาด และปลูกเองตามบริเวณบ้าน หรือสวน ทำให้อาหารของชาวบ้านนาดีมีความหลากหลายและแตกต่างกันไป เช่น แกงเห็ดบด ห่อหมกปลา ส้มตำ แจ่ว ดังนี้

แกงเห็ดบดหรือเห็ดกระด้างเป็นอาหารที่หาทานได้ในช่วงปลายฤดูฝน เนื่องจากเห็ดบดมักจะเกิดตามขอนไม้ หรือพื้นที่ที่มีความชื้นสูง หากดอกเห็ดยังไม่แก่มากชาวบ้านจะนำมาแกง แต่หากเห็ดแก่หรือแข็งกระด้างชาวบ้านจะนำมาฉีกเป็นฝอยและนำมายำ เรียกว่า ยำเห็ดบดหรือยำเห็ดกระด้าง สำหรับส่วนประกอบของแกงเห็ดบดจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่หาได้ในแต่ละครั้ง โดยวัตถุดิบหลักจะประกอบด้วย เห็ดบด พริก บวบ ปลาร้า เป็นต้น



ภาพที่ 24 แกงเห็ดบด

(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2560)

แกงขี้ไก่บ้าน เป็นเมนูที่หาได้ทานในทุกฤดู ความพิเศษของเมนูนี้ คือ เป็นอาหารที่แตกต่างจากแกงทั่วไป กล่าวคือ โดยทั่วไปแล้ว แกง จะเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของปลาร้า หรือน้ำปลา ขณะที่แกงขี้ไก่บ้านจะเป็นอาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอน โดยส่วนผสมของแกงขี้ไก่บ้านประกอบด้วย ไก่บ้าน หอมแดง กระเทียม ข่าอ่อน ขิง ต้นหอม พริกสด ผักชี น้ำผักสะทอน น้ำปลา เป็นต้น



ภาพที่ 25 แกงขี้ไก่บ้าน
(ที่มา : ภาควิชาการ ปี พ.ศ. 2560)

ห่อหมกปลาช่อนเป็นอาหารที่หาทานได้ในช่วงฤดูฝน หรือปลายฤดูฝน เนื่องจากฤดูดังกล่าวหนองน้ำ หรือบ่อน้ำจะมีน้ำ มีปลาและสัตว์น้ำจำนวนมาก สำหรับส่วนประกอบของห่อหมกปลาช่อน โดยทั่วไปจะมีวัตถุดิบหลักประกอบด้วย ปลาช่อน ตะไคร้ หอมแดง ผักชีลาว ข้าวเปลือก และปลาร้า



ภาพที่ 26 ห่อหมกปลาช่อน
(ที่มา : ภาควิชาการ ปี พ.ศ. 2560)

นอกจากนี้ ส้มตำยังเป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งซึ่งเป็นที่นิยมของชาวอีสาน เช่นเดียวกับชาวบ้านนาดี แต่ที่ทำให้ส้มตำนาดีดูน่าสนใจกว่าพื้นที่ในอีสานทั่วไป คือ มีการใส่น้ำผักสะทอนในส้มตำ โดยในช่วงกลางวัน ซึ่งชาวบ้านนาดีมักจะชุ่มกันกินข้าวสวย โดยมอบหมายให้ผู้ที่มิรสมือดีเจ้าประจำเป็นผู้ลงมือตำส้มตำ สำหรับวัตถุดิบส่วนใหญ่ อาทิ มะละกอ มะเขือเครือ กระเทียม พริก มักจะหาได้ตามสวนครัวหรือหากต้องไปเอาแสงช่วยกันตำนา เกี่ยวข้าว หรือหักข้าวโพด วัตถุดิบข้างต้นก็มาหาได้ตามหัวไร่ปลายนา ส่วนเครื่องปรุงรสที่มักจะขาดไม่ได้คือน้ำปลา หรือปลาร้า หรือน้ำผักสะทอน เป็นต้น



ภาพที่ 27 ส้มตำน้ำผักสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

เช่นเดียวกับ “ซี้เหล้า” อาหารว่างที่ชาวบ้านนาดี รวมถึงชาวบ้านในพื้นที่ด่านซ้าย นิยมทานกันในช่วงมือกลางวัน โดยชาวบ้านเล่าว่า ซี้เหล้าเป็นอาหารที่คนเฒ่าคนแก่กินเพื่อให้สร้างเฒ่า แต่คนที่ไม่เฒ่าก็มักจะกินเป็นอาหารว่าง สำหรับส่วนประกอบของซี้เหล้า ได้แก่ มะกอก ผักชีลาว น้ำผักสะทอน ตำละเอียดเป็นน้ำ นิยมทานแกล้มกับผลไม้ โดยเฉพาะมะละกอสุก หรือพืชผักที่หาได้ตามหัวไร่ปลายนา เช่น ผักหนอก (ใบบัวบกนา) ผักกาดเขียว ผักกั้นจอง ผักแว่น เป็นต้น วิธีการทานจะใช้ช้อนตักซี้เหล้าเข้าปาก แล้วตามด้วยผลไม้ หรือผักชนิดต่าง ๆ



ภาพที่ 28 ชื้อเหล้า
(ที่มา : ภาควิชาการปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 29 ชาวบ้านชื้อเหล้า
(ที่มา : ภาควิชาการปี พ.ศ. 2560)

จากรายการอาหารข้างต้น พบว่า อาหารส่วนใหญ่ประกอบขึ้นจากวัตถุดิบพื้นบ้าน ที่หาได้จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติที่หลากหลายขึ้นอยู่กับฤดูกาล โดยเฉพาะฤดูฝน ถือได้ว่าเป็น ช่วงที่อาหารท้องถิ่นมีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุด ทั้งการเจริญเติบโตของพืช เห็ด ตลอดจนสัตว์ใน แหล่งน้ำ แต่เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลเป็นสิ่งที่ไม่แน่นอน ชาวบ้านนาดีจึงได้มีการปรับใช้ องค์ความรู้เพื่อสามารถมีอาหารให้บริโภคนอกฤดูกาลได้ เช่น การทำน้ำผักสะทอน การหมักปลา ร้า การทำน้ำพริก เป็นต้น

สำหรับชาวบ้านนาดี อาหารที่สำคัญอีกประเภทหนึ่ง คือ “น้ำพริก” ซึ่งสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของผู้คนในสังคมบ้านนาดี ซึ่งหมายรวมถึงสังคมด้านซ้าย โดยเฉพาะเมนู “แจ่วด้า” น้ำพริกพื้นบ้านสีดำ ที่มีส่วนผสมของน้ำผักสะทอน ที่ทำให้แจ่วพริกธรรมดากลายเป็นสีดำ จนมีชื่อเรียกว่า แจ่วด้า หรือ แจ่วด้าน้ำผักสะทอน

สำหรับส่วนผสมของแจ่วด้า นั้น ประกอบด้วย พริกป่น กระเทียม เกลือ น้ำตาล และที่ขาดไม่ได้คือน้ำผักสะทอน เป็นวัตถุดิบสำคัญที่ทำให้แจ่วด้ามีสีดำ โดยแจ่วด้าสามารถเก็บไว้ได้นานตั้งแต่ 1 สัปดาห์ ถึง 1 เดือน หรือนานกว่านั้นขึ้นอยู่กับวิธีการเก็บรักษา หากเก็บไว้ในตู้เย็นจะสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น โดยแจ่วด้า นั้นจะไม่มีนิยมนปรุงแต่งเติมเพิ่ม เนื่องจากจะทำให้เก็บรักษาได้ไม่นาน หากต้องการจะนำมากิน ชาวบ้านมักจะแบ่งออกมาเพียงพอสำหรับกินในแต่ละมื้อเท่านั้น โดยมักจะเติม สามารถเติมน้ำปลา และมะเขือเครือลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติความเค็มและเปรี้ยวให้แจ่วด้า กลมกล่อมมากขึ้น ขณะเดียวกัน หากชาวบ้านต้องเดินทาง หรือออกไปทำไร่ ก็มักจะนำแจ่วด้าติดตัวไปด้วย เนื่องจากแจ่วด้า น้ำผักสะทอนนอกจากจะสามารถเก็บไว้ได้นานแล้วยังเป็นอาหารที่สามารถทานง่าย เพียงแค่นำไปป้ายข้าวเหนียว (ยัดไส้เข้าเหนียว) หรือน้ำข้าวเหนียวมาจิ้มกินได้เลย หรือหากมีผัก หรือปลาที่สามารถหาได้ตามหัวไร่ปลายน้ำก็มักจะนำมากินแกล้มกับแจ่วด้า ซึ่งการกินในลักษณะดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นการกินกับข้าวเหนียว หรือมีอาหารอย่างอื่นร่วมด้วย ซึ่งอาหารดังกล่าวสามารถทำให้ชาวบ้านอิ่มท้องและมีพลังงานเพียงพอสำหรับทำงานในไร่ต่อไป

“แจ่วด้าเป็นอาหารที่ต้องมีติดตัวไปด้วย ไม่ว่าจะไปทำไร่ทำนา หรือเดินทางไกล อย่างเช่นหากต้องไปไร่ จะเอาแจ่วด้าไปด้วย ส่วนวัตถุดิบอื่นค่อยหาเอาตามหัวไร่ปลายนา เพราะหากจะกินให้อร่อยจะต้องใส่มะเขือเครือ และน้ำปลาเพิ่ม เหตุที่ไม่ใส่ไว้ก่อนเพราะจะได้เก็บไว้ได้นาน ตอนจะกินค่อยเติมเอา ส่วนถ้าต้องเดินทางไกล จะพกไปด้วย สมมติไปต่างอำเภอ หรือต่างจังหวัดก็จะเอาแจ่วด้ามาป้ายกินกับข้าวเหนียว (เอาข้าวเหนียวมาปั้นยัดไส้ด้วยแจ่วด้า) มันสะดวกไม่ต้องจอตระแวงกินข้าวก็ได้ ซึ่งจะกินซุ่มใครซุ่มมัน (กินกลุ่มใครกลุ่มมัน) ไม่ได้แบ่งให้คนอื่นกิน เด็ก ๆ สมัยนี้มักจะบอกว่า “โบราณฮ้าย” (โบราณมาก)”

(คำม่วน เหมบุรุษ, สัมภาษณ์ : 2563)



ภาพที่ 30 แจ่วดำน้ำผักสะทอน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2560)



ภาพที่ 31 แจ่วดำน้ำผักสะทอนพร้อมทาน
(ที่มา : ภาคสนามปี พ.ศ. 2560)

เหตุนี้ แจ่วดำจึงถือได้ว่าเป็นอาหารที่อยู่คู่กับสังคมเกษตรของชาวบ้านนาดี รวมถึงชาวบ้านในพื้นที่ด่านซ้าย ไม่เพียงแต่จะนำติดตัวเมื่อไปทำไร่ ทำนา หรือทำการเกษตรแล้ว แต่ยังรวมไปถึงเมื่อต้องเดินทางไปยังสถานที่ไกล ๆ ตลอดทั้งวัน หรือเดินทางไปทำงานยังต่างถิ่น แจ่วดำน้ำผักสะทอนมักจะเป็นอาหารแรก ๆ ที่ชาวบ้านนึกถึง และนำติดตัวไปด้วย

จะเห็นได้ว่า รายการอาหารที่ปรากฏในชุมชนบ้านนาดี แม้ไม่ได้ปรากฏน้ำผักสะทอนอยู่ในส่วนผสมของอาหารทุกรายการอาหาร แต่จะเห็นได้ว่ารายการอาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำผักสะทอนนั้นล้วนมีความสำคัญ และสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตสังคมเกษตรกรรมของชาวบ้าน

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง แจ่วดำน้ำผักสะทอน ซึ่งเป็นเสมือนอาหารหลักของคนบ้านนาดี โดยสามารถกินแจ่วดำน้ำผักสะทอนกับข้าวเพียงอย่างเดียวก็ได้ หรือนำไปเสริมกับอาหารรายการอื่น ๆ ในสำรับก็ได้ ลักษณะดังกล่าวทำให้แจ่วดำน้ำผักสะทอนเป็นสิ่งที่ขาดจากครัวไม่ได้ เช่นเดียวกับน้ำผักสะทอนของคนบ้านนาดี

สรุป: วัฒนธรรมอาหารภายใต้บริบทชุมชนบ้านนาดี

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ที่ปรากฏผ่านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมหรือเห็นได้จากอาหารในชีวิตประจำวันของชาวบ้านนาดี มีความสัมพันธ์ที่เป็นไปอย่างสอดคล้องและเอื้อให้เกิดรูปแบบการบริโภคที่แสดงออกถึงตัวตนของท้องถิ่น โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศ การตั้งถิ่นฐานและลักษณะทางกายภาพ ส่งผลให้เกิดกระบวนการเรียนรู้และการปรับตัวจนเกิดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะการถนอมอาหารที่สามารถยืดอายุของอาหารไว้เพื่อเก็บไว้ทานได้เป็นเวลานาน ดังเห็นได้จาก “น้ำผักสะทอน” ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบการถนอมอาหาร เนื่องจากชาวบ้านนาดีนิยมนานผักสะทอน เช่นเดียวกับผักทั่วไป ทว่า การบริโภคผักสะทอนนั้นกลับมีกระบวนการที่ซับซ้อนและแตกต่างจากการบริโภคผักชนิดอื่น โดยชาวบ้านนาดีจะเลือกทานเฉพาะใบอ่อนของผักสะทอนหรือใบผักสะทอนที่ไม่แก่จนเกินไป เนื่องจากใบแก่จะมีรสชาติที่ขม และแข็ง ทำให้มีกากใยจำนวนมาก อีกทั้ง ชาวบ้านนาดียังมีการปรับใช้องค์ความรู้ที่ได้สืบทอดกันมา เพื่อแปรรูปผักสะทอนให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้ตลอดทั้งปี โดยนำมาผ่านกระบวนการตำ หมัก เคี้ยว จนกลายเป็นน้ำผักสีดำ

อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาน้ำผักสะทอนในฐานะเครื่องปรุงในสำหรับอาหารของชาวบ้านนาดี จะเห็นได้ว่าน้ำผักสะทอนแม้ไม่ได้ปรากฏอยู่ในทุกรายการอาหารในชีวิตประจำวัน แต่เมื่อใดที่อาหารนั้น ๆ ได้เติมน้ำผักสะทอนลงไปแล้ว จะทำให้อาหารนั้น ๆ มีความแตกต่างจากอาหารทั่วไปที่ปรุงรสด้วยเกลือ หรือปลาร้า หรือเครื่องปรุงรสในระบบอุตสาหกรรมอื่น ๆ ดังเห็นได้จาก แจ่วดำน้ำผักสะทอน ที่ได้กลายเป็นโครงสร้างหลักของอาหารในสังคมเกษตรกรรม เหตุนี้ จึงทำให้น้ำผักสะทอน มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของผู้คนบ้านนาดี จนเกิดกระบวนการสร้างให้น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนในวัฒนธรรมด่านซ้ายในท้ายที่สุด ดังจะกล่าวถึงในบทต่อไป

บทที่ 6

วัฒนธรรมน้ำผักสะทอน: คุณค่าและความหมาย

จากความสัมพันธ์ทางธรรมชาติ สังคม สู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่

เนื้อหาบทนี้เป็นเรื่องราวของน้ำผักสะทอนในฐานะปรากฏการณ์ทางสังคมในมิติต่าง ๆ ของบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย แบ่งเนื้อหาออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ *ส่วนแรก* น้ำผักสะทอนในมิตินิเวศวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นความซับซ้อนในเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งผลให้น้ำผักสะทอนมีความแตกต่างจากอาหารชนิดอื่นของคนนาดี ดังที่ได้อภิปรายรายละเอียดในบทก่อนหน้า *ส่วนที่สอง* น้ำผักสะทอนกับความสัมพันธ์ทางสังคม แสดงให้เห็นการสร้างรูปแบบความสัมพันธ์ในสังคมบ้านนาดีที่มีความซับซ้อนของคนหลายกลุ่ม ตั้งแต่กลุ่มระดับชาวบ้านกับชาวบ้าน ชาวบ้านกับรัฐ หรือรัฐกับระบบตลาดขนาดใหญ่ขึ้น ซึ่งความสัมพันธ์ดังกล่าวมีส่วนในการเพิ่มพูนคุณค่าและความหมายให้กับน้ำผักสะทอนในฐานะวัตถุทางวัฒนธรรมที่ไม่ใช่แค่อาหารหรือกิจกรรมทางสังคม แต่เป็นคุณค่าในด้านการแลกเปลี่ยน *ส่วนที่สาม* เรื่องของการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ จากอาหารที่มีกระบวนการทำซับซ้อนแต่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น สู่อินค้าที่มีมูลค่าในระบบตลาดและชี้ให้เห็นการผลิตซ้ำอุดมการณ์ผ่านสื่อในยุคต่าง ๆ ซึ่งล้วนเป็นเครื่องมือในการสร้างคุณค่าหรือความหมายของกลุ่ม ผู้คน ชุมชน หน่วยงานของรัฐ ที่ช่วยกันต่อยอดและเพิ่มพูนความซับซ้อนให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรม

6.1 น้ำผักสะทอนในมิตินิเวศวัฒนธรรม

น้ำผักสะทอนเป็นอาหารประเภทเครื่องปรุงรสคู่ครัวของผู้คนที่อาศัยอยู่ในแถบเทือกเขาเพชรบูรณ์ มีความซับซ้อนในเชิงกลวิธีการผลิต เรียกว่าเป็น “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” หรือภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกิดจากการสะสมประสบการณ์ของมนุษย์ผ่านกระบวนการเรียนรู้ต่าง ๆ ซึ่งเป็นผลมาจากการปรับตัวให้สอดคล้องกับนิเวศแวดล้อมของมนุษย์ จนกลายเป็นแบบแผนที่ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเป็นพลวัต (ยศ สันตสมบัติ, 2542) รวมถึงน้ำผักสะทอนบ้านนาดี

บ้านนาดีเป็นหมู่บ้านหนึ่งที่ตั้งบริเวณเทือกเขาเพชรบูรณ์ เนื่องจากเป็นพื้นที่ท่ามกลางหุบเขาและห่างไกลจากทะเลทำให้ชาวบ้านในพื้นที่บริเวณดังกล่าวพึ่งพาทรัพยากรอาหารจากแหล่งน้ำจืดและทรัพยากรอาหารจากป่าเป็นหลัก อีกทั้งต้นสะทอนยังถือเป็นพืชท้องถิ่นชนิดหนึ่ง

ที่มีจำนวนมากในป่าแถบเทือกเขาเพชรบูรณ์ รวมถึงพื้นที่บ้านนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ชาวบ้านมักนำน้ำผักสะทอนมาใช้ในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะใบอ่อน สามารถนำมาทานสด เป็นผักแกล้ม หรือใส่แกง ตลอดจนการแปรรูปเป็นเครื่องปรุงรส ซึ่งใช้ทดแทนปลาร้าและเกลือที่ในอดีตมีราคาสูง

อดีต (ก่อนปี พ.ศ. 2500) น้ำผักสะทอนเป็นเครื่องปรุงรสสำคัญที่ใครก็สามารถเข้าถึงได้ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นเครื่องปรุงรสที่ชาวบ้านนาดี รวมถึงชาวบ้านด่านซ้ายนิยมนำมาใช้ในการปรุงรสให้กับอาหาร และต้องมีติดครัวกันทุกบ้านเนื่องจากสามารถเข้าถึงแหล่งวัตถุดิบได้ง่ายตามเขตป่าชุมชน ต่อมาเมื่อความเจริญเข้ามาพร้อมกับนโยบายของรัฐ (หลังปี พ.ศ. 2500) โดยเฉพาะการพัฒนาด้านสาธารณสุขไปรษณีย์ขั้นพื้นฐาน อย่างสร้างถนน ทำให้ชาวบ้านสามารถเดินทางสัญจรได้สะดวก ประกอบกับรัฐอนุญาตให้เปิดสัมปทานป่า ส่งผลให้ระบบนิเวศของต้นสะทอนเปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือ ชาวบ้านบางส่วนขยายพื้นที่ทำกินเข้าไปในเขตพื้นที่ป่ามากขึ้น ทำให้มีพื้นที่ป่าสาธารณะน้อยลง ชาวบ้านจึงนำต้นสะทอนมาปลูกไว้ในพื้นที่ของตน เพื่อครอบครองตามการถือครองกรรมสิทธิ์ที่ดินมากขึ้น ขณะที่บางส่วนยังคงเป็นต้นสะทอนสาธารณะ ซึ่งชาวบ้านสามารถใช้ผลประโยชน์ได้ร่วมกันได้

ปัจจุบัน ต้นสะทอนถูกนำมาปลูกในพื้นที่บริเวณบ้าน หรือตามไร่นามากขึ้น ซึ่งง่ายต่อการเก็บเกี่ยว กล่าวคือ ชาวบ้านนาดีไม่จำเป็นต้องเดินทางไกล เพื่อเข้าไปเก็บใบสะทอน แต่สามารถเก็บตามบ้านหรือพื้นที่ใกล้เคียงซึ่งเพียงพอสำหรับทำน้ำผักสะทอนสำหรับบริโภคภายในครัวเรือน หรือหากต้องการจะผลิตเพื่อจำหน่ายหรือเพื่อให้ได้ปริมาณมากจึงจะเข้าไปเก็บใบสะทอนใบป่า ขณะเดียวกัน ได้มีการครอบครองต้นสะทอนมากขึ้น ไม่เว้นแม้แต่ต้นสะทอนในพื้นที่สาธารณะของชุมชน

ปรากฏการณ์ดังกล่าว ผู้ศึกษาพบหลังจากมีโอกาสเข้าไปพักทนายชาวบ้านหมู่บ้านแห่งหนึ่งในอำเภอด่านซ้าย ได้ฟังบทสนทนาของชาวบ้านที่พูดถึงการใช้ประโยชน์ของต้นสะทอนในพื้นที่สาธารณะของหมู่บ้าน ซึ่งเป็นลักษณะของการจับจองการใช้ประโยชน์ เมื่อชาวบ้านผู้หนึ่งคิดจะไปเก็บใบสะทอนจากต้นสะทอนหน้าตลาดของหมู่บ้าน แต่แล้วก็มีเสียงคัดค้านจากสมาชิกในวงสนทนาว่า

“ต้นสะทอนต้นนั้นมีตาบุญ (นามสมมติ) ไปเก็บมาทำน้ำผักสะทอนอยู่แล้วทุกปี เธอจะไปเอามาไม่ได้”

บทสนทนาดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่า ต้นสะทอนแม้จะอยู่ในที่สาธารณะแต่ถูกจับจองด้วยการใช้ประโยชน์ของบุคคลหนึ่งในทุก ๆ ปี ซึ่งเป็นการจับจองอย่างเป็นนามธรรมที่รับรู้โดยทั่ว

กันของคนในพื้นที่ ปรากฏการณ์ดังกล่าวว่าต้นสะทอน หรือวัตุธรรมชาติที่มีอยู่ทั่วไปในมีความสำคัญ ในวัฒนธรรมด้านซ้ายเป็นอย่างมาก จนทำให้ชาวบ้าน หรือเจ้าของวัฒนธรรมต้องการเป็นเจ้าของวัตุ นั้น ๆ

เช่นเดียวกับนางหนูพลอย นนทกาญ หญิงสูงวัยผู้หนึ่งมีต้นสะทอนที่ปลูกไว้หลังบ้าน เพียงต้นเดียว ต่อมาเธอเริ่มสังเกตเห็นว่าต้นสะทอนของโรงเรียนที่อยู่ฝั่งตรงข้ามกับบ้านเธอนั้นยังไม่มี ผู้เข้าไปใช้ประโยชน์ เพราะขนาดของต้นสะทอนยังเล็ก แต่สามารถผลิใบสะทอนได้มากพอสำหรับนาง หนูพลอย เธอจึงเข้าไปเก็บใบสะทอนจากต้นสะทอนต้นนั้นมารวมกับใบสะทอนจากต้นบ้านที่เธอมี แม้น้ำผักสะทอนที่เธอได้นั้นจะมีปริมาณไม่มาก แต่ก็เพียงพอสำหรับบริโภคในครัวเรือนและเหลือเก็บ ไว้ให้ลูกหลาน (หนูพลอย นนทกาญ, 2563: สัมภาษณ์)

นอกจากนี้ ต้นสะทอนที่อยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล แม้เจ้าของต้นสะทอนจะไม่ได้ทำน้ำ ผักสะทอน ทว่าต้นสะทอนนั้นไม่ได้ถูกปล่อยให้ไร้ประโยชน์ แต่มีการอนุญาตหรือเชิญชวนให้ญาติพี่น้อง หรือคนในชุมชนไปเก็บใช้ใบสะทอนมาทำน้ำผักสะทอนได้ โดยมักจะได้คำตอบแทนเป็นน้ำผักสะ ทอน

กล่าวได้ว่า การบริโภคน้ำผักสะทอนของชาวบ้านนาดีส่วนหนึ่งมีความสัมพันธ์กับ ระบบนิเวศของชุมชน ทั้งลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ของป่าที่เหมาะสมแก่การ เจริญเติบโตของต้นสะทอน ประกอบกับการขาดศักยภาพในการเข้าถึงวัตุดิบชนิดอื่นหรือเข้าถึงได้ ยาก อย่างไรก็ตาม การบริโภคน้ำผักสะทอนกลับไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศเท่านั้น แต่ยังสัมพันธ์กับวัฒนธรรมและกลายเป็นภูมิปัญญาที่มีกระบวนการทำซับซ้อน ตั้งแต่การคัดสรรใบสะ ทอน ช่วงเวลาการเก็บ การหมักและการเคี่ยวจนกลายเป็นน้ำสีดำ ดังที่ได้กล่าวไปแล้วในบทที่ 5

นอกจากนี้ รสชาติของน้ำผักสะทอน ซึ่งชาวบ้านนาดีให้คำนิยามว่า “รสนิ้ว” นั้นยัง ขึ้นอยู่กับการคัดเลือกต้นสะทอน ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่มักพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า ผักสะทอนแต่ละต้น จะให้รสชาติที่แตกต่างกัน แต่ไม่สามารถบอกได้ว่าต้นไหนอร่อย หรือไม่อร่อยเพราะเหตุใด แต่จะใช้ ประสบการณ์และวิธีการจำ กล่าวคือ หากต้นสะทอนต้นไหนที่ชาวบ้านเคยนำมาทำน้ำผักสะทอนแล้ว ไม่มีปัญหาด้านรสชาติ ก็มักจะใช้ต้นเดิมอยู่เสมอ แต่หากต้นไหนที่นำมาทำน้ำผักสะทอนแล้ว พบว่า มี รสชาติที่แปลกไปหรือไม่ถูกปาก จะไม่นิยมนำมาทำน้ำผักสะทอนอีกในครั้งต่อไป อีกทั้ง แม้อายุพันธุ์ ของผักสะทอนจะให้รสชาติ และสีของน้ำผักสะทอนที่แตกต่างกัน แต่ชาวบ้านนาดีมักจะใช้สายพันธุ์ที่ ตนเองมี หรือหาได้ (หนูเด่น วงคำ, สัมภาษณ์: 2564) บางครัวเรือนมักจะนำทั้งสามสายพันธุ์ หรือสาย พันธุ์ที่หาได้มาผสมรวมกันจะให้รสชาติที่กลมกล่อม หรือหากนำไปจำหน่ายจะมีเคล็ดลับการปรุงที่ แตกต่างไปเพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากนักท่องเที่ยวมากขึ้น (คำพัน อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์: 2563)

“น้ำผักสะทอนของสินค้า OTOP รสชาติไม่ถูกปากคนในชุมชนเลย ใคร ๆ ก็
ว่าไม่อร่อย เขาคงปรุงรสผักสะทอน แต่ของบ้านเราจะไม่ปรุงอะไรเลย เป็นรสชาติดั้งเดิม
ของแท้ มาตั้งแต่บรรพบุรุษ”

(คำม่วน เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2563)

ไม่เพียงเท่านั้น วิธีการทำน้ำผักสะทอนยังถือได้ว่ามีส่วนสำคัญต่อรสชาติของน้ำผัก
สะทอน โดยส่วนใหญ่มักกล่าวว่า น้ำผักสะทอนที่ได้จากวิธีการดั้งเดิมจะให้รสชาติที่ดีกว่า โดยเฉพาะ
การนำผักสะทอนไปตำในครกมอ หรือครกกระต๋องจะให้ความละเอียดของใบสะทอนที่แตกต่างจาก
การนำไปปั่นด้วยเครื่องตัดหญ้า ซึ่งนิยมใช้กันในปัจจุบัน (เวทิน เพียรวิทยา, สัมภาษณ์: 2563)
ขณะเดียวกัน ขั้นตอนการตำ การหมัก และการเคี้ยว ยังเป็นขั้นตอนสำคัญที่ไม่สามารถละทิ้งไปได้
เพราะจะส่งผลต่อรสชาติ และการยืดอายุของน้ำผักสะทอน กล่าวคือ ในขั้นตอนการตำนั้นจะต้องตำ
ใบสะทอนให้ละเอียด หากตำไม่ละเอียดน้ำผักสะทอนจะไม่มีสีและรสชาติ หรือให้รสชาติเปรี้ยวหรือ
อ่อนไป ขณะเดียวกันการตำใบสะทอนนั้นยังสัมพันธ์กับช่วงเวลาการเก็บใบสะทอน โดยจะต้องรีบเก็บ
ใบให้เสร็จในช่วงเช้า เพราะหากใช้เวลาานานจะทำให้ใบสะทอนเหี่ยวและตำละเอียดยาก เมื่อถึง
ขั้นตอนการหมักใบสะทอนจะต้องนำไปหมักในโองหรือถังปิดฝาให้มิดชิดและใช้เวลาการหมักนานกว่า
2 วัน เพื่อให้ใบสะทอนดูดน้ำและคั้นออกมาได้อย่างเข้มข้น ขณะเดียวกัน ในระหว่างการหมักจะต้อง
คอยควักกลับใบสะทอนวันละ 2-3 ครั้ง เพื่อไม่ให้ภายในโองมีกลิ่นเหม็นอับของใบสะทอน

ส่วนขั้นตอนการเคี้ยวน้ำผักสะทอน ซึ่งต้องใช้เวลาเกือบตลอดทั้งวัน เมื่อน้ำผักสะ
ทอนเริ่มเดือดจะต้องคอยช้อนฟองออกอยู่เสมอ (คอย เสนานุช, สัมภาษณ์: 2564) และเมื่อน้ำผักสะ
ทอนเริ่มลดปริมาณลงจะต้องเปลี่ยนไปใช้ไฟอ่อนเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำผักสะทอนไหม้ (สุจินต์ วงศ์
มานิตย์, สัมภาษณ์: 2564) และสุดท้ายหากต้องการทราบรว่าน้ำผักสะทอนเคี้ยวได้ที่หรือไม่ จะต้อง
เคี้ยวน้ำผักสะทอนจนแห้ง น้ำไม่ใส เพราะหากน้ำสะทอนใสจะไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน (รจนา เหม
บุรุษ, สัมภาษณ์: 2564) โดยชาวบ้านจะมีวิธีการตรวจสอบที่ไม่ใช่เพียงแค่การชิมเหมือนอาหารทั่วไป
แต่นำใบไม้หรือภาชนะมาตักน้ำผักสะทอนและกลิ้งน้ำผักสะทอนในภาชนะนั้น หากสีของน้ำผักสะ
ทอนติดใบไม้หรือภาชนะนั้นแสดงว่าน้ำผักสะทอนเคี้ยวได้ที่และเพียงพอต่อการนำไปปรุงรสให้อาหาร
แล้ว วิธีการดังกล่าวนอกจากจะได้น้ำผักสะทอนที่มีรสชาติกลมกล่อมถูกปากแล้ว ยังสามารถยืดอายุ
ของน้ำผักสะทอนได้นานเป็นเวลาหลายปี

เมื่อพิจารณา น้ำผักสะทอนแบบผิวนั้นจึงบอกได้ว่าเป็นอาหารที่สัมพันธ์กับเงื่อนไข
ทางธรรมชาติ (nature) เนื่องจากต้นสะทอนเกิดขึ้นในพื้นที่แถบเทือกเขาเพชรบูรณ์จำนวนมาก ผู้คน
จึงมีการนำมาทำเป็นอาหาร ขณะเดียวกัน หากพิจารณาเชิงลึกจะเห็นว่า เงื่อนไขทางธรรมชาตินี้ได้
นำไปสู่เงื่อนไขทางวัฒนธรรม (culture) เนื่องจากการบริโภคผักสะทอนของชาวบ้านนาดี แม้จะมีการ

บริโภคน้ำฝักบัวที่บ้าน คือ นำมารับประทานในลักษณะของการลวก ต้ม จิ้ม ยำ หรือเป็นการประกอบอาหารจากพืชธรรมชาติที่มีกรรมวิธีไม่มาก แต่ที่ทำให้การบริโภคน้ำฝักบัวกลายเป็นวัฒนธรรมได้นั้น เนื่องการทำน้ำฝักบัวมีกระบวนการที่ซับซ้อน อีกทั้งยังต้องพึ่งพาการตกลึกขององค์ความรู้ ตั้งแต่การคัดสรรใบสะทอน ช่วงอายุใบสะทอน การตำ หมัก เคี้ยวจนกลายเป็นน้ำสีดำ ไม่เพียงเท่านั้นยังมีการตรวจสอบความเหมาะสมของน้ำฝักบัวเพื่อให้ได้น้ำฝักบัวที่สมบูรณ์ที่สุด ลักษณะดังกล่าวจึงเป็นการพยายามควบคุมธรรมชาติของมนุษย์ เพื่อจะเปลี่ยนไปไม่วิถีทางธรรมชาติให้กลายเป็นน้ำเคี้ยวสีดำหรือวิถีทางวัฒนธรรม

ดังนั้น น้ำฝักบัวในมิติทางนิเวศวัฒนธรรม จึงเป็นการนำเอาองค์ความรู้ต่าง ๆ มาใช้เพื่อเปลี่ยนรูป (Transformation) ของใบสะทอนที่เป็นของแข็งหรือมีรูปร่างคงที่ เป็นอาหารชนิดใหม่ที่เป็นของเหลว ซึ่งองค์ความรู้ดังกล่าวเป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ซ้ำแล้วซ้ำเล่าของผู้คน จนไม่สามารถหาต้นรากของผู้คิดค้นได้ (tacit knowledge ดูเพิ่มใน Berkes, 1993) หรือ “ภูมิปัญญา” ที่เกิดจากระบบนิเวศ หรือ ภูมิปัญญานิเวศท้องถิ่น (traditional ecological knowledge) เราไม่มีทางรู้ได้ว่าใครเป็นคนคิดค้น หรือใครเป็นคนสอน แต่วิธีการคิดและมองสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติเป็นอาหารที่เปลี่ยนรูปโดยสิ้นเชิง

ความซับซ้อนของกระบวนการทำน้ำฝักบัวที่กล่าวมา ทำให้น้ำฝักบัวไม่ได้เป็นเพียงแค่อาหารที่บริโภคเพื่อความต้องการทางโภชนาการ ดังที่ได้กล่าวไปแล้วในบทที่ 5 หรือทางพลังงานเท่านั้น แต่ยังมีลักษณะที่เป็นกระบวนการทางวัฒนธรรม คือ กระบวนการเรียนรู้จนกลายเป็นองค์ความรู้ที่ฝังลึก ส่งต่อและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น กระบวนการทางวัฒนธรรมนี้แสดงให้เห็นว่าน้ำฝักบัวจะต้องไปสัมพันธ์กับพื้นที่ทางกายภาพและความสัมพันธ์ทางสังคมด้วย ซึ่งความสัมพันธ์ทางสังคมนี้เองที่นำไปสู่การสร้างความหมายใหม่ ๆ สวมใส่อาหารชนิดนี้ให้มีความซับซ้อนยิ่งกว่ากลวิธีการผลิต ดังจะอภิปรายในหัวข้อต่อไป

6.2 น้ำฝักบัวกับความสัมพันธ์ทางสังคม

การผลิตน้ำฝักบัวถือเป็นกิจกรรมทางสังคมที่แสดงให้เห็นการรวมกลุ่มในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งแบบที่ไม่เป็นทางการ (informal) และเป็นทางการ (formal) โดยจะกล่าวผ่านเรื่องราวการผลิตน้ำฝักบัวที่ปรากฏให้เห็นในชุมชนบ้านนาดี ซึ่งสะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคมทั้ง 2 รูปแบบ

6.2.1 การรวมกลุ่มแบบไม่เป็นทางการ

สืบเนื่องจากการทำน้ำผักสะทอนไม่สามารถผลิตได้เพียงคนเดียว ตั้งแต่กระบวนการแรกจนถึงกระบวนการสุดท้ายทำให้การทำน้ำผักสะทอนเป็นกิจกรรมระดับชุมชนหรือหลายครัวเรือน โดยหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวนา ราวเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายนนั้นต้นสะทอนจะแตกยอดอ่อน ชาวบ้านนาดีส่วนใหญ่เว้นว่างจากการทำเกษตร ทำให้มีเวลาสำหรับทำกิจกรรมอย่างอื่น หนึ่งในนั้นคือ การทำน้ำผักสะทอน

การทำน้ำผักสะทอนเป็นกิจกรรมที่มักเกิดขึ้นในกลุ่มเครือญาติใกล้ชิด กล่าวคือ เมื่อถึงฤดูกาลของการทำน้ำผักสะทอน แต่ละครัวเรือนจะเกณฑ์แรงงานซึ่งส่วนใหญ่เป็นสมาชิกในครัวเรือนหรือเครือญาติ มาร่วมกัน “เอาแฮง” หรือลงแขก เพื่อทำน้ำผักสะทอน ตั้งแต่การเก็บใบสะทอน การตำใบสะทอน ไปจนถึงการเคี้ยวเอาน้ำผักสะทอน จากนั้นเมื่อได้น้ำผักสะทอนแล้วจึงจะแบ่งให้กับญาติพี่น้องที่มาช่วยกัน

กิจกรรมการทำน้ำผักสะทอนจึงเป็นการแบ่งงานกันภายในครัวเรือน กลุ่ม หรือชุมชน ตลอดจนการแบ่งงานตามบทบาททางเพศ เช่น บทบาทหน้าที่ของผู้ชายส่วนใหญ่ จะใช้ไปกับการป็นขึ้นไปตัดใบสะทอนบนต้น เนื่องจากต้องใช้ความสามารถในการปีนป่าย ขณะเดียวกัน ผู้ชายมักเป็นผู้ที่ออกไปทำงานตามไรนา จึงมักเป็นผู้ที่ตัดกิ่งสะทอนเข้าบ้าน ขณะที่ฝ่ายหญิงจะรวมกลุ่มกันเก็บใบสะทอนจากกิ่งสะทอนที่ฝ่ายชายเก็บมาจากป่า หรือการตำ ไปจนถึงการเคี้ยว เนื่องจากขั้นตอนดังกล่าวเป็นขั้นตอนที่มักจะทำกันที่บ้านที่ซึ่งเป็นพื้นที่ในการรวมกลุ่มกันทำขั้นตอนต่าง ๆ ซึ่งในระหว่างนี้เองที่เป็นขั้นตอนสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่าง ยายสู่แม่ สู่ลูก ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งการรวมกลุ่มกันทำน้ำผักสะทอนในระดับครัวเรือนมักเป็นการทำที่เพื่อการบริโภคภายในครัวเรือนเท่านั้น หากเหลือจึงจะนำไปจำหน่ายให้กับเพื่อนบ้านหรือคนในชุมชน

กรณีตัวอย่างที่หนึ่ง อย่างครัวเรือนนางบำเพ็ญ ฤทธิศักดิ์ พ่อและสามีของเธอมักจะเป็นผู้ไปเก็บใบสะทอนบนเขา จากนั้นจึงนำมาช่วยกันเลาะใบสะทอนออกจากกิ่ง จากนั้นนางบำเพ็ญจะเป็นผู้ดูแลในขั้นตอนที่เหลือตั้งแต่การ หมัก จนถึงการเคี้ยว ซึ่งมีพ่อเป็นคอยให้คำแนะนำเรื่ององรสชาติ (บำเพ็ญ ฤทธิศักดิ์, สัมภาษณ์: 2563)

กรณีตัวอย่างที่สอง ครัวเรือนของนางวงเดือน แสนประสิทธิ์ ได้ทำน้ำผักสะทอนกินเอง แต่เธอไม่สามารถทำเองคนเดียวได้จึงมีญาติ ๆ มาช่วยทำ โดยมีการแบ่งหน้าที่ให้ ผู้ชายเป็นคนไปตัดใบสะทอนจากสวนมาให้ ขณะที่ผู้หญิงรออยู่ที่บ้านและช่วยกันเก็บใบสะทอนหลังจากที่ตัดมาแล้ว (วงเดือน แสนประสิทธิ์, สัมภาษณ์: 2564)

เห็นได้ชัดที่สุดคือ *กรรมตัวอย่างที่สาม* คราวเรือนของนายจรัญ วงษ์มานิตย์ ที่ได้แบ่งกันทำภายในกลุ่ม ซึ่งนายจรัญและลูกเขยจะเป็นผู้ไปเอาผักสะทอนในป่า หรือขอใช้จากต้นสะทอนของญาติที่มีต้นสะทอนแต่ไม่ได้ทำน้ำผักสะทอนแล้ว เมื่อได้ผักสะทอนมาจะนำมาเด็ดใบออกจากก้านก่อนนำไปตำ ซึ่งขั้นตอนนี้จะใช้แรงงานจากญาติทั้งหมดที่มาช่วย ทั้งผู้หญิงและผู้ชาย เพื่อให้เสร็จเร็วขึ้น และหลังจากนั้นนายจรัญจะเป็นผู้นำเครื่องตัดหญ้ามาปั่นใบสะทอน ส่วนการหมักและเคี้ยวจะเป็นหน้าที่ของภรรยาของนายจรัญ (จรัญ วงษ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2564)

กล่าวได้ว่า การผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนเป็นสิ่งที่สะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคมในหมู่เครือญาติ หรือความสัมพันธ์ที่ไม่เป็นทางการ ดังเห็นจากกรณีตัวอย่างข้างต้น

6.2.2 การรวมกลุ่มแบบเป็นทางการ

หลังปี พ.ศ. 2500 บ้านนาดีได้รับการพัฒนาสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน โดยเฉพาะถนน ทำให้ผู้คนสามารถติดต่อกับชุมชนภายนอกได้ง่ายขึ้น ประกอบกับช่วงปี พ.ศ. 2540 เกิดกระแสการพัฒนาท้องถิ่น และการมุ่งพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจที่มาพร้อมกับความเจริญและสังคมเมือง ทำให้ความเป็นเครือญาติของชุมชนมีระยะห่างกันมากขึ้น แต่ยังคงมีการรวมกลุ่มกันทำน้ำผักสะทอนเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน โดยเฉพาะในหมู่เครือญาติที่มีความใกล้ชิด ขณะเดียวกันการรวมกลุ่มเพื่อผลิตน้ำผักสะทอนสำหรับจำหน่ายมีมากขึ้น ทั้งในรูปแบบไม่เป็นทางการตามที่กล่าวรายละเอียดไว้ข้างต้น ซึ่งเน้นการผลิตเพื่อการบริโภคและจำหน่าย

การรวมกลุ่มในระดับที่ใหญ่หรือเรียกได้ว่าเป็นการรวมกลุ่มแบบเป็นทางการ เกิดชัดเจนที่สุดเริ่มขึ้นเมื่อราวปี พ.ศ. 2522 (คำพิน อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์, 2563) ผ่านนโยบายส่งเสริมการสร้างรายได้ให้กับชุมชนของหน่วยงานรัฐ โดยการขับเคลื่อนของสำนักงานเกษตรอำเภอด่านซ้าย จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านบ้านนาดี เพื่อสนับสนุนการประกอบอาชีพให้กับเหล่าแม่บ้านที่ไม่ได้ออกไปทำงานนอกบ้าน ภายหลังจากกลุ่มดังกล่าวได้มีบทบาทในการผลักดันน้ำผักสะทอนให้กลายเป็นอาหารประจำถิ่นของอำเภอด่านซ้าย

ขณะที่ จุดเริ่มต้นของการขับเคลื่อนให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นอาหารของคนด่านซ้ายนั้น เกิดขึ้นราวปี พ.ศ. 2540 ซึ่งเป็นปีที่ด่านซ้ายเกิดการเปลี่ยนแปลงสำคัญทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยขณะนั้นนายภฤช รั้งสิเสนา ณ อยุธยา ผู้ซึ่งดำรงตำแหน่งเป็นนายอำเภอของด่านซ้าย ได้จัดงานประเพณีบุญหลวงหรือที่คนทั่วไปรู้จักกันในนามประเพณีบุญหลวงและการละเล่นผีตา

โชนขึ้น ได้รับการสนับสนุนจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย อีกทั้ง ยังมีการเชิญสื่อต่าง ๆ เข้ามาทำข่าวในพื้นที่ด่านซ้าย ภายในงานนอกจากจะนำเสนอเกี่ยวกับประเพณีบุญหลวงและการแห่ผีตาโชน นายอำเภอภูซาง รังสิเสนา ณ อรุณยา ยังให้ความสำคัญกับการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้แก่คนที่มาร่วมงานได้เห็นและลิ้มลอง โดยมีการกำหนดให้ชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านนำอาหารท้องถิ่นมาต้อนรับผู้มาร่วมงาน รวมถึงมีการจัดการแข่งขันประกวดทำอาหาร ซึ่งกลุ่มแม่บ้านบ้านนาดีได้นำเสนอ ส้มตำน้ำผักสะทอน และได้รับรางวัลชนะเลิศ หลังจากนั้นจึงมักมีการเดินทางไปประกวดแข่งขันการส้มตำน้ำผักสะทอนในอีกหลายพื้นที่ ได้รับความสนใจเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากในหลายพื้นที่ยังไม่เคยเห็นและรู้จักน้ำผักสะทอนมาก่อน ทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นเครื่องปรุงรสที่แปลก และเป็นอาหารของคนในถิ่นนี้ (คำพัน อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์, 2563)

“เมื่อก่อนด่านซ้าย ไม่เคยมีสื่อเข้ามาในพื้นที่ อีกทั้งชาวบ้านเองก็ไม่รู้จักสื่อ แต่ท่านนายอำเภอคนนี้อะยากให้ด่านซ้ายเราเป็นที่รู้จักทั่วโลก จึงมีแนวคิดในการจัดงานผีตาโชนให้ยิ่งใหญ่กว่าทุกปี นายอำเภอให้ชาวบ้านนำอาหาร พร้อมข้าวมาเอง โดยเขาจะนำอาหารใส่ตะกร้า และสพายกระบติบข้าวมา ส่วนแก้วนํ้าเมื่อก่อนยังไม่มี เขาจะใช้ลํ้าไม้ไผ่ตัดเป็นแก้วเล็ก ๆ นอกจากนี้ ยังมีการจัดแข่งขันทำอาหาร ซึ่งกลุ่มเราได้ตำส้มตำน้ำผักสะทอน ได้รับรางวัลชนะเลิศ หลังจากนั้น กลุ่มเราก็เริ่มเดินสายประกวดแข่งขันทำอาหาร และได้รับรางวัลชนะเลิศเรื่อยมา”

(คำพัน อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์, 2563)

จากปรากฏการณ์ดังกล่าว ทำให้เกิดการฟื้นฟูกลุ่มแม่บ้านบ้านนาดีขึ้นอีกครั้ง โดยมีมติเปลี่ยนชื่อกลุ่มเป็น “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี” ประกอบด้วยสมาชิกทั้งหมด 36 คน นำโดยนางคำพัน อ่อนอุทัย เป็นประธานกลุ่มมีการรวมหุ้นคนละ 100 บาท เพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์ รังสรรค์จากวัตถุดิบที่หาได้จากชุมชน เช่น แปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ดอกไม้จันทร์ แก้วดำน้ำผักสะทอน และน้ำผักสะทอน เริ่มจากการจำหน่ายภายในชุมชนและในพื้นที่อำเภอด่านซ้าย เมื่อครบ 1 ปี จะมีการปันผลให้กับสมาชิกแต่ละคน 5% ของจำนวนหุ้นที่ลงไว้ ซึ่งการฟื้นฟูกลุ่มครั้งนี้ได้รับการรับรองจากสำนักเกษตรอำเภอด่านซ้ายอย่างเป็นทางการ นอกจากนี้ ยังได้รับเงินสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลนาดีและสำนักงานเกษตรอำเภอด่านซ้าย

ต่อมา อำเภอด่านซ้ายได้นำโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์มาใช้ โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดีร่วมกับหน่วยงานรัฐอย่าง สำนักงานเกษตรอำเภอด่านซ้าย และกรมพัฒนาชุมชน

และได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอนอย่าง “แจ่วดำน้าผักสะทอน” และ “น้าผักสะทอน” ให้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP และในปี พ.ศ. 2546 น้ำผักสะทอนได้รับการรับรองมาตรฐานระดับห้าดาวจากการประกวดระดับอำเภอ ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับประเทศ ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

การยกระดับน้ำผักสะทอน เครื่องปรุงรสกันครัวธรรมดาให้กลายเป็นสินค้าระดับอำเภอ ทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดีได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐเสมอมา ทั้งเงินทุนและองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถยกระดับและขยายตลาดออกไปสู่ระดับประเทศ จนเกิดความสนใจจากหลายหน่วยงาน ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ เช่น สาธารณสุขจังหวัดเลย สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเลย มหาวิทยาลัยต่าง ๆ รวมถึงองค์กรอิสระและบุคคลภายนอก (คณะกรรมการการวิสามัญศึกษาและแก้ไขปัญญา, 2554) โดยเฉพาะสื่อสังคมออนไลน์ (social media) เช่น สำนักพิมพ์สยามรัฐ สำนักพิมพ์ไทยรัฐ สำนักพิมพ์เดลินิวส์ ตลอดจนรายการโทรทัศน์อย่างไทยพีบีเอส (Thai PBS) เป็นต้น องค์กรเหล่านี้เข้ามาศึกษาเรียนรู้กระบวนการทำน้ำผักสะทอน ในฐานะภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อนำออกไปเสนอต่อผู้บริโภคสื่อ ขณะเดียวกันยังมีการนำเอาภูมิปัญญาดังกล่าวไปต่อยอดการทำวิจัยในเรื่องราวของภูมิปัญญาและโภชนาการทางอาหาร เช่น งานศึกษาการวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน: กรณีศึกษาประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ของสุภาวดี สำราญ งานศึกษาปริมาณสารอาหารและแร่ธาตุในใบกระทอนและน้ำกระทอนแบบไม่ปรุงรส ของเรจินภรณ์ ไม้พวงและคณะ งานศึกษาน้ำปลาผสมสูตรลดโซเดียมจากน้ำปลาและน้ำผักสะทอน ของนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล เป็นต้น

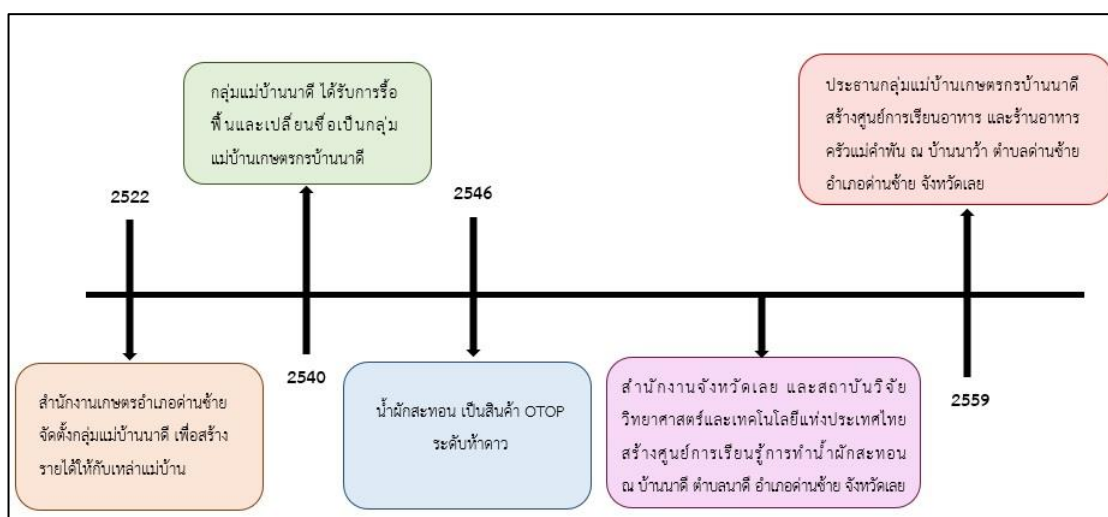
นอกจากนี้ ในช่วงเวลาเดียวกันยังมีหน่วยงานจากภาครัฐ เช่น องค์กรบริหารส่วนตำบลนาดี สำนักงานจังหวัดเลย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เข้ามาให้การสนับสนุนสร้างศูนย์การเรียนรู้และทำครกกระเดื่อง เครื่องมือการผลิตน้ำผักสะทอน และใช้สำหรับสาธิตให้แก่ผู้ที่มาศึกษาดูงานได้ลงมือปฏิบัติจริง ซึ่งศูนย์การเรียนรู้ดังกล่าวได้จัดตั้งขึ้นที่บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

ปี พ.ศ. 2559 ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ได้สร้างศูนย์การเรียนรู้เพิ่มอีกหนึ่งแห่ง โดยจัดตั้งขึ้นในพื้นที่บ้านนาหว้า ตำบลศรีสองรัก อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งอยู่ห่างจากตัวอำเภอด่านซ้ายเพียง 3 กิโลเมตร โดยประธานกลุ่มให้เหตุผลว่า

“ที่ตั้งปัจจุบันนี้ อยู่ใกล้กับสถานีราชการและตัวอำเภอด่านซ้ายมากกว่า ศูนย์การเรียนรู้เดิม ทำให้ผู้ที่มาดูงานเดินทางสะดวก อีกทั้ง ยังใช้เป็นสถานที่นัดหมาย และต้อนรับแขก จากนั้นหากผู้ที่มาดูงานต้องการเรียนรู้และอยากลงปฏิบัติจริงจึงจะพาไปยังศูนย์

การเรียนรู้ที่ตั้งอยู่ในหมู่บ้านนาดี เนื่องจากมีอุปกรณ์ และเครื่องมือที่พร้อม แต่ในระยะหลังผู้ที่มาดูงานส่วนใหญ่มักเข้ามาเฉพาะศูนย์การเรียนรู้ใหม่นี้ เพื่อฟังการนำเสนอเรื่องราวของอาหารท้องถิ่น และภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน รวมถึงร่วมรับประทานอาหารที่ปรุงจากน้ำผักสะทอน”

(คำพิน อ่อนอุทัย, สัมภาษณ์, 2563)



ภาพที่ 32 แผนภาพการรวมกลุ่มแบบเป็นทางการ

(ที่มา : จริยา นาคำภา, ภาคสนามปี 2563)

จากแผนภาพดังกล่าว เห็นได้ชัดว่าจากจุดเริ่มต้นของการรวมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มแบบเป็นทางการนี้ ทำให้น้ำผักสะทอนมีบทบาทในภาคธุรกิจมากขึ้น ซึ่งเป็นทั้งธุรกิจระดับครัวเรือน ชุมชน ไปจนถึงอำเภอ จนกลายเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้ให้กับหลายครัวเรือน เหตุนี้ กิจกรรมการผลิตน้ำผักสะทอนจึงมีบทบาทสำคัญที่ก่อให้เกิดการรวมกลุ่มทั้งกลุ่มในลักษณะที่ไม่เป็นทางการ คือ กลุ่มที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา ไม่มีกฎเกณฑ์หรือข้อกำหนดของกลุ่มที่ชัดเจน แต่อาศัยความเป็นเครือญาติ เป็นสมาชิกในครัวเรือน หรือรวมถึงสมาชิกในชุมชนเป็นปัจจัยในการรวมกลุ่ม โดยสามารถออกจากกลุ่มและกลับเข้ากลุ่มได้ตลอดเวลา ขณะที่กลุ่มแบบเป็นทางการซึ่งส่วนหนึ่งเกิดจากปัจจัยภายนอก ที่มาในรูปแบบของนโยบายภาครัฐทำให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มที่มีกฎเกณฑ์และข้อกำหนด หรือเงื่อนไขการเข้าร่วมกลุ่มอย่างชัดเจนซึ่งหากไม่ทำตามเงื่อนไขของกลุ่มจะต้องได้รับการลงโทษ หรือโดยขับออกจากกลุ่ม

ดังนั้น ความสัมพันธ์ทางสังคม หรือการรวมกลุ่มทั้ง 2 รูปแบบ จะมีการรวมกลุ่มย่อยที่หลากหลาย ทั้งกลุ่มระดับครัวเรือน กลุ่มเครือข่าย รวมถึงกลุ่มระดับภาครัฐ แต่กลุ่มดังกล่าวก็ไม่สามารถแยกขาดออกจากกันได้ เนื่องจากยังคงมีความสัมพันธ์กัน โดยเฉพาะความสัมพันธ์ทางเครือข่ายของคนทั้งชุมชน ดังตัวอย่างต่อไปนี้

กรณีตัวอย่างที่หนึ่ง นายจรัญ วงษ์มานิตย์ ชายวัย 72 ปี เป็นผู้ผลิตน้ำผักสะทอนทั้งบริโภคภายในครัวเรือนและจำหน่ายเมื่อถึงช่วงการทำน้ำผักสะทอน นายจรัญมักจะเกณฑ์แรงงานจากลูกสาว ลูกเขย ภรรยา และน้องสาว มาช่วยกันทำน้ำผักสะทอน เมื่อได้นำผักสะทอนมาแล้ว นายจรัญจะแจกจ่ายให้กับญาติที่มาช่วย และเจ้าของต้นสะทอนที่ตนได้ไปเก็บมา ที่เหลือจะเก็บไว้สำหรับบริโภคภายในครัวเรือน และจำหน่ายภายในชุมชน (จรัญ วงษ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2563)



ภาพที่ 33 การรวมกลุ่มระดับเครือข่าย
(ที่มา: จริญญา นาคำภา, ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)

กรณีตัวอย่างที่สอง คือ นางหนูพลอย นนทกาญจน์ เป็นหนึ่งในผู้ผลิตน้ำผักสะทอนสำหรับบริโภคเพียงอย่างเดียว ซึ่งได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำน้ำผักสะทอนมาจากแม่ กิจกรรมการทำน้ำผักสะทอนจึงเป็นกิจกรรมภายในครัวเรือน ต่อมา เมื่อนางหนูพลอยไม่ได้อยู่กับพ่อแม่ สามีนางหนูพลอยจึงเป็นคนช่วยนางหนูพลอยป็นต้นสะทอนเพื่อเก็บผักสะทอน ซึ่งถือเป็นแรงงานสำคัญในการช่วยทำน้ำผักสะทอน แม่ผู้เป็นสามีจะไม่นิยมนาน้ำผักสะทอน เนื่องจากเป็นคนต่างอำเภอที่ไม่เคยกินน้ำผักสะทอนมาก่อน ภายหลังเมื่อสามีนางหนูพลอยประสบอุบัติเหตุตกต้นไม้ ทำให้ไม่สามารถช่วยนางหนูพลอยทำน้ำผักสะทอนในขั้นตอนที่นางหนูพลอยไม่สามารถทำด้วยตัวเอง อีกทั้งลูกของเธอยังต้องไปทำงานที่ต่างจังหวัด ทำให้นางหนูพลอยต้องทำน้ำผักสะทอนเพียงลำพัง แต่เนื่องจากข้อจำกัดด้านร่างกายทำให้นางหนูพลอยต้องว่าจ้างแรงงาน (หลานชาย) ที่เป็นผู้ชายมาช่วย

ปิ่นต้นสะทอน อีกทั้ง ยังช่วยนำเครื่องตัดหญ้ามาป่นใบสะทอน เพื่อพูนแรงให้นางหนูพลอย (หนูพลอย นนทกาญ, 2563: สัมภาษณ์)

ส่วนกรณีตัวอย่างนางบุญโฮม วังศิริ วัย 76 ปี เป็นอีกหนึ่งตัวอย่างที่มีการรวมกลุ่มกับเครือญาติเพื่อช่วยกันทำน้ำผักสะทอน โดยเฉพาะในช่วงที่เก็บใบสะทอน เนื่องจากทำให้มีเวลาทำกิจกรรมร่วมกัน นอกจากนี้สมาชิกที่มาช่วยกันทำน้ำผักสะทอนจะได้ส่วนแบ่งเป็นน้ำผักสะทอนแล้ว ยังทำให้เกิดความสนุกสนาน จากการได้พบปะพูดคุยกัน (บุญโฮม วังศิริ, สัมภาษณ์: 2564)

จากกรณีดังกล่าว จะเห็นได้ว่า การทำน้ำผักสะทอนของนางหนูพลอยแม้จะไม่ได้อยู่ในลักษณะของการรวมกลุ่มที่ชัดเจน แต่เนื่องจากบางขั้นตอนนางหนูพลอยไม่สามารถทำด้วยตัวเอง จึงต้องอาศัยเครื่องพูนแรงอย่างเครื่องตัดหญ้า แทนการตำในครกกระเดื่อง หรืออาศัยญาติมาช่วยในส่วนที่ตนเองทำไม่ได้ เป็นต้น ขณะที่นายจรัญยังคงทำน้ำผักสะทอนในลักษณะของการรวมกลุ่มแบบเครือญาติเป็นการเกณฑ์แรงงานมาช่วยกันผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อให้ได้ผลผลิตจำนวนมาก ซึ่งญาติที่มาช่วยหรือมีส่วนสำคัญที่ทำให้นายจรัญสามารถผลิตน้ำผักสะทอนได้ จะได้ส่วนแบ่งเป็นน้ำผักสะทอนเช่นเดียวกับนางบุญโฮม ที่นอกจากจะได้น้ำผักสะทอนเป็นส่วนแบ่งจากการที่มาช่วยกันทำน้ำผักสะทอนแล้ว ยังก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างเครือญาติ รวมถึงช่วยให้ผู้สูงอายุในชุมชนมีกิจกรรมที่ได้ทำร่วมกัน

6.2.3 วิถีชีวิต และความสัมพันธ์ทางสังคม

จากหัวข้อการรวมกลุ่มแบบไม่เป็นทางการและการรวมกลุ่มแบบเป็นทางการแสดงให้เห็นว่าผักสะทอนสัมพันธ์กับการรวมกลุ่มในสังคม ปรากฏให้เห็นจากการมีส่วนร่วมทางสังคมของสมาชิกในครัวเรือนและชุมชนตั้งแต่การผลิต อย่างไรก็ตาม วิถีชีวิตของคนในกลุ่มหรือชุมชนล้วนสัมพันธ์กับระบบนิเวศอย่างไม่อาจตัดขาด จึงจำเป็นต้องพิจารณาความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตกลุ่มคนระบบนิเวศและผักสะทอนอีกครั้ง

สืบเนื่องจากการเปลี่ยนน้ำผักสะทอนให้กลายเป็นวัตถุดิบอาหาร กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ น้ำผักสะทอนที่อยู่ในทุกความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตชาวบ้านนาดี เมื่อพิจารณาอีกระดับหนึ่ง พบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างปัจเจกชนซ่อนอยู่ภายในวัตถุดิบอาหารนี้ ดังที่ Claude Fisher (1988) กล่าวคือ ทำให้เห็นถึงการรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อสร้างและเรียนรู้เรื่องราวของอาหาร จนทำให้เกิดการเลือกกินและไม่กินอาหารในแต่ละชนิด ดังนั้น เพื่อพิจารณาควบคู่กับผักสะทอน พบว่า จะมีระยะเวลาหรือฤดูกาลที่ใบสะทอนสามารถเป็นอาหารได้ ขณะที่บางช่วงเวลาใบสะทอนไม่ใช่อาหาร

ซึ่งการกำหนดอาหารดังกล่าวได้กลายเป็นองค์ความรู้ร่วมกันหรือสำนึกร่วมของผู้คนที่มีวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนเช่นเดียวกัน

นอกจากนี้ กระบวนการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตน้ำผักสะทอนไม่เพียงแต่เป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้และส่งต่อองค์ความรู้เท่านั้น หากแต่ภาพที่ชัดเจนที่สุด คือ การแบ่งงานภายในในกลุ่ม กล่าวคือ ในอดีตวิถีชีวิตของชาวตำบลซำยมีความสัมพันธ์กับวัฏจักรทางการเกษตรกิจกรรมอื่น ๆ จึงเกิดขึ้นในช่วงที่ชาวบ้านว่างจากการทำนา เช่นเดียวกับการทำน้ำผักสะทอน ที่ทำช่วงฤดูแล้ง คือ ราวเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ซึ่งเกิดขึ้นหลังฤดูเก็บเกี่ยว ทำให้ชาวบ้านมีเวลาในการรวมกลุ่มกันทำน้ำผักสะทอน หรือกิจกรรมอื่น ๆ การทำน้ำผักสะทอนนี้ต้องใช้ทั้งเวลาและกำลังคน โดยการทำน้ำผักสะทอนในแต่ละครั้งจะต้องมีเวลาอย่างน้อย 3-4 วัน ตั้งแต่การเก็บใบสะทอน ต่ำ หมัก ไปจนถึงการต้มน้ำผักสะทอนนั้นจะไม่สามารถละทิ้งขั้นตอนใดไปได้เลย อีกทั้ง ขั้นตอนการเก็บและการตำใบสะทอนยังเป็นขั้นตอนที่ต้องการแรงงานจำนวนมาก เพราะต้องเร่งทำแข่งกับเวลาเพื่อให้ได้ใบสะทอนที่สดและง่ายต่อการทำในขั้นตอนต่อไป

ปัจจุบันเรื่องของเวลากลายเป็นสิ่งสำคัญในการทำเกษตรแบบพืชไร่และในระบบทุนนิยม ชาวบ้านไม่เพียงทำเกษตรกรรมตามฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังมีอาชีพอื่น ๆ ที่ทำให้คนในชุมชนต้องออกจากบ้านไปทำงานในช่วงที่ว่างเว้นจากการทำเกษตรในฤดูแล้งเพื่อสร้างรายได้ให้เพียงพอต่อการใช้จ่ายที่มากขึ้น

ขณะที่กระบวนการทำน้ำผักสะทอน ตั้งแต่การเก็บใบสะทอน การตำ การหมัก การเคี้ยว จนกลายเป็นน้ำผักสะทอน ใช้เวลานานกว่า 2 – 3 วัน อีกทั้ง ยังใช้แรงงานจำนวนมาก ซึ่งแรงงานส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานที่ได้จากเครือข่ายตีสันทหรือคนในชุมชน อย่างไรก็ตาม ชาวบ้านนาตียังมีพฤติกรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนอยู่ในชีวิตประจำวันจนกลายเป็นวัฒนธรรมติดตัวนั้น ทำให้แม้จะมีกำลังแรงงานและเวลาในการผลิตที่น้อยลง ทำให้หลายคนต้องหันมาซื้อน้ำผักสะทอนแทนการผลิตเอง ซึ่งปรากฏการณ์ดังกล่าว ทำให้หน่วยงานภาครัฐมีความกังวลถึงการหายไปของภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน โดยเฉพาะในหมู่ของคนรุ่นใหม่ จึงมีการพยายามสร้างแหล่งเรียนรู้ภายในชุมชน หรือสนับสนุนการเรียนรู้ในสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานภาครัฐ เพื่อให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ต่อไป

“เราสนับสนุนให้เด็กสมัยนี้ เรียนรู้การทำน้ำผักสะทอนแบบดั้งเดิม โดยใช้ครกกระเดื่อง เนื่องจากบ้านของเด็ก ๆ ปัจจุบันไม่มีใครใช้ครกกระเดื่องทำน้ำผักสะทอนแล้ว จึงสร้างพื้นที่ให้เด็กได้เรียนรู้ และได้ทำน้ำผักสะทอนไว้กินด้วยกันในสำนักงานด้วย นอกจากนี้ ผมยังคิดอยากทำหนังสือ เกี่ยวกับน้ำผักสะทอนตั้งแต่กระบวนการแรก จนถึงสุดท้ายการทำน้ำผักสะทอน เพื่อนำไปมอบให้กับสถานศึกษาต่าง ๆ เพื่อให้เด็กได้ศึกษาและเรียนรู้ต่อไป”

(เวทิน เพียรวิทยา, สัมภาษณ์: 2563)

ขณะที่ ชาวบ้านที่ยังคงทำน้ำผักสะทอนเองอยู่นั้นได้มีการปรับเปลี่ยนเครื่องมือ เครื่องมือในการทำเพื่อให้สะดวกรวดเร็วและลดกำลังแรงงานมากขึ้น อย่างการใช้เครื่องตัดหญ้าบดผักสะทอนแทนการตำด้วยครกกระเดื่อง ซึ่งช่วยให้ลดเวลาไปได้หลายชั่วโมง ส่วนเวลาที่เสียไปกับการทำน้ำผักสะทอนสามารถคิดเป็นราคาจากผลผลิตที่ได้ ดังเห็นจากกรณีของนางวงเดือน แสนประสิทธิ์ หญิงวัย 67 ผลิตได้มากที่สุด 100 ขวด ส่วนหนึ่งเก็บไว้ทานเองและแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้อง ที่เหลือจึงจะนำมาขายให้กับชาวบ้านในหมู่บ้าน ราคาละ 100 บาท ได้เงิน 3,000 – 4,000 บาท ต่อการทำแต่ละปี (วงเดือน แสนประสิทธิ์, สัมภาษณ์: 2564)

กรณีของนางพรหมมา เหมบุรุษ ผลิตน้ำผักสะทอนได้ประมาณ 20 ขวดต่อปี เมื่อแบ่งไว้ทานแล้วส่วนที่เหลือจะนำไปเป็นส่วนประกอบของน้ำพริกแจ่วด้า ขายกระปุกละ 40 บาท (พรหมมา เหมบุรุษ, สัมภาษณ์: 2564)

เช่นเดียวกับกรณีของนางคำหม่อน จันทรร กกล่าวว่าเนื่องจากไม่มีเงินซื้อน้ำผักสะทอน จึงต้องทำกินเอง โดยมีญาติมาช่วยกันทำ เมื่อได้น้ำผักสะทอนมักจะนำไปแปรรูปขายด้าน้ำพริกแจ่วด้า โดยขายให้ชาวบ้านในหมู่บ้านหรือให้กับคนที่มาซื้อถึงบ้าน ขายทั้งที่เป็นแบบซั้งขายเป็นกิโลกรัมและเป็นแบบกระปุก ราคา 3 กระปุก 100 บาท (คำหม่อน จันทรร, สัมภาษณ์: 2564)

อีกทั้ง การเคลื่อนย้ายน้ำผักสะทอนจากป่าเข้าสู่พื้นที่ของการครอบครอง ตลอดจนความต้องการเป็นเจ้าของต้นสะทอนในพื้นที่สาธารณะเพื่อใช้ประโยชน์ส่วนตัว ลักษณะดังกล่าวทำให้ต้นสะทอนพืชท้องถิ่นที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาตินี้กลายเป็นวัตถุทางการเมือง จึงเกิดการต่อรองผลประโยชน์ระหว่างบุคคล ซึ่งการมีต้นสะทอนไว้ในครอบครองนอกจากจะสามารถผลิตน้ำผักสะทอนสำหรับจำหน่ายหรือบริโภคเอง ยังสามารถใช้ต่อรองหรือแลกเปลี่ยนน้ำผักสะทอนกับบุคคลอื่น โดยไม่ต้องเป็นผู้ลงมือผลิตเอง ทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าหรือความหมายในทางการแลกเปลี่ยน

การแลกเปลี่ยนน้ำผักสะทอน ในฐานะวัตถุทางวัฒนธรรมใช้เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนในกลุ่มและระหว่างกลุ่ม ระหว่างปัจเจกและกลุ่ม ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เช่น การใช้เป็นของฝากให้กับเครือญาติที่กลับมาเยี่ยมบ้าน หรือต้องเดินทางไปต่างถิ่น การนำไปใช้เป็นสิ่งของตอบแทนแรงงาน หรือ การที่ผู้ผลิตน้ำผักสะทอนนำน้ำผักสะทอนที่ได้ไปให้เจ้าของต้นสะทอนเพื่อเป็นการตอบแทน การแจกจ่ายให้กับผู้ที่มาเอาแองลงแลกกันทำน้ำผักสะทอน หรือการนำไปมอบให้กับผู้มีอำนาจทางสังคม หมอ พยาบาล ครู หรือบุคลากรของรัฐ เป็นต้น

เช่นกรณีของนางหนูพลอย นนทกาญ ที่ถึงแม้เธอจะผลิตน้ำผักสะทอนไม่ได้มากหรือเหลือพอสำหรับนำขายแต่เธอมักจะแบ่งส่วนหนึ่งไปให้กับครูที่โรงเรียนบ้านนาดี ซึ่งเป็นโรงเรียนที่เธอมักจะไปเก็บผักสะทอนเป็นประจำ และแม้ว่าต้นสะทอนดังกล่าวจะไม่มีเจ้าของหรือเป็นที่หวงห้ามแต่เธอมักบอกว่าเป็นการแสดงน้ำใจที่มีต่อกัน “ครูเป็นผู้ดูแลต้นสะทอนให้เธอเลยจะต้องตอบแทนครู

เอาไปให้เขาเพื่อว่าเขาทำอาหารกินกันที่โรงเรียน” ขณะเดียวกันเธอมักจะเหลือน้ำผักสะทอนติดบ้าน 1 ขวดเสมอ เพื่อรอวันที่ลูกชายของเธอกลับมาเยี่ยมบ้าน เธอจะได้ให้น้ำผักสะทอนนี้เป็นของฝากติดตัวไป (หนูพลอย นนทกาญ, สัมภาษณ์: 2563)

ขณะเดียวกันเมื่อมองในมุมมองของผู้รับเช่นกรณีของนางคำพฤกษ์ ว่างคำ ปัจจุบันแม้ไม่ได้ผลิตน้ำผักสะทอนทานเอง เนื่องจากมีกำลังไม่เพียงพอ มักจะได้น้ำผักสะทอนจากหลาน ที่ผลิตเองและแบ่งมาให้อยู่เสมอ (คำพฤกษ์ ว่างคำ, สัมภาษณ์: 2564) หรือกรณีของนางระดับ ศรีบุตตา ซึ่งถึงแม้เธอจะต้องซื้อน้ำผักสะทอนจากคนในหมู่บ้านกิน แต่หลายครั้งที่หลานของเธอทำน้ำผักสะทอนมักจะแบ่งมาให้เธอเช่นกัน (ระดับ ศรีบุตตา, สัมภาษณ์: 2564)

ขณะที่กรณีของนายบุญเกิด จันทศร ปล่อยให้คนในหมู่บ้านมาเช่าต้นสะทอนเพื่อนำไปทำน้ำผักสะทอน โดยจะได้ค่าตอบแทนเป็นน้ำผักสะทอน पीละ ประมาณ 5 ขวด (บุญเกิด จันทศร. สัมภาษณ์: 2564)

การแจกจ่ายน้ำผักสะทอนที่ผลิตขึ้นจากความสัมพันธ์ทางสังคมในชุมชนเช่นนี้ ทำให้สมาชิกในชุมชนหลายคนไม่จำเป็นต้องซื้อน้ำผักสะทอนก็สามารถมีน้ำผักสะทอนเพียงพอต่อการบริโภคได้ตลอดทั้งปี อีกทั้ง ยังสะท้อนให้เห็นการแลกเปลี่ยนคุณค่าหรือมูลค่าทางเศรษฐกิจที่มีมากขึ้นในยุคต่อมา

กล่าวได้ว่า การทำน้ำผักสะทอนที่เกิดจากการเรียนรู้ตามธรรมชาติ ก่อให้เกิดเงื่อนไขความสัมพันธ์ระหว่างปัจเจกบุคคลกับปัจเจกบุคคล จนเกิดการรวมกลุ่ม ขณะเดียวกัน เกิดการสร้างและการส่งต่อองค์ความรู้ในเรื่องของอาหารจนกลายเป็นสำนึกร่วมของกลุ่มว่าน้ำผักสะทอนเป็นอาหารในกลุ่ม นอกจากนี้ ยังเกิดการแบ่งงานภายในกลุ่มซึ่งสะท้อนให้เห็นว่ามีกลุ่มที่หลากหลายทั้งที่เป็น “ทางการ” และ “ไม่เป็นทางการ” น้ำผักสะทอนจึงมีความหมายหรือคุณค่าที่ใช้แลกเปลี่ยนได้ในกลุ่มหรือวัฒนธรรม

อย่างไรก็ตาม เมื่อเราพิจารณาในเงื่อนไขของเวลาและการเปลี่ยนแปลงจากภายนอกของกลุ่ม หรือในกรณีศึกษา คือ บ้านนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย พบว่า นโยบายของภาครัฐมีส่วนสำคัญที่เพิ่มพูนคุณค่าหรือความหมายให้แก่ น้ำผักสะทอนให้ซับซ้อนขึ้น และก่อให้เกิดกลุ่มที่เป็นทางการซ้อนกลุ่มที่ไม่เป็นทางการเพื่อสร้างความสัมพันธ์ทางการผลิต การแลกเปลี่ยน และการบริโภครูปแบบใหม่ในชุมชน สอดคล้องกันไปกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจจากภายนอก เมื่อกลุ่มมีหลากหลายจึงมีการสร้างคุณค่าหรือความหมายที่หลากหลายขึ้น นำไปสู่มูลค่าทางเศรษฐกิจที่กลายเป็นเงื่อนไขที่ทำให้เกิดการแข่งขันและช่วงชิงพื้นที่ทางสังคมตลอดจนพื้นที่การตลาดของสมาชิกกลุ่มต่าง ๆ ในชุมชน

ความสัมพันธ์ทางสังคมในแง่ของเศรษฐกิจน้ำผักสะทอน เป็นไปในลักษณะการ “ต่อรองเชิงความหมาย” ซึ่งจะปรากฏในหลายระดับทั้งกลุ่มที่เป็นชาวบ้านกับชาวบ้าน ชาวบ้านกับรัฐ และรัฐกับระบบตลาดที่ใหญ่ขึ้น ดังจะกล่าวในหัวข้อต่อไป

6.3 น้ำผักสะทอนกับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ

หัวข้อนี้จะกล่าวถึงความสัมพันธ์ของน้ำผักสะทอนในมิติทางเศรษฐกิจ โดยมี “ระบบตลาด” เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้น้ำผักสะทอนถูกตีราคาอย่างเลื่อนไหลไปตามกลไกทางเศรษฐกิจ ซึ่งสามารถพิจารณาได้จากแผนภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 34 แผนภาพการเปลี่ยนแปลงทางคุณค่าของน้ำผักสะทอนในมิติทางเศรษฐกิจ

จากแผนภาพที่ 5 สามารถแบ่งการเปลี่ยนแปลงคุณค่า (value) ของน้ำผักสะทอนในมิติทางเศรษฐกิจ สามารถแบ่งได้เป็น 3 ยุค คือ ยุคเริ่มต้น ก่อนปี พ.ศ. 2500 ยุคกลาง ปี พ.ศ. 2500 – 2540 และ ยุคหลังช่วงปี พ.ศ. 2540 - ปัจจุบัน ดังนี้

ยุคเริ่มต้น ก่อนปี พ.ศ. 2500 หรือก่อนระบบตลาดจะเข้ามาอิทธิพลกับด้านขาย น้ำผักสะทอนถือเป็นวัตถุดิบที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศโดยตรง เนื่องจากภูมิประเทศของบ้านนาดีแล้วพบว่า บ้านนาดีตั้งอยู่ท่ามกลางหุบเขาและห่างไกลจากทะเล ทำให้มีข้อจำกัดในการเข้าถึงเครื่องปรุงรสจากภายนอก ซึ่งนอกจากเกลือและปลาร้าที่เป็นที่นิยมของชาวบ้านนาดีแล้ว น้ำผักสะทอน ถือได้ว่าเป็นเครื่องปรุงรสที่ต้องมีติดทุกหลังคาเรือน เนื่องจากเป็นเครื่องปรุงรสที่สามารถทำเองได้ โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในชุมชน โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ป่า ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์ของต้นสะทอนจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม แม้น้ำผักสะทอนในอดีตนั้นจะไม่ถูกประเมินเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ (values) เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายทั่วไปในท้องถิ่น ชาวบ้านนาดีจะผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อสำหรับบริโภคภายในครัวเรือน หรือแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้องใกล้เคียงเท่านั้น ทำให้น้ำผักสะทอนในยุคนี้มีคุณค่าทางสังคม (social values) มากกว่าคุณค่าทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้ ยังเป็นองค์ความรู้ที่

ได้รับการปลูกฝังและส่งต่อให้กับลูกหลานต่อไป เช่น พ่อแม่สอนลูกทำน้ำผักสะทอน การรวมกลุ่มกันทำน้ำผักสะทอนในระดับเครือข่าย การรวมกลุ่มทำน้ำผักสะทอนระดับชุมชนหลังฤดูเก็บเกี่ยว เป็นต้น ยุคกลาง หรือช่วงปี พ.ศ. 2500 - 2540 ระบบตลาดเริ่มเข้ามามีอิทธิพลกับด้านขาย รวมถึงชาวบ้านนาตีมามากขึ้น เนื่องจากช่วงหลังปี พ.ศ. 2500 มีการพัฒนาสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน เกิดการสร้างถนนเข้ามาในพื้นที่ มีการติดต่อค้าขายกับคนนอกพื้นที่ทำให้เกิดตลาดขึ้นในตัวเมืองด้านซ้าย จึงมีพ่อค้าจากนอกพื้นที่นำสินค้าเข้ามาจำหน่าย อีกทั้งคนจากบ้านนาตียังสามารถนำสินค้ามาขายร่วมด้วย ทำให้ในช่วงนี้ชาวบ้านนาตีมักนำผลผลิตของตัวเอง รวมถึงอาหารป่ามาจำหน่าย ส่วนหนึ่งทำให้น้ำผักสะทอนที่นอกจากจะผลิตเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือนแล้วยังถูกนำมาจำหน่ายโดยส่วนใหญ่คนในชุมชน หรือชุมชนใกล้เคียงมักจะมาซื้อถึงหน้าบ้าน (จรัญ วงษ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2563)

ต่อมายุคหลังปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา รัฐเข้าไปสนับสนุนการสร้างรายได้ในชุมชน และในปี พ.ศ. 2546 เกิดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) โดยตำบลนาตีดำน่าน้ำผักสะทอนมาเป็นผลิตภัณฑ์หลักจนได้รับการรับรองสินค้าระดับห้าดาว ทำให้ชาวบ้านนาตีมารวมถึงชาวบ้านในชุมชนอื่น ๆ เห็นว่าน้ำผักสะทอนสามารถสร้างรายได้ทำให้หลายครัวเรือนหันมาผลิตจำนวนมาก เพื่อให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในครัวเรือนและการจำหน่ายในระบบตลาด อาทิ จำหน่ายให้กับคนในชุมชน จำหน่ายให้ญาติพี่น้อง จำหน่ายตามตลาดนัด จำหน่ายให้กับตัวแทนกลุ่มเกษตรกรบ้านนาตีมุ่งไปทำเป็นสินค้า OTOP ตลอดจนการขายส่งให้กับร้านอาหาร โรงแรม และส่งออกไปยังต่างจังหวัด เป็นต้น

กล่าวได้ว่าในยุคเริ่มต้นน้ำผักสะทอนถูกผลิตเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน และแจกจ่ายให้กับญาติพี่น้องเท่านั้น ต่อมาเพื่อระบบตลาดเริ่มเข้ามามีอิทธิพลทำให้น้ำผักสะทอนเริ่มมีการจำหน่ายภายในชุมชน และสุดท้ายน้ำผักสะทอนเข้ามามีบทบาทในระบบตลาดอย่างชัดเจนในช่วงหลังปี พ.ศ. 2540 หรือหลังจากที่รัฐเข้ามาให้การสนับสนุนสินค้าระดับชุมชน จนทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นสินค้าที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ ซึ่งปัจจุบันน้ำผักสะทอนมีมูลค่าสูงเมื่อเทียบกับการประเมินราคาแข่งกับวัตถุดิบชนิดอื่นในระบบตลาดดังข้อมูลที่ปรากฏในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3 การเปรียบเทียบราคาต่อปริมาณของเครื่องปรุงรสที่นิยมในด้านซ้าย

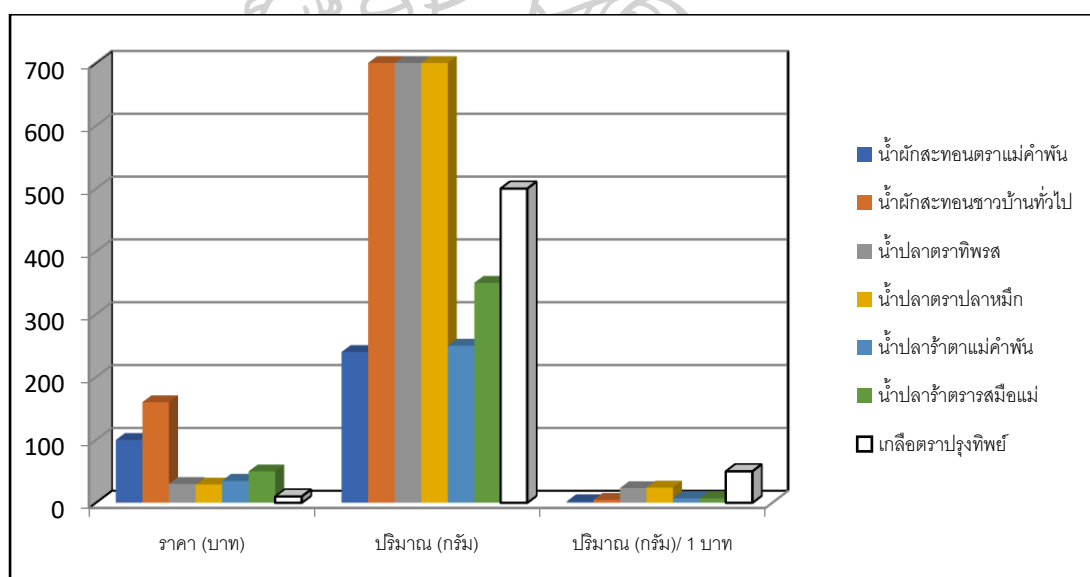
จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2563¹⁰

| เครื่องปรุงรส | ราคา (บาท) | ปริมาณ (กรัม) | ปริมาณ (กรัม) / 1 บาท |
|----------------------------|------------|---------------|-----------------------|
| น้ำผักสะทอนตราแม่คำพัน* | 100 | 240 | 2.4 |
| น้ำผักสะทอนชาวบ้านทั่วไป** | 120-200 | 700 | 5.8-3.5 |
| น้ำปลาตราทิพรส*** | 30 | 700 | 23.33 |
| น้ำปลาตราปลาหมึก*** | 29 | 700 | 24.14 |
| น้ำปลาร้าแม่คำพัน* | 35 | 250 | 7.14 |
| น้ำปลาร้ารสมือแม่*** | 50 | 350 | 7 |
| เกลือตราปรุงทิพย์*** | 10 | 500 | 50 |

หมายเหตุ * อ้างอิงราคาจากร้านแม่คำพัน (สินค้า OTOP)

** อ้างอิงราคาจากการสัมภาษณ์ชาวบ้านในพื้นที่ซ้าย

*** อ้างอิงราคาจากร้านสะดวกซื้อ



ภาพที่ 35 แผนภาพเปรียบเทียบราคาต่อปริมาณของเครื่องปรุงรสที่นิยมในด้านซ้าย

จังหวัดเลย ปี พ.ศ. 2563

¹⁰ สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 1 เมษายน 63

จากตารางที่ 3 หากนำน้ำผักสะทอนมาเปรียบเทียบกับเครื่องปรุงรสชนิดอื่น สำหรับงานศึกษานี้ผู้ศึกษาได้ยกตัวอย่างเครื่องปรุงรสที่ชาวบ้านนาตินิยมนำมาใช้ภายในครัวเรือน จะเห็นได้ว่าน้ำผักสะทอนมีราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น ขณะเดียวกัน เมื่อเทียบราคาเครื่องปรุงรส น้ำหนักเป็นกรัม ต่อ 1 บาท พบว่าน้ำผักสะทอนมีราคาสูงสุด คือ 1 บาท ซื้อมาได้เพียง 2.4 กรัม ขณะที่เกลือ เครื่องปรุงรสที่มีราคาถูกที่สุดในปัจจุบัน 1 บาท ซื้อมาได้ถึง 50 กรัม ลักษณะดังกล่าวสะท้อนให้เห็นว่าน้ำผักสะทอนในปัจจุบันเมื่อเข้าสู่ระบบตลาดแล้วกลับไม่ใช่วัตถุดิบราคาถูกอีกต่อไป เนื่องจากมีกระบวนการทำที่ซับซ้อน และถึงแม้จะเป็นเพียงอุตสาหกรรมระดับครัวเรือน แต่สามารถกำหนดราคาได้สูงกว่าวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ในระบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้

ปัจจุบัน น้ำผักสะทอน ถือได้ว่าเป็นสินค้าที่มีราคาค่อนข้างสูงหากเปรียบเทียบกับเครื่องปรุงรสประเภทอื่นเนื่องจากมีกรรมวิธีการทำที่ซับซ้อน และใช้เวลาการทำนาน กล่าวคือ ตั้งแต่ขั้นตอนการเก็บใบสะทอน การตำใบสะทอน การหมักและการเคี่ยวจนได้เป็นน้ำผักสะทอนนั้น ผู้ผลิตจะต้องใส่ใจและควบคุมรายละเอียดแต่ละขั้นตอนอยู่โดยตลอดเพื่อให้ได้ระยะเวลาและรสชาติของน้ำผักสะทอนที่เหมาะสมดังที่กล่าวไปแล้วในบทที่ 5 ซึ่งโดยทั่วไปแล้วมักใช้เวลาไปกับขั้นตอนดังกล่าวอย่างน้อย 3 วัน ขณะเดียวกันหากเทียบกับปลาร้าที่ใช้เวลาในการทำเพียง 1 วัน คือการเตรียมปลา แต่ระหว่างการทำนั้นสามารถหมักทิ้งไว้จนกว่าจะครบเวลาตามกำหนด โดยส่วนใหญ่มักใช้เวลาตั้งแต่ 1 เดือน ถึง 1 ปี ขึ้นไป ซึ่งผู้ผลิตสามารถปล่อยทิ้งไว้โดยไม่ต้องเข้าไปมีปฏิสัมพันธ์ด้วย ซึ่งกรรมวิธีที่ซับซ้อนเหล่านี้ทำให้ผู้ผลิตสามารถกำหนดราคาได้สูงกว่าวัตถุดิบอื่นในระบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทำให้ครัวเรือนที่มีการผลิตน้ำผักสะทอนอยู่แล้วมักจะผลิตจำนวนมากเพื่อให้เพียงพอต่อการบริโภคภายในครัวเรือน แจกจ่ายให้กับเครือญาติที่ย้ายออกไปอยู่ต่างจังหวัดและการจำหน่าย ขณะเดียวกันความต้องการของผู้บริโภคมีมากขึ้น อาทิ ตลาด ร้านอาหาร ไปจนถึงครัวเรือนที่ไม่สามารถผลิตน้ำผักสะทอนเองได้ เนื่องจากเงื่อนไขของเวลา เช่น ชาวบ้านหลายคนไม่ได้ประกอบอาชีพทำเกษตรกรรมที่ต้องอาศัยน้ำตามฤดูกาลเพียงอย่างเดียว แต่ยังมีอาชีพอื่น ๆ อาทิ รับจ้างค้าขาย ทำงานประจำ รวมถึงการเดินทางไปทำงานยังพื้นที่อื่น ทำให้ไม่มีเวลาและกำลังคนในการช่วยกันทำน้ำผักสะทอน อีกทั้ง เงื่อนไขด้านสุขภาพ โดยเฉพาะผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่คนเดียว ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ไม่สามารถทำน้ำผักสะทอนด้วยตัวเองได้เนื่องจากไม่มีสมาชิกในครัวเรือน หรือลูกหลานคอยช่วย ทำให้หลายครัวเรือนหันมาซื้อน้ำผักสะทอนแทนการผลิตเอง หรือขอแบ่งน้ำผักสะทอนจากญาติ หรือผู้คนในชุมชน โดยแลกกับการให้ครัวเรือนที่ทำน้ำผักสะทอนในปีนั้น ๆ มาเก็บใบสะทอนไปทำน้ำผักสะทอน

ดังนั้น น้ำผักสะทอนในปัจจุบันจึงกลายเป็นสินค้าทางการตลาดที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านหลายครัวเรือน เช่น ครัวเรือนของนายจรูญ วงษ์มานิตย์ ในแต่ละปีจะต้องขึ้นเขาเพื่อไปเก็บใบสะทอนมาให้ได้จำนวนมาก ทำให้ในแต่ละปีนายจรูญสามารถผลิตน้ำผักสะทอนได้มากกว่า 20-30 ขวด ที่เหลือจากการเก็บไว้สำหรับบริโภคภายในครัวเรือน จะนำไปขาย หรือมีคนมารับซื้อถึงหน้าบ้าน ราคาตั้งแต่ 100 บาทขึ้นไป ขึ้นอยู่กับปริมาณ และคุณภาพของน้ำผักสะทอน

“ปัจจุบันน้ำผักสะทอนขายดีมากคนส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีเวลาทำจึงมักจะซื้อกิน หรือซื้อไปฝากลูกหลานที่อยู่ต่างจังหวัด เมื่อก่อนตาเคยทำน้ำผักสะทอนแบบเจือจาง เพราะจะได้ปริมาณน้ำมากกว่าปกติ ขายในราคา 120 บาท แต่ปรากฏว่ารสชาติไม่อร่อย ลูกค้าไม่ชอบ แม้ลูกค้าเขาอยากได้น้ำผักสะทอนที่มีคุณภาพดีแต่พวกเขาก็ไม่ยอมจ่ายเงินในราคาที่สูงขึ้น ตาเองจึงเลือกที่จะไม่เพิ่มราคา”

(จรูญ วงษ์มานิตย์, สัมภาษณ์: 2563)

ขณะที่ นางบำเพ็ญ ฤทธิศักดิ์ ทำน้ำผักสะทอนจำหน่ายเช่นเดียวกัน ในแต่ละปีนางบำเพ็ญ พร้อมด้วยสามีและพ่อของเธอมักเก็บใบสะทอนจากป่ามาหมักและทำน้ำผักสะทอนจำหน่าย นอกจากนี้ เธอได้เพิ่มมูลค่าของน้ำผักสะทอนโดยการแปรรูปเป็นน้ำพริกแจ่วด้า โดยใช้น้ำผักสะทอนเป็นส่วนผสม น้ำพริกพื้นบ้านของคนด่านซ้าย จำหน่ายในราคากระปุกละ 20 บาท

นางคำหม่อน จันทศร หลิงวัย 70 ปี ได้ทำในพริกแจ่วด้า น้ำผักสะทอนจำหน่ายเช่นเดียวกัน แต่ด้วยอายุที่มากขึ้นของนางคำหม่อน ประกอบกับไม่มีคนคอยช่วยจึงทำให้เธอไม่สามารถทำน้ำผักสะทอนเองได้ นางคำหม่อนจึงมักจะรับซื้อน้ำผักสะทอนจากเพื่อนบ้านมาไว้บริโภค รวมถึงใช้เป็นส่วนผสมของแจ่วด้าเพื่อจำหน่ายด้วย

จึงกล่าวได้ว่า น้ำผักสะทอนเมื่อถูกทำให้เป็นสินค้าจึงมีการกำหนดราคาที่แตกต่างกันไป แต่เหตุที่ทำให้ทำให้น้ำผักสะทอนมีราคาสูงกว่าผลิตอื่น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนที่ซับซ้อนและใช้เวลานาน ขณะเดียวกันคนในชุมชนส่วนหนึ่งไม่มีเวลาในการทำน้ำผักสะทอน จึงเลือกที่จะซื้อกินเป็นหลัก เหตุนี้ จึงทำให้ธุรกิจระดับครัวเรือนนี้สามารถกำหนดราคาให้สูงกว่าธุรกิจในระบบอุตสาหกรรม ขณะเดียวกัน น้ำผักสะทอนภายใต้การสนับสนุนของรัฐ (OTOP) ยังมีการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า เพื่อส่งออกไปจำหน่ายและแข่งขันกับสินค้าในระบบตลาดที่ใหญ่ขึ้น โดยสามารถพิจารณาได้จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น 2 รูปแบบ ได้แก่ 1) กระบวนการพัฒนาสินค้าจากคนกลุ่มต่าง ๆ ที่ทำให้เห็นถึงการแข่งขันทางการตลาดระหว่างชาวบ้านกับชาวบ้าน ชาวบ้านกับรัฐ และรัฐกับระบบตลาดที่ใหญ่ขึ้น 2) การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อที่ทำให้เห็นการแสดงความเป็นเจ้าของผ่านการสร้างความหมายของผู้คนกลุ่มต่าง ๆ ดังนี้

6.3.1 การพัฒนาสินค้า

การพัฒนาสินค้า หรือการเปลี่ยนน้ำผักสะทอนเครื่องปรุงรสท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้า โดยกลุ่มผู้ผลิตแต่ละกลุ่มมีการสร้างจุดขายที่แตกต่างกัน สามารถแบ่งตามกลุ่มผู้ผลิตได้ ดังนี้

กลุ่มระดับชาวบ้าน

การพัฒนาสินค้าในระดับชาวบ้าน เป็นรูปแบบการสร้างจุดขายที่ไม่ซับซ้อน กล่าวคือ ส่วนใหญ่จะชาวบ้านจะนำน้ำผักสะทอนที่เหลือจากการแบ่งไว้สำหรับบริโภคภายในครัวเรือนมาจำหน่าย ไม่มีการสร้างบรรจุภัณฑ์หรือตราสินค้าแบบเป็นทางการ ซึ่งผู้บริโภคหรือกลุ่มลูกค้าจะเลือกซื้อจากความสนิทสนม ความเป็นเครือญาติ การบอกต่อปากต่อปากในเรื่องของรสชาติ ตลอดจนการที่สามารถต่อรองราคากันได้ง่าย ทำให้ผู้ผลิตไม่จำเป็นต้องออกไปตามหาลูกค้า แต่กลับมีลูกค้ามารับซื้อถึงหน้าประตูบ้าน ขณะเดียวกันผู้ผลิตบางรายก็ใช้วิธีการจำหน่ายน้ำผักสะทอนโดยการส่งให้กับผู้รับซื้อรายใหญ่ เช่น แม่ค้าในตลาดนัดของอำเภอด่านซ้าย ร้านอาหาร ตลอดจนส่งให้กับกลุ่มผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product : OTOP)

นอกจากนี้ แต่ละครัวเรือนยังมีจุดเด่นที่แตกต่างกันไป โดยเฉพาะเคล็ดลับการทำน้ำผักสะทอนที่ได้รสชาติถูกปากสมาชิกในครัวเรือนและกลุ่มลูกค้า การรักษามาตรฐานของน้ำผักสะทอนให้ได้คุณภาพจนเกิดการเล่าต่อกันไปในกลุ่มผู้บริโภคหรือการให้คำนิยามว่าน้ำผักสะทอนของเราเป็นน้ำผักสะทอน “ดั้งเดิม” ตลอดจนการเป็นสูตรลับเฉพาะครัวเรือน การนิยามเหล่านี้ จึงเป็นเสมือน “คำขวัญ” สร้างจุดขายให้กับสินค้า หรือผลิตภัณฑ์นั้นเหนือกว่าสินค้าของผู้ผลิตรายอื่น

กลุ่มระดับภาครัฐ

สำหรับการพัฒนาสินค้าในระดับภาครัฐนั้น มีการสร้างจุดขายที่ซับซ้อนกว่าผลิตภัณฑ์ในระดับชาวบ้าน เพื่อให้สามารถกระจายกลุ่มลูกค้าให้หลากหลายมากขึ้น โดยเริ่มตั้งแต่การสร้างบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า การจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า อย. เป็นต้น



ภาพที่ 36 ผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอนสินค้า OTOP
(ที่มา: Facebook น้ำพริกแจ้วดำน้ำผักสะทอนแม่คำพัน)

นอกจากนี้ ยังมีการจัดแสดงสินค้าทำให้น้ำผักสะทอนเดินทางไปพร้อมกับผู้ผลิต ซึ่งการจัดแสดงสินค้า เป็นหนึ่งกิจกรรมที่ทำให้น้ำผักสะทอนถูกนำไปประชาสัมพันธ์นอกพื้นที่ ในฐานะอาหารพื้นบ้านที่ได้จากภูมิปัญญาของคนด่านซ้าย ซึ่งการจัดแสดงเหล่านี้มักอยู่ภายใต้การสนับสนุนของภาครัฐ โดยการนำของกรมพัฒนาชุมชน พร้อมด้วยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี มีปราชญ์ชาวบ้าน ผู้มีความรู้ด้านภูมิปัญญา และอาหารท้องถิ่น ซึ่งมีสถานะเป็นประธานกลุ่มไปนำเสนออาหารท้องถิ่นนี้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

6.3.2 การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์

ปัจจุบัน อิทธิพลของสื่อแพร่กระจายไปทั่วโลก รวมถึงพื้นที่ด่านซ้ายประกอบกับน้ำผักสะทอนเริ่มเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย น้ำผักสะทอนจึงไม่ได้ถูกนำเสนอแบบมุขปาฐะ หรือการเล่าแบบปากต่อปากเท่านั้น แต่ยังพูดถึงผ่านสื่อ ทั้งการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ และจากภาคเอกชน โดยสามารถแบ่งรูปแบบการนำเสนอ ออกเป็น 2 รูปแบบ คือ สื่อในรูปแบบบทความ และสื่อในรูปแบบภาพเคลื่อนไหว ทั้ง 2 รูปแบบนี้จึงเป็นการประชาสัมพันธ์ให้น้ำผักสะทอนเป็นที่รู้จักมากขึ้น

สื่อในรูปแบบบทความ

ช่วงแรก การนำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอนผ่านสื่อเป็นการนำเสนอโดยคนที่อยู่ในพื้นที่อำเภอด่านซ้าย แต่ภายหลังจากที่น้ำผักสะทอนถูกให้การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐอย่างสำนักงานเกษตรจังหวัดเลย และพัฒนาชุมชน ทำให้เรื่องราวของน้ำผักสะทอนไม่ได้มีอยู่เพียงแคในชุมชนเท่านั้น แต่ยังสามารถเห็นได้โดยทั่วไป เนื้อหาส่วนนี้ จึงเป็นการรวบรวมเอาข้อมูลที่นำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอนในรูปแบบของตัวอักษร โดยเฉพาะที่ปรากฏในสื่อสิ่งพิมพ์แบบออนไลน์ ซึ่งสามารถเข้าถึงได้ตลอดเวลา

การนำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอนในรูปแบบนี้ เนื้อหาส่วนใหญ่เป็นการกล่าวถึงกระบวนการทำน้ำผักสะทอนซึ่งเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวบ้านด่านซ้าย จังหวัดเลย ที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เช่น บทความในเว็บไซต์ของ อพท. (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน) องค์การมหาชนของรัฐมีหน้าที่บริหารและพัฒนาพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวเชิงบูรณาการ ได้นำเสนอน้ำผักสะทอนที่ “สะท้อนภูมิปัญญาการกินอยู่ของชาวด่านซ้าย” มีความสัมพันธ์กับลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ด่านซ้ายที่มีความอุดมสมบูรณ์ และให้ความสำคัญกับต้นสะทอน พันธุ์ไม้ท้องถิ่นของอำเภอด่านซ้าย ซึ่งชาวบ้านนำใบมาดัดแปลงให้เป็นเครื่องปรุงรสคู่ครัว

บทความที่นำเสนองานวิจัยเป็นอีกหนึ่งบทความที่น่าเชื่อถือและได้รับความสนใจอย่างมาก เห็นได้จาก “งานวิจัยน้ำปลาสลิดโรซเดียมต่ำ” ของนักศึกษาจากสาขาโภชนวิทยาและการ

กำหนดอาหาร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ได้นำน้ำผักสะทอน “น้ำปรุงรสท้องถิ่นของชาวอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย” มาใช้ปรุงรสแทนน้ำปลาที่มีปริมาณโซเดียมและน้ำตาลสูง ในขณะที่น้ำผักสะทอนให้รสชาติออกเค็มคล้ายน้ำปลา แต่ปริมาณโซเดียมต่ำช่วยให้ผู้บริโภคลดภาวะเสี่ยงต่อการเกิดโรคต่าง ๆ ได้ เนื้อหาดังกล่าวถูกผลิตผ่านบทความของสำนักพิมพ์ออนไลน์ เช่น สำนักข่าว กรมประชาสัมพันธ์, เดลินิวส์, ไทยโพสต์ และกรุงเทพธุรกิจ เป็นต้น

ตารางที่ 4 น้ำผักสะทอนในรูปแบบความเรียงที่ปรากฏในเว็บไซต์

| วัน/เดือน/ปี | ชื่อเว็บไซต์ | ชื่อเรื่อง |
|--------------|--|--|
| 17/04/2552 | ถนนคนเดินเช้า | “สะทอน” ผลิตใบ ถดูผูกพันใจ |
| 20/03/2555 | Phunacomeresort | น้ำผักสะทอน Nampak Sathorn |
| 03/07/2556 | คมชัดลึก | ทำมาหากิน : น้ำพริกแจ่วดำ น้ำผักสะทอน ไอ้ที่อุปห้ำดาวเมืองด่านซ้าย |
| 12/10/2556 | ศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย "กินอยู่อย่างคนด่านซ้ายไทย เลย" | มารู้จักน้ำพริกแจ่วดำน้ำผักสะทอน |
| 05/02/2559 | OK NATION | ป้าไม่...กินกันเถอะ |
| 09/03/2559 | PlearnTrip.com | สัมตำน้ำผักสะทอน |
| 30/03/2559 | Creative Tourism | การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในภาคอีสาน |
| 23/11/2559 | Creative Tourism Thailand | อาหารพื้นบ้านเมืองด่านซ้าย |
| 16/02/2560 | เทคโนโลยีชาวบ้าน | แปลกมากสัมตำน้ำผักสะทอน เมืองเลย น้ำผักได้จากนำไปไม่มาตำ หมัก และต้ม เมื่อก่อนใช้แทนน้ำปลา |
| 19/03/2560 | ไทยรัฐออนไลน์ | ชาวบ้านด่านซ้ายทำ "น้ำผักสะทอน" สุดยอดความอร่อยใช้ปรุงรสแทนน้ำปลา |
| 24/04/2560 | ไทยรัฐออนไลน์ | สัมตำต้องแต่งน้ำผักสะทอนเมนูเด็ดด่านซ้าย แซ่บนิ้วอิหลี |
| 5/12/2560 | KRU2DAY | การทำน้ำกระทอนปรุงรสแทนน้ำปลา ไม่ใช่กระทอนนะ |
| 7/02/2561 | Knowledge farm | รายงาน: 20 เมนูแจ่วของคนไท่ด่าน กับความมั่นคง |

| วัน/เดือน/ปี | ชื่อเว็บไซต์ | ชื่อเรื่อง |
|--------------|---------------------------------|---|
| | | ทางอาหารของชุมชน |
| 16/03/2561 | สยามรัฐ | ทรงสร้างประโยชน์สุขสู่ปวงประชา : น้ำผักสะทอน น้ำปรุงรสสมุนไพรไทย ผลผลิตจากการปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง |
| 22/02/2562 | สำนักเลขาธิการสภาศึกษา | สรุปประเด็นการสนทนากการรอบรั้วเสมา ช่วง ผู้บริหารสนทนา สถานีวิทยุ FM92 MHZ และ AM1161 KHZ ประเด็นเรื่องภูมิปัญญาโภชนาการ “น้ำผักสะทอน” |
| 18/09/2562 | มติชนออนไลน์ | สกศ.ร่วมกับสมาคมครูภูมิปัญญาไทยสนอง พระราชดำริ อพ.สธ.ใช้ไร้คุณมนสะทอนหลักคิด เศรษฐกิจพอเพียง |
| 14/10/2562 | สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์ | น้ำปลาสูตรลดโซเดียมโดยใช้น้ำผักสะทอน น้ำปรุง รสประจำท้องถิ่นของชาวอำเภอด่านซ้าย จังหวัด เลย |
| 23/10/2562 | กรุงเทพธุรกิจ | น้ำปลาโซเดียมต่ำเด็กมหิตลวิชัยตอบเทรนด์คนรัก สุขภาพ |
| 27/10/2562 | เดลินิวส์ | น้ำผักสะทอนพืชพื้นบ้านสู่ "น้ำปลาสูตรลดโซเดียม" |
| 30/10/2562 | ไทยโพสต์ | นักศึกษา ม.มหิตลคิดค้นน้ำปลาผสมสูตรลดโซเดียม จากน้ำผักสะทอน |
| 29/01/2563 | TrueID | ผักสะทอนเคล็ดลับคู่ครัวของคนเมืองเลย |
| 30/06/2564 | Gourmet & Cuisine | รู้จัก “ผักสะทอน” พืชท้องถิ่นแห่งจังหวัดเลย |
| 20/07/2564 | คมชัดลึก | “สะทอน” ของดีเมืองเลย น้ำปรุงรสภูมิปัญญา ชาวบ้าน อ.ด่านซ้าย |
| 02/08/2564 | นิตยสารคิด | น้ำผักสะทอนแม่คำพัน : รสชาติอูมามีฉบับคนด่าน ซ้าย จังหวัดเลย |
| มปป | Smart Farmer & Smart officer | น้ำผักสะทอนภูมิปัญญากับวิถีชีวิตของคนด่านซ้าย DOAE42 จังหวัดเลย |
| มปป | Nairobroo | รู้จักใหม่ น้ำผักสะทอน |
| มปป | อพท. | น้ำผักสะทอนสะท้อนภูมิปัญญาการกินอยู่ของชาว |

| วัน/เดือน/ปี | ชื่อเว็บไซต์ | ชื่อเรื่อง |
|--------------|--------------|------------|
| | | ด้านซ้าย |

(ที่มา: สืบค้นเมื่อวันที่ 7 กันยายน 2564)

นอกจากนี้ ยังมีบทความที่เขียนโดยบุคคลทั่วไป ทั้งที่เป็นคนในพื้นที่และคนนอกพื้นที่ ด้านซ้าย นำเสนอน้ำผักสะทอนในฐานะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกถ่ายทอดโดยผู้ผลิตหลักอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ซึ่งนิยามตัวเองว่าเป็นตัวแทนของกลุ่มคนในวัฒนธรรมด้านซ้าย จนทำให้น้ำผักสะทอนนี้ถูกมองว่าเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตคนด้านซ้ายด้วย

สื่อรูปแบบภาพเคลื่อนไหว

ภาพเป็นสื่อประเภทหนึ่งที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย โดยเฉพาะภาพเคลื่อนไหวที่นำเสนอบนสื่อสังคมออนไลน์ (Social media) สื่อประเภทดังกล่าวสามารถดึงดูดกลุ่มผู้บริโภคได้หลากหลายกว่าเรื่องเล่าที่เป็นแบบปากต่อปาก หรือความเรียงที่เป็นตัวหนังสือ เนื่องจากสามารถรับชมได้ง่ายซึ่งเป็นการรับชมผ่านรายการโทรทัศน์ หรือสื่อสังคมออนไลน์ เช่น Facebook หรือ YouTube เป็นต้น

สำหรับการนำเสนอผักสะทอนในรูปแบบนี้ พบว่า ในช่วงแรกของการนำเสนอมาจากหน่วยงานภาครัฐ และนักเรียนนักศึกษา ในพื้นที่ จากนั้น จึงเริ่มมีผู้ผลิตสื่อจากภายนอกเข้ามา ซึ่งปรากฏยอดผู้เข้าชมจำนวนมาก ดังเห็นได้จากตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 5 น้ำผักสะทอนในรูปแบบรายการโทรทัศน์และสื่อออนไลน์

| วัน/เดือน/ปี | ชื่อรายการ | ตอน | ผู้ผลิต | ยอดผู้ชม |
|--------------|---------------------|--|--------------------------------------|----------|
| 07/06/2558 | ตะลอนข่าว | น้ำผักสะทอนของดีเมืองเลย | Thairath | 7,367 |
| 11/08/2557 | - | วิธีทำส้มตำน้ำผักสะทอน ครั้ว แม่คำพัน | feelthai | 15,536 |
| 23/08/2558 | ส่งเสริม เกษตรกร | ตอนที่ 31 น้ำผักสะทอนกับวิถี ชีวิตของคนด้านซ้าย | สำนักงานเกษตร จังหวัดเลย | 328 |
| 26/01/2559 | - | ภูมิปัญญาน้ำผักสะทอน | นักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ เลย | 3,147 |
| 15/05/2559 | Foodwork | น้ำผักสะทอน | Thai PBS | 153,970 |

| วัน/เดือน/ปี | ชื่อรายการ | ตอน | ผู้ผลิต | ยอดผู้ชม |
|--------------|-------------------------|--|---------------------|----------|
| 17/07/2559 | ท่องเที่ยว สะตูดตา | เมนูเด็ดประจำถิ่นส้มตำน้ำพริก สะทอนจังหวัดเลย | Sadoodta | 1,249 |
| 30/07/2559 | ทั่วถิ่นแดน ไทย | งามล้ำวัฒนธรรมไทยเลยบ้าน หนามแท่ง จังหวัดเลย | Thai PBS | 29,491 |
| 30/04/2560 | ภูมิภาค 3.0 | อยู่ดีมีแสง:น้ำพริกสะทอน ออนซอนด่านซ้าย | Thai PBS | 35,872 |
| 30/04/2560 | ตะลอนข่าว สุดสัปดาห์ | ส้มตำต้องแตงน้ำพริกสะทอน | Thairath | 2,366 |
| 08/07/2560 | News time | น้ำพริกสะทอนขอสปูรสรจาก ใบไม้ของชาวด่านซ้าย | Loei Time TV | 3,056 |
| 09/01/2562 | คนสู้โรค | ปรับก่อนป่วย : กินอย่างคน ด่านซ้าย จังหวัดเลย | Thai PBS | 576 |
| 03/07/2562 | - | น้ำพริกสะทอน : สูตรเด็ดใบไม้ ปรุงรสแทนน้ำปลา | เทคโนโลยีชาวบ้าน | 3,271 |
| 07/07/2562 | ลูกด่านซ้าย พลัดถิ่น | มะม่วง+น้ำพริกสะทอน ของ แซ่บเมืองด่านซ้าย | ลูกด่านซ้ายพลัดถิ่น | 187 |
| 09/10/2562 | - | น้ำพริกสะทอน จ. เลย | bas NCB | 23 |
| 30/09/2563 | - | มีนี่กินหยิ่ง? : แจ่วตำน้ำพริก สะทอน | วิถีชีวิต | 725 |
| 26/03/2564 | ข่าวเที่ยง ไทยรัฐ | ต้มยำ “พริกสะทอน” ใช้แทน น้ำปลา 1 ปีมีครั้ง | Thairath Online | 28,577 |

(ที่มา: สืบค้นเมื่อวันที่ 7 กันยายน 2564)

เนื้อหาที่ปรากฏในสื่อข้างต้น ส่วนใหญ่มักนำเสนอในมิติด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนด่านซ้าย เช่น รายการภูมิภาค 3.0 เป็นรายการที่นำเสนอเรื่องราวของท้องถิ่น 3 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) และภาคใต้ ภายใต้ชื่อช่วงรายการต่าง ๆ น้ำพริกสะทอนถูกนำเสนอในช่วง “อยู่ดีมีแสง” (นำเสนอเมื่อวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2560) ถ่ายทอดเรื่องราววิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทด่าน นำเสนอเสียงแคน เครื่องดนตรีพื้นบ้าน และรถอีแต๊ก เครื่องมือทำมาหากินของคนท้องถิ่น เป็นภาพที่สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับผู้บริโภคสื่อได้เป็นอย่างดี จากนั้นจึง

เชื่อมโยงวิถีชีวิตดังกล่าวเข้ากับวัฒนธรรมการบริโภคของคนด้านซ้าย การคิดค้นภูมิปัญญาอันล้ำค่าที่สัมพันธ์กับพื้นที่สองทอดสืบทอดกันมาตั้งแต่ “ปู่สังกะสา ย่าสังกะสี¹¹” ทำให้คนด้านซ้ายนิยมบริโภคน้ำผักสะทอนมากกว่าปลาร้า



ภาพที่ 37 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ดีมีแฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด้านซ้าย เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2560

นอกจากนี้ ยังนำเสนอวิธีการทำน้ำผักสะทอน โดยใช้วิธีการทำแบบดั้งเดิม คือ การตำใบสะทอนด้วยครกมอ¹² ซึ่งปัจจุบันคนส่วนใหญ่นิยมใช้เครื่องตัดหญ้าแทนการตำ ลักษณะดังกล่าวสะท้อนให้เห็นภาพของภูมิปัญญาที่เก่าแก่ และควรค่าแก่การรักษา โดยมีคนรุ่นใหม่เป็นผู้ให้การสนับสนุนแนวคิดดังกล่าวว่า

“เราเป็นคนรุ่นใหม่ ของเก่าที่มีมา ไม่ใช่ทำไมดี สิ่งที่ดีก็มีเยอะ น้ำผักสะทอนเป็นภูมิปัญญาที่ดีที่คนรุ่นใหม่ควรสืบทอดต่อไป 10 คน สืบทอดได้ 1 คน ดีกว่าไม่มีคนสืบทอดเลย”

เห็นได้ว่า รายการ ภูมิภาค 3.0 ในช่วงอยู่ดีมีแฮงที่นำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอน ในฐานะภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ ถ่ายทอดความสัมพันธ์ระหว่างน้ำผักสะทอนกับวิถีชีวิตของผู้คนสะท้อนให้เห็นถึงการให้คุณค่าของการบริโภคน้ำผักสะทอน ที่กลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตชาวบ้าน ลักษณะดังกล่าว จึงเป็นวาทกรรมที่สร้างความรู้สึกร่วมในการเป็นเจ้าของภูมิปัญญาการทำน้ำผักสะทอน

¹¹ปู่สังกะสา ย่าสังกะสี เป็นความเชื่อของคนท้องถิ่นที่หมายถึง บรรพบุรุษดั้งเดิมของชาวบ้าน

¹²ครกมอ ลักษณะคล้ายครกกระเดื่อง แต่ใช้มือตำ ส่วนครกกระเดื่องใช้เท้าเหยียบ



ภาพที่ 38 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ติมิเฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด่านซ้าย
เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2560



ภาพที่ 39 ภาพจากรายการ ภูมิภาค 3.0 ช่วงอยู่ติมิเฮง: น้ำผักสะทอน ออนซอนด่านซ้าย
เมื่อวันที่ 30 เมษายน 2560

รายการ Food work เป็นรายการทำอาหารในรูปแบบผสมผสาน (fusion food) โดยมีส่วนประกอบจากวัตถุดิบท้องถิ่น น้ำผักสะทอนถูกนำเสนอในฐานะสุดยอดวัตถุดิบของคนด่านซ้าย จังหวัดเลย (นำเสนอเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2559) โดยมีนางคำพันธ์ อ่อนอุทัย ปราชญ์ชาวบ้านมาให้ความรู้ในเรื่องราวของน้ำผักสะทอน ตั้งแต่กระบวนการเก็บ นำมาทำเป็นน้ำผักสะทอน กระทั่งนำไปประกอบอาหาร food work ได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำน้ำผักสะทอนที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศของพื้นที่



ภาพที่ 40 ภาพจากรายการ Food work : น้ำผักสะทอน
เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2559



ภาพที่ 41 ภาพจากรายการ Food work : น้ำผักสะทอน
เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2559

“ด้านซ้ายห่างไกลจากแหล่งน้ำ ทำให้ขาดแคลนปลาสำหรับนำมาทำน้ำปลา และปลา ร้า ชาวบ้านจึงคิดค้นน้ำผักสะทอนขึ้นมาใช้แทนน้ำปลา และกลายเป็นภูมิปัญญาของผู้เฒ่าผู้แก่ที่ส่งต่อมาถึงปัจจุบัน”

(Food work: น้ำผักสะทอน ลงวันที่ 15 พฤษภาคม 2559)

การนำเสนอในรายการเปิดเรื่องด้วยการทำอาหารจากเครื่องปรุงรสอย่างน้ำผักสะทอนและใบผักสะทอน รังสรรค์เป็น “อาหารพื้นบ้านแบบชาวด่านซ้าย” ประกอบด้วย เอะหมูป่า ไช้मतแดงผักรวม ผักสะทอนผัดไข่ ส้มตำน้ำผักสะทอน แจ่วตำน้ำผักสะทอน และปิดเรื่องด้วยการดัดแปลงวัตถุดิบพื้นบ้านให้เป็นอาหารที่แปลกใหม่ โดยการนำน้ำผักสะทอน และแจ่วตำน้ำผักสะทอน

มาประกอบอาหารที่ผสมผสานกับวัฒนธรรมต่างชาติกลายเป็นเมนูต่าง ๆ เช่น เมี่ยงสะทอน ซุปผักสะทอน และหมี่ยำผักสะทอน เป็นต้น

จึงกล่าวได้ว่า น้ำผักสะทอนที่ถูกนำเสนอเป็นวัตถุดิบพื้นบ้านของคนด้านซ้ายนั้น เมื่อถูกนำมาดัดแปลงให้กลายเป็นอาหารได้หลากหลาย สามารถผสมผสานกับวัฒนธรรมท้องถิ่นอื่น ๆ ได้อย่างลงตัว กลายเป็นจุดขายของรายการได้อย่างน่าสนใจ และยกระดับคุณค่าของวัตถุดิบพื้นบ้านอย่างน้ำผักสะทอนให้กลายเป็นวัตถุดิบเลิศค่าที่รังสรรค์อาหารสู่สากล

จะเห็นว่า น้ำผักสะทอนที่ปรากฏในพื้นที่สื่อมีรูปแบบการนำเสนอที่แตกต่างกันไป ทั้งในเรื่องของการให้คุณค่าและความหมาย ตลอดจนการแสดงความเป็นเจ้าของน้ำผักสะทอนของคนในพื้นที่ ซึ่งกลุ่มคนที่มักเป็นตัวแทนในการนำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอน มักเป็นกลุ่มจากบ้านนาดี (กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี) เนื่องจากมีปราชญ์ชาวบ้านที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ จนกลายเป็นบุคคลสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารในภาพรวมของด้านซ้าย โดยสามารถแบ่งประเด็นการนำเสนอ น้ำผักสะทอนที่สะท้อนในพื้นที่สื่อได้ 3 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นแรกการนำเสนอองค์ความรู้ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เป็นการนำเสนอที่พบมากที่สุด ในสื่อสังคมออนไลน์ โดยทั่วไปจะเป็นลักษณะของการบอกเล่าถึงภูมิปัญญาพื้นบ้านซึ่งเป็นมรดกองค์ความรู้ที่ถูกส่งต่อกันมายาวนาน เช่น บทความของ Nairobroo ที่กล่าวถึงน้ำผักสะทอนภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของคนด้านซ้าย จังหวัดเลย ขณะที่ บทความของสำนักพิมพ์ คมชัดลึก ได้นำเสนอขั้นตอนการทำน้ำผักสะทอน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ทำได้เพียงปีละครั้งเท่านั้น เช่นเดียวกับ บทความของสำนักเลขาธิการสภาการศึกษาที่ได้กล่าวถึงประเด็นเรื่องภูมิปัญญาโภชนาการน้ำผักสะทอนสัมพันธ์กันทั้งองค์ความรู้ของชุมชน ตลอดจนตำนานและเรื่องราวของน้ำผักสะทอนในท้องถิ่น เป็นต้น โดยมีจุดเริ่มต้นมาจากบ้านนาดี ถ่ายทอดเรื่องราวโดยคนนาดี เพื่อนำเสนอภาพสะท้อนของน้ำผักสะทอนมรดกภูมิปัญญาของคนในวัฒนธรรมด้านซ้าย เหตุนี้ จึงทำให้น้ำผักสะทอนที่ปรากฏในพื้นที่ใกล้เคียงพื้นที่อื่นไม่สามารถแข่งขันกับน้ำผักสะทอนในพื้นที่ด้านซ้ายได้

ประเด็นที่สองอาหารและโภชนาการ ประเด็นนี้พบว่ามีการนำเสนอดังแต่ทั้งในระดับชาวบ้านและระบบนักวิชาการ กล่าวคือ ในระดับชาวบ้านมักนำเสนอในรูปแบบของการทำอาหารที่ปรุงรสด้วยน้ำผักสะทอน การผสมผสานเครื่องปรุงรสพื้นบ้านเข้ากับอาหารระดับสากล ส่วนการนำเสนอในระดับวิชาการ ส่วนใหญ่งานศึกษาด้านการวิจัยของมหาวิทยาลัย ตลอดจนโรงพยาบาล เช่น บทความของสำนักพิมพ์หลายสำนักไม่ว่าจะเป็น คมชัดลึก ไทยรัฐ สยามรัฐ ที่ได้นำเสนอผลการวิจัยน้ำปลาสูตรโซเดียมต่ำของนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล เช่นเดียวกับบทความจากนิตยสาร Gourmet & cuisine ที่พูดถึงการนำน้ำผักสะทอนมาทดแทนน้ำปลา ซึ่งเป็นเครื่องปรุงรสที่แนะนำในกลุ่มผู้มีปัญหาด้านสุขภาพ โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคไตและโรคหัวใจ หรือบทความของ

สำนักพิมพ์ไทยรัฐ ที่ได้กล่าวถึงโภชนาการของน้ำผักสะทอน นอกจากจะมีโซเดียมต่ำแล้วยังเต็มไปด้วยโปรตีนและวิตามิน รวมทั้งสามารถช่วยป้องกันอาการท้องอืดท้องเฟ้อได้ ซึ่งนี่เองที่ทำให้ผู้เผาผู้แกในพื้นที่ด่านซ้ายมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง นอกจากนี้ ยังมีการนำเสนอในลักษณะของการชูวัตถุดิบพื้นบ้านให้เป็นอาหารสุดสร้างสรรค์ เช่น รายการ Food work ที่นำเสนอ น้ำผักสะทอนเหาะลงในอาหารเกาหลีทำให้อาหารเกาหลีมีกลิ่นอายของความเป็นวัฒนธรรมด่านซ้าย เป็นต้น

ประเด็นที่สาม การท่องเที่ยวชุมชน การนำเสนอในประเด็นนี้ปรากฏหลากหลายรูปแบบ ซึ่งส่วนหนึ่งมักจะนำเสนอควบคู่ไปกับการนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นและอาหาร ที่ทำให้ด่านซ้ายมีความน่าสนใจและแตกต่างไปจากพื้นที่อื่น โดยมีน้ำผักสะทอนเป็นตัวแปรสำคัญในการนำเสนอความเป็นคนด่านซ้าย ภายใต้ระบบนิเวศแบบป่าเขา ภาพการนำเสนอดังกล่าวจึงทำให้น้ำผักสะทอนถูกให้คุณค่าและนำมาขายในเชิงการท่องเที่ยวได้ เช่น บทความการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในภาคอีสานได้มีการเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้ความโดดเด่นทางวัฒนธรรมของชุมชน และนำเสนอให้รู้จักกับกิจกรรมของชุมชน โดยเฉพาะกิจกรรมการทำน้ำผักสะทอนที่จะพานักท่องเที่ยวหรือคณะศึกษาดูงานเข้าไปสาธิตการทำน้ำผักสะทอน ณ หมู่บ้านนาดี ขณะที่บทความ รู้จักไหมน้ำผักสะทอน ได้พูดถึงในเรื่องของภูมิปัญญาชาวบ้านแล้วยังทั้งทำด้วยการเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวที่ผ่านไปอำเภอด่านซ้ายแวะชิมอาหารด่านซ้ายที่มีส่วนผสมของน้ำผักสะทอน เป็นต้น

ดังนั้น น้ำผักสะทอนที่ปรากฏในพื้นที่สื่อสังคมออนไลน์ โดยเสียงของตัวแทนจากบ้านนาดี (ปราชญ์ชาวบ้าน) จึงมีอิทธิพลอย่างยิ่งที่ทำให้น้ำผักสะทอนในฐานะภูมิปัญญา หรืออาหารท้องถิ่นของคนด่านซ้ายแพร่กระจายไปทั่วโลก โดยเฉพาะในรูปแบบทั้งสามประเด็นดังกล่าวข้างต้น เป็นการผลิตซ้ำความหมาย ซึ่งต่อยอดการแสดงออกถึงความเป็นเจ้าของน้ำผักสะทอน ทำให้น้ำผักสะทอนในพื้นที่ด่านซ้ายสามารถแข่งขันกับน้ำผักสะทอนในพื้นที่อื่น หรือแม้กระทั่งการแข่งขันกับอาหารในวัฒนธรรมอื่น

กล่าวได้ว่า การนำเสนอเรื่องราวของน้ำผักสะทอนทั้งสองรูปแบบ ส่วนหนึ่งเป็นการประชาสัมพันธ์เพื่อการตลาด และการแข่งขันพื้นที่ทางเศรษฐกิจของสินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี กับสินค้าชนิดอื่น ขณะเดียวกัน เป็นการกระตุ้นให้คนต่างถิ่นรู้จักน้ำผักสะทอน ในฐานะอาหารท้องถิ่นของคนด่านซ้าย ซึ่งเนื้อหาที่ปรากฏในการนำเสนอดังกล่าว ทำให้ผู้บริโภคสื่อเหล่านี้เชื่อว่าน้ำผักสะทอนเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนด่านซ้ายที่แตกต่างจากพื้นที่อื่น

เหตุนี้ น้ำผักสะทอนในฐานะผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจึงได้รับความสนใจ และได้รับความนิยมในท้องตลาด ซึ่งไม่เพียงแต่ตลาดนัดของชุมชนเท่านั้น แต่ยังรวมถึงตลาดนอกพื้นที่ในหลายพื้นที่ของประเทศไทย โดยเฉพาะสินค้า OTOP ที่มีการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งจากกลุ่ม

ผู้ประกอบการเอง และการผลักดันของหน่วยงานภาครัฐที่ทำให้น้ำผักสะทอนเป็นสินค้าที่ออกสู่ตลาดนอกชุมชน ดังเห็นได้จากตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 6 แหล่งตลาดสินค้าโอท็อปน้ำผักสะทอน
และแจ่วดำน้ำผักสะทอนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี

| ตลาด | จำนวนจุดขาย |
|-----------------------------------|-------------|
| ร้านเมืองเลย OTOP | 1 |
| โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชด่านซ้าย | 1 |
| ตลาดด่านซ้าย | 5 |
| ร้านสวัสดิการ ธ.ก.ส. ด่านซ้าย | 1 |
| ร้านดีกสามแยกปากภู | 1 |
| ร้านไทเลย | 1 |
| จังหวัดสมุทรปราการ | 1 |
| จังหวัดกรุงเทพมหานคร | 3 |
| จังหวัดจันทบุรี | 1 |
| ออนไลน์ (lazada, shopee, facbook) | 3 |

(ที่มา : คำพิน อ่อนอุทัย, 2563, สัมภาษณ์)

จากตารางดังกล่าว จะเห็นได้ว่าน้ำผักสะทอนผลิตภัณฑ์ OTOP นี้ไม่ได้วางจำหน่ายหรือสามารถสร้างรายได้เฉพาะในพื้นที่ชุมชนบ้านนาดี หรือในตลาดอำเภอด่านซ้ายเท่านั้น หากแต่ยังสามารถส่งขายในช่องทางต่าง ๆ ทั้งที่เป็นลักษณะของหน้าร้านในพื้นที่ต่างจังหวัด รวมถึงช่องทางออนไลน์อย่าง เพจ facebook “น้ำพริกแจ่วดำน้ำผักสะทอนแม่คำพิน” lazada และ shopee อีกด้วย ซึ่งการผลิตสินค้า OTOP ดังกล่าว ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดีจะรับซื้อน้ำผักสะทอนจากชาวบ้านทั่วไปในพื้นที่ด่านซ้าย นำมาต้มและปรุงรสใหม่ โดยนำน้ำผักสะทอนจากทุกที่ที่รับซื้อมาต้มรวมกัน และปรุงเพิ่มซึ่งเป็นเคล็ดลับเฉพาะที่ได้ตกทอดมาจากบรรพบุรุษ เพื่อให้มีรสชาติที่ถูกปากผู้บริโภคที่หลากหลายกลุ่ม ทั้งคนพื้นถิ่นและคนต่างถิ่น โดยเฉพาะคนต่างถิ่น ที่ไม่คุ้นชินกับการบริโภคน้ำผักสะทอน ทว่าคนในชุมชน หรือคนในพื้นที่ด่านซ้ายกลับไม่นิยมมากนัก เนื่องจากมองว่ารสชาติไม่น่า ไม่อร่อยถูกปาก นอกจากนี้ การรับซื้อน้ำผักสะทอนจากชาวบ้านดังกล่าว นอกจากจะสามารถช่วยให้สามารถผลิตสินค้าให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดได้แล้ว ยังเป็นการกระจายรายได้ในชุมชน

กล่าวโดยสรุป ในหัวข้อ น้ำผักสะทอน: กระบวนสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจผู้ศึกษาได้อภิปรายข้อมูลพร้อมกับวิเคราะห์ข้อมูลในเบื้องต้นเพื่อแสดงให้เห็นว่า น้ำผักสะทอนมีความเคลื่อนไหวทางคุณค่าที่หลากหลายขึ้น ทั้งยังสัมพันธ์กับระบบเศรษฐกิจทั้งภายในและภายนอกชุมชนซึ่งเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย กล่าวคือ น้ำผักสะทอนในอดีต (ก่อน พ.ศ. 2500) เป็นวัตถุดิบที่คนสามารถเข้าถึงได้ง่ายและนิยมใช้แทนเครื่องปรุงรสที่มีราคาสูง คือ เกลือ หรือปลาร้า ต่อมาการพัฒนาสาธารณูปโภคนำระบบตลาดเข้ามาสู่ด่านซ้าย (พ.ศ. 2500 - 2540) ทำให้น้ำผักสะทอนถูกทำทวายด้วยสินค้าและเครื่องปรุงรสใหม่ ๆ อย่างไรก็ตาม น้ำผักสะทอนยังคงเป็นวัตถุดิบทางวัฒนธรรมสำคัญที่จะเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงเชิงมูลค่าตามระบบตลาดและนโยบายของรัฐ (OTOP) ที่เข้ามากระทบในช่วง พ.ศ. 2540 ถึงปัจจุบัน จึงเกิดการแข่งขันทางการตลาด มีการพัฒนาให้เป็นสินค้า แสวงหาความหมายใหม่ ทั้งการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ การส่งเสริมให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ตลอดจนอ้างอิงความหมายดั้งเดิมว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสวมใส่ลงในน้ำผักสะทอนในปัจจุบัน โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมถึงการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อในรูปแบบต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ความหมายดังกล่าวต่างผลิตซ้ำให้ “คุณค่า” ของน้ำผักสะทอนหลากหลายยิ่งขึ้น เพื่อช่วงชิงพื้นที่ทางเศรษฐกิจที่มีความสำคัญยิ่งในปัจจุบัน

สรุป : คุณค่าและความหมายน้ำของน้ำผักสะทอน จากความสัมพันธ์ทางธรรมชาติ สังคม สู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่

หัวข้อนี้ จะนำเอาเนื้อหาที่อภิปรายข้างต้นมาวิเคราะห์น้ำผักสะทอนในเชิงแนวคิดเกี่ยวกับ “วัฒนธรรมอาหาร” ที่นำไปสู่การสร้างความหมายสวมใส่ในอาหารชนิดนี้ จากข้อมูลข้างต้นที่ชี้ให้เห็นว่าน้ำผักสะทอนเกี่ยวข้องกับคนบ้านนาอย่างน้อย 3 มิติ คือ มิตินิเวศวัฒนธรรม มิติความสัมพันธ์ทางสังคม และมิติทางเศรษฐกิจ ทั้งสามมิตินี้สอดคล้องกับแนวคิดวัฒนธรรมอาหาร (food culture) ที่แบ่งได้สองประเด็น (Fischler, 1988) คือ *ประเด็นแรก* ความสัมพันธ์ของอาหารในเงื่อนไขทางชีวภาพและเงื่อนไขทางวัฒนธรรม หรือการเปลี่ยนวัตถุดิบทางธรรมชาติ (nature) สู่วัตถุดิบทางวัฒนธรรม (culture) *ประเด็นที่สอง* ความสัมพันธ์ของอาหารในระดับปัจเจกบุคคลกับสำนึกร่วมของสังคมหรือในมิติของ “ความหมาย” ที่คนมีร่วมกัน ซึ่งผู้ศึกษาจะให้นำหน้ากับประเด็นที่สอง เนื่องจากเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้เห็นกระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในหัวข้อต่อไป

ประเด็นแรก ความสัมพันธ์ของเงื่อนไขทางชีวภาพและเงื่อนไขทางวัฒนธรรม โดยที่ Fisher ได้ตั้งคำถามที่ขัดแย้งกันว่าอาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์คิดขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐาน เหตุใดมนุษย์ยังต้องการอาหารประเภทอื่น ๆ ในเชิงสัญลักษณ์มากกว่าที่จะเป็นไปเพื่อความต้องการ

ทางชีวภาพ (Fischler, 1988) ขณะที่แนวคิดทางนิเวศวัฒนธรรมที่มองว่าอาหารคือการเรียนรู้ปรับตัว สร้างและส่งต่อความรู้ซ้ำ ๆ ภายใต้ระบบนิเวศหนึ่งของกลุ่มชน (Berkes, 1993; งามพิศ สัตย์สงวน, 2543; ยศ สันตสมบัติ, 2556) แนวคิดนี้มุ่งย้ำให้เห็นว่าเมื่อสังคมมีการสร้างและส่งต่อความรู้ไม่ว่าจะเรียกว่า “ภูมิปัญญา” หรือ ความรู้แบบฝังลึก (tacit knowledge) ย่อมทำให้อาหารเป็น “วัตถุทางวัฒนธรรม” มากกว่าที่จะเป็นเพียง “วัตถุ” ที่ตอบสนองความต้องการด้านชีวภาพเพียงอย่างเดียว เช่นเดียวกับน้ำผักสะทอนที่ได้อธิบายคร่าว ๆ ไว้ในหัวข้อที่ 6.1 กล่าวง่าย ๆ คือ น้ำผักสะทอนกำเนิดขึ้นมาในระบบนิเวศแบบป่าเบญจพรรณที่มีกระจายอยู่ทั่วแถบเทือกเขาเพชรบูรณ์ มีกระบวนการผลิตที่ซับซ้อนมากกว่าการบริโภคพืชเป็นอาหารด้วยกรรมวิธีทั่วไป เช่น กินสด ต้ม ลวก บั๊ว หรือหนึ่ง ด้วยกระบวนการผลิต ตั้งแต่การหมัก ต้ม เคี้ยว จนกลายเป็นน้ำปรุงรส มีความซับซ้อนในกระบวนการที่มีการส่งต่อกันมายาวนาน จนกลายเป็นวิถีชีวิตของคนบ้านนาดี รวมถึงคนกลุ่มต่าง ๆ จนกลายเป็นวัฒนธรรมที่มีร่วมกัน

อย่างไรก็ตาม หากพิจารณาร่วมกับอาหารในสำรับประจำวันของคนบ้านนาดี (ดูข้อมูลเพิ่มเติมในบทที่ 5) จะเห็นว่าน้ำผักสะทอนแทบจะไม่มี ความจำเป็นในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะเมื่อมีการนำเครื่องปรุงรสอื่นจากตลาดภายนอกเข้าสู่พื้นที่บ้านนาดี ในช่วงหลัง พ.ศ. 2500 แต่อย่างไรก็ตาม น้ำผักสะทอนยังคงเป็นอาหารที่มีการปรับปรุงพัฒนาภายใต้ระบบนิเวศใหม่ทางเศรษฐกิจ นั่นคือสิ่งสำคัญที่ย้ำว่าน้ำผักสะทอนมีความหมายหรือความสัมพันธ์ในระดับกลุ่มหรือสังคมหนึ่งเป็นอย่างมาก

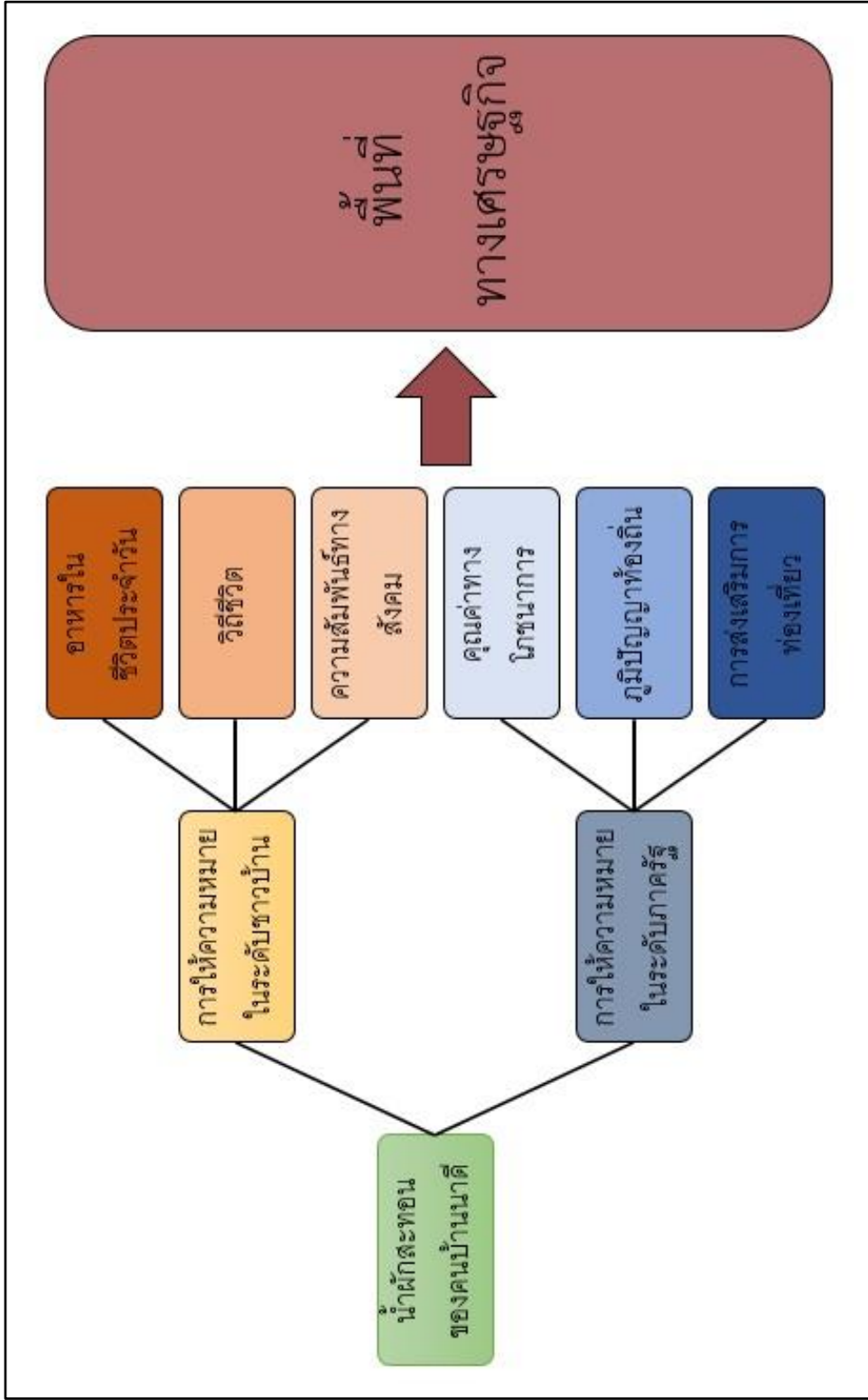
นอกจากนี้ น้ำผักสะทอนไม่ได้เกิดขึ้นและปรับปรุงรูปแบบอยู่เฉพาะบริบทบ้านนาดีเท่านั้น แต่เป็นกลุ่มชนที่อาศัยอยู่บริเวณเทือกเขาเพชรบูรณ์ทั้งในอาณาเขตประเทศไทยและบางส่วนของประเทศลาวด้วย ปัจจัยที่ทำให้ น้ำผักสะทอนเป็น “วัตถุทางวัฒนธรรม” ที่สำคัญ จึงเป็นแรงผลักดันจากภายนอก ในที่นี้คือ “นโยบายของรัฐ” ในช่วงหลัง พ.ศ. 2540 ถึงปัจจุบัน ทำให้น้ำผักสะทอนด่านซ้าย โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดีถูกหยิบยกและผลิตซ้ำว่าเป็นภูมิปัญญาของคนด่านซ้าย หรือเป็นความสัมพันธ์ของธรรมชาติ ความรู้ และผู้คนด่านซ้าย เป็นวัฒนธรรมของคนด่านซ้าย ซึ่งความเป็นจริงวัฒนธรรมที่มีร่วมกันของคนภูมิภาคนี้ ดังนั้น “กระบวนการ” ซึ่งความหมายที่สร้างขึ้นในบ้านนาดี จึงเป็นกระบวนการทางอำนาจที่สำคัญที่ทำให้ น้ำผักสะทอนไม่ใช่แค่ “วัตถุทางวัฒนธรรมที่สัมพันธ์ระหว่างธรรมชาติและวัฒนธรรม” แต่เป็น “สัญลักษณ์” อื่นที่มีความหมายแสดงความสัมพันธ์ที่ก่อรูปเป็นสำนึกของคนและกลุ่มคนในหลายระดับ

ประเด็นที่สอง ความสัมพันธ์ระดับปัจเจกกับสำนึกร่วมของกลุ่มชน หรือ เป็นความสัมพันธ์ในมิติของ “ความหมาย” ที่สมาชิกในกลุ่มมีร่วมกัน หรือเป็นความสัมพันธ์ทาง

สัญลักษณ์อีกระดับหนึ่งของอาหาร หากยกตัวอย่างกรณีที่ Fisher อธิบายว่าสัตว์อื่นนั้นรู้จักกินอาหาร ตั้งแต่มันเกิด ขณะที่ มนุษย์มีความเสี่ยงเกี่ยวกับอาหาร คือ มนุษย์เด็กที่ต้องกินนมแม่จนกว่าจะเรียนรู้ การกินอาหารจากแม่ ครอบครัว และคนในสังคม มนุษย์จึงกินสิ่งที่รู้จักและส่งต่อการกินสิ่งที่รู้จักให้ คนที่รู้จักจนเกิดสิ่งที่เรียกว่า “สำนึกร่วมของพวกเขาเดียวกัน” เพื่อเป็นกลไกปกป้องพวกเขาจากอาหารที่เป็นอันตรายที่ไม่รู้จัก เช่นเดียวกับที่เราปกป้องอันตรายของทารกและพวกพ้องด้วยอาหารที่เรารู้จัก ทำให้ อาหารที่รู้จักนั้นกลายเป็น “สัญลักษณ์” ร่วมกันของกลุ่มด้วย

ในประเด็นเรื่อง อาหารกลายเป็นอัตลักษณ์ Levi-Strauss ได้อธิบายถึงอาหารเป็นเสมือนสัญลักษณ์ ที่เกิดจากการใส่ความหมายที่หลากหลายลงไป ทำให้การเลือกบริโภคอาหารเต็มไปด้วยความหมาย ซึ่งการรับรู้ถึงความหมายที่แฝงอยู่ในอาหารนี้เองที่ทำให้เกิดการแบ่งแยกความเป็นพวกเขา/พวกเรา ในแง่ที่ต้องตีความภายใต้โครงสร้างสังคมวัฒนธรรมของพวกเขา/พวกเรา เหล่านั้น ว่า “อาหารหนึ่ง” หมายถึงอะไร Levi-Strauss ยกตัวอย่างการกินเนื้อมนุษย์ในแถบปัวนิวกินี ที่มีการขุดศพญาติมาประกอบอาหารว่าหมายถึงการจัดระเบียบโครงสร้างทางสังคมที่จำเป็น การกินอวัยวะหรือชิ้นส่วนร่างกายให้คุณค่าบางประการในแง่ของพลังอำนาจ (Mana) ทั้งทางเพศและทางร่างกาย (Lévi-Strauss, 1983) หรือในบริเวณอุซาคเนย์มีการฆ่าควายที่เป็นแรงงานสำคัญในสังคมเกษตรเพื่อเฉลิมฉลองพิธีการหรือฤดูกาลสำคัญ ซึ่งมีการแบ่งปันเนื้อสัตว์สำคัญนี้ในหมู่ครอบครัว เครือญาติ หรือกลุ่มก้อน เพื่อสร้างความเป็นปึกแผ่นสำหรับร่วมมือในการทำเกษตรในอนาคต การฆ่าวัวควายในพิธีกรรมจึงเป็นสัญลักษณ์ที่สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์ หรือสมบูรณ์พร้อมของความร่วมมือที่จะนำความมั่นคงทางอาหารมาให้ในที่สุดไป (ปราณี วงษ์เทศ, 2543) การกินในสองเรื่องนี้เป็นการกินอาหารในช่วงเวลาที่พิเศษ แต่ไม่ได้มีความจำเป็นทางโภชนาการ ดังที่ Fisher อธิบาย แต่เป็นการบริโภคอาหารผ่านพื้นที่และเวลานั้น ๆ ทำให้อาหารมีความหมายต่างออกไปตามสถานการณ์ทางสังคมหนึ่ง

ดังนั้น การบริโภคน้ำผักสะทอนจึงมี “ความหมายอื่น” ต่อสังคมบ้านนาดีเช่นกัน และแปรผันไปตามเงื่อนไขของพื้นที่และเวลาของบ้านนาดี ตั้งแต่ระดับปัจเจก ครีวเรือน ชุมชนถึงระดับรัฐ ความหมายที่ว่านี้มีหลายระดับหลายความหมาย อย่างไรก็ตาม ความหมายทั้งหมดจะสะท้อนให้เห็นความเป็นกลุ่มก้อนหรือความเป็นพวกพ้อง เป็นเรา เป็นเขา โดยผู้ศึกษาได้นำข้อมูลทั้งหมดที่ได้อธิบายมาตั้งแต่ต้นบทที่ 6 มาแสดงให้เห็นการสร้างความหมายในหลายระดับที่กระทบหรือส่งผลสำคัญต่อสำนึกของกลุ่มคนบ้านนาดีที่มีต่อน้ำผักสะทอน ดังนี้



ภาพที่ 42 แผนภาพการสร้างคามหมายในระดับต่าง ๆ ที่นำมาใส่สะท้อนไปสู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจในยุคปัจจุบัน

จากแผนภาพที่ 7 เป็นการแสดงการให้ความหมายของน้ำผักสะทอน โดยสามารถจำแนกการให้ความหมายของกลุ่มต่าง ๆ ได้ 2 ระดับ คือ การให้ความหมายระดับชาวบ้าน และการให้ความหมายระดับภาครัฐ

การให้ความหมายระดับชาวบ้าน

สืบเนื่องจากการนำน้ำผักสะทอนมาสร้างมูลค่าทำให้หลายครัวเรือนหันมาผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อการจำหน่ายมากขึ้น จึงเกิดการสร้างความหมายเพื่อใช้ในการแข่งขันทางการตลาด โดยการให้ความหมายในระดับชาวบ้านสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นแรก น้ำผักสะทอนอาหารในชีวิตประจำวัน กล่าวคือ น้ำผักสะทอนเป็นเครื่องปรุงรสคู่ครัวของชาวบ้านนาติมายาวนาน โดยทั่วไปมักจะใช้ปรุงรสให้กับอาหารพื้นบ้านที่บริโภคในชีวิตประจำวัน ซึ่งมีการให้ความหมายว่าน้ำผักสะทอนเป็นอาหารของชาวบ้านนาตินั้น เกิดจากการเรียนรู้ด้วยตนเองของปัจเจก หรือกลุ่มชน (tacit knowledge) และส่งต่อองค์ความรู้ดังกล่าวจนกลายเป็นวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนของกลุ่มคน ทำให้น้ำผักสะทอนในความหมายของชาวบ้านนาติ มีความเรียบง่ายไม่ซับซ้อน เป็นอาหารที่ปรากฏทั่วไปในชีวิตประจำวันจนกลายเป็นวิถีชีวิตคนบ้านนาติ

ประเด็นที่สอง น้ำผักสะทอน หมายถึง วิถีชีวิต กล่าวได้ว่า กระบวนการของน้ำผักสะทอนตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค น้ำผักสะทอนสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนบ้านนาติ ซึ่งเชื่อมโยงกับวิถีการผลิตทางการเกษตร โดยการผลิตน้ำผักสะทอนในแต่ละครั้งไม่เพียงแต่ต้องรอฤดูกาลของผักสะทอนเท่านั้น หากแต่ยังถือเป็นช่วงที่ชาวบ้านนาติเว้นว่างจากกิจกรรมทางการเกษตร ทำให้มีเวลาในการรวมกลุ่มกันทำกิจกรรมอื่น ๆ รวมถึงการผลิตน้ำผักสะทอน ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการผลิตเพื่อการบริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นกิจกรรมที่ทำให้สมาชิกภายในกลุ่มได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันมายาวนาน ขณะเดียวกัน การบริโภคน้ำผักสะทอน หรือน้ำผักสะทอนที่ปรากฏในอาหารแต่ละจานยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตประจำวัน การผลิตอาหาร ตลอดจนฤดูกาลของซึ่งสัมพันธ์กับฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน

ประเด็นที่สาม น้ำผักสะทอน หมายถึง ความสัมพันธ์ทางสังคม กล่าวคือ เป็นการเปลี่ยนจากสิ่งของที่มีอยู่ในธรรมชาติให้กลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรม เกิดการให้คุณค่าจนสามารถนำไปใช้ในการแลกเปลี่ยนต่างตอบแทนในลักษณะต่าง ๆ หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นของการแลกเปลี่ยนของขวัญ (gift) เพื่อผลประโยชน์บางอย่าง ทั้งในลักษณะของอำนาจ ชนชั้น เช่น ชาวบ้านนำไปเป็นของฝากให้หมอ พยาบาล ข้าราชการ หรือ การนำไปเป็นของสมนาคุณในวาระโอกาสต่าง ๆ รวมถึง

การใช้เป็นของฝากให้กับลูกหลาน เมื่อต้องย้ายไปอาศัยในพื้นที่ต่างถิ่น เป็นต้น นอกจากนี้ยังเป็นพื้นที่ทางสังคมที่ทำให้ปฏิสัมพันธ์ภายในกลุ่มครัวเรือน เครือญาติ ชุมชน หรือคนนอกชุมชนที่ได้ทำกิจกรรม ตลอดจนถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกัน

ดังนั้น การให้ความหมายในระดับชาวบ้านจึงหมายถึง อาหารทางวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านการบริโภคอาหาร วิถีชีวิต ตลอดจนความสัมพันธ์ทางสังคมที่ ส่งผลให้น้ำผักสะทอนไม่ได้เป็นเพียงใบไม้ในธรรมชาติ แต่เป็นอาหารที่มีกระบวนการที่ซับซ้อนตั้งแต่การผลิตไปจนถึงการบริโภค กลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและความหมายจนมีการส่งต่อองค์ความรู้ดังกล่าวมาจนถึงปัจจุบัน

การให้ความหมายระดับภาครัฐ

การให้ความหมายน้ำผักสะทอนในระดับภาครัฐ เป็นการให้ความหมายเพื่อก่อให้เกิดข้อได้เปรียบทางการแข่งขันทางธุรกิจในระบบตลาดที่ใหญ่ขึ้น เพื่อแข่งขันกับน้ำผักสะทอนในภาคธุรกิจอื่น ตลอดจนสินค้าชนิดอื่น ซึ่งการให้ความหมายในระดับรัฐมีนัยของ “อำนาจ” ที่ใช้ผ่าน “สื่อ” รูปแบบต่าง ๆ เพื่อการ “ผลิตซ้ำ” ความหมายใหม่ ๆ เกี่ยวกับน้ำผักสะทอนเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ทำให้น้ำผักสะทอนของบ้านนาตีมีความหมายหลากหลาย ซับซ้อน และรองรับด้วยอำนาจที่เป็นทางการมากยิ่งขึ้น โดยสามารถแบ่งการสร้างควมหมายระดับนี้ได้เป็น 3 ประเด็น ดังนี้

ประเด็นแรก น้ำผักสะทอน หมายถึง อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ กล่าวคือ ในระดับภาครัฐน้ำผักสะทอนไม่ได้เป็นเพียงเครื่องปรุงรสในอาหารเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่ยังสัมพันธ์กับเรื่องของโภชนาการ และสุขภาพ โดยมีการอ้างอิงผลการวิจัยเพื่อบอกถึงคุณค่าทางโภชนาการจากสถาบันต่าง ๆ เช่น การใช้น้ำผักสะทอนซึ่งมีปริมาณโซเดียมต่ำสามารถใช้ทดแทนน้ำปลาที่มีปริมาณโซเดียมสูง ขณะเดียวกัน ได้รับคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ (บุคลากรจากโรงพยาบาลสมเด็จพระราชดำเนย์) กล่าวถึง การบริโภคน้ำผักสะทอนที่ทำให้ผู้สูงอายุในพื้นที่ด่านซ้ายมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง และอายุยืนยาว ดังนั้น น้ำผักสะทอนในระดับภาครัฐจึงเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการโดยมีองค์ความรู้ “ด้านวิทยาศาสตร์” เข้ามาสนับสนุนให้กับการบริโภคน้ำผักสะทอน

ประเด็นที่สอง น้ำผักสะทอน หมายถึง ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นความหมายที่แตกต่างจากความหมายของชาวบ้าน มีการเชื่อมโยงถึงองค์ความรู้ที่มีการปรับใช้ที่สืบทอดกันมายาวนานจากรุ่นสู่รุ่น จากยายสู่แม่ และแม่สู่ลูก ผ่านการเรียนรู้ในเชิงปฏิบัติ อีกทั้ง ยังมีการสร้างแหล่งเรียนรู้สำคัญให้กับเด็กและเยาวชน เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์องค์ความรู้ดังกล่าว เพราะเกรงว่าองค์

ความรู้การผลิตน้ำผักสะทอนจะเริ่มหายไป โดยเฉพาะในหมู่ของคนรุ่นใหม่ ที่ห่างหายจากการทำน้ำผักสะทอน นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานต่าง ๆ เข้ามาศึกษาดูงาน ดังนั้น น้ำผักสะทอนในส่วนนี้จึงเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่มีการส่งเสริมสนับสนุนเพื่อต้องการอนุรักษ์ไว้ให้กับสมาชิกในสังคมรุ่นต่อไป

เมื่อพิจารณาความหมายประเด็นที่หนึ่ง คือ การไขว่คว้าความรู้ด้าน “วิทยาศาสตร์” มาร่วมกับการสร้างความหมายประเด็นที่สอง คือ ความรู้ด้าน “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ทำให้น้ำผักสะทอนการเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่มีการยอมรับจากสองอำนาจความรู้ สร้างอำนาจการแย่งชิงพื้นที่จากอาหารอื่นที่ยังไม่มีการผลิตความรู้เหล่านี้มารองรับ ทั้งนี้ เพื่อให้วัตถุทางวัฒนธรรมนี้กลายเป็น “สินค้าใหม่” ที่น่าสนใจและพร้อมเข้าสู่การแย่งชิงพื้นที่ทางเศรษฐกิจต่อไป โดยจะเห็นความพยายามนำน้ำผักสะทอนเข้าสู่การแข่งขันทางเศรษฐกิจที่เข้มข้นขึ้นผ่านความหมายประเด็นที่สาม

ประเด็นที่สาม น้ำผักสะทอนเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยว กล่าวคือ วัฒนธรรมอาหารเป็นหนึ่งในรูปแบบของการนำเสนอในเชิงการท่องเที่ยวท้องถิ่น ซึ่งหากพิจารณาพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงชุมชนแล้ว อาหารถือเป็นจุดเด่นสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวไปถึงสถานที่นั้น ๆ ควบคู่กับประเพณีท้องถิ่น โดยเฉพาะเทศกาลประจำปีของอำเภอด่านซ้ายอย่างบุญหลวงและการละเล่นผีตาโขน ทำให้เกิดการนำเอาอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะน้ำผักสะทอนมาเสนอขายให้กับนักท่องเที่ยวในฐานะอาหารแปลก หรืออาหารเฉพาะถิ่นที่ไม่สามารถหากินได้จากที่อื่น ทำให้น้ำผักสะทอนในบริบทนี้มีคุณค่าในเชิงการท่องเที่ยว และท้ายที่สุดเกิดการผลิตซ้ำภาพจำแก่นักท่องเที่ยวหรือคนในท้องถิ่นเองว่า “มาด่านซ้าย ต้องกินน้ำผักสะทอน” ไม่ว่าจะเป็นการกินผ่านส้มตำ ข้าว น้ำพริกแจ้วดำ ฯลฯ ล้วนเป็นรูปแบบที่ทำให้เกิดภาพจำติดตาทั้งสิ้น

อย่างไรก็ตาม ต้องไม่ลืมว่าในข้อเท็จจริงแล้ว น้ำผักสะทอนเป็นองค์ความรู้ทางนิเวศวัฒนธรรมของกลุ่มคนที่พูดภาษาลาวสำเนียงหลวงพระบาง ที่อาศัยบริเวณเทือกเขาเพชรบูรณ์ วัตถุทางวัฒนธรรมนี้จึงไม่ได้มีเฉพาะที่ด่านซ้าย แต่การสร้างความรู้และการผลิตซ้ำผ่านอำนาจรัฐด้วยองค์ความรู้แบบวิทยาศาสตร์ แบบภูมิปัญญาท้องถิ่น และที่สำคัญนำเสนอผ่านการท่องเที่ยวที่ทำให้ผู้คนมากขึ้นหลายตราบู้จักน้ำผักสะทอน ซึ่งทำให้น้ำผักสะทอนนาดี ที่เป็นสินค้าหลักของคนด่านซ้ายกลายเป็น “ของ” คนด่านซ้าย ไม่ใช่คนที่อื่นรอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ นี่จึงเป็นการช่วงชิงพื้นที่ทางความหมายและพื้นที่ทางเศรษฐกิจที่สำคัญที่อำนาจรัฐสร้างขึ้น

ดังนั้น ผักสะทอนของบ้านนาดี จึงไม่ได้เป็นเพียงพืชท้องถิ่นที่พบในธรรมชาติเท่านั้น หากแต่มีการให้คุณค่าและความหมายที่หลากหลายไปตามกลุ่มคนและบริบทของพื้นที่ ซึ่งการให้ความหมายที่หลากหลายในแต่ละระดับของกลุ่มคนนั้นเป็นเสมือนการสร้างเรื่องราว (story) ให้กับ

วัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดคุณค่าทางวิทยาศาสตร์ ทางสังคม (ภูมิปัญญา) นำไปสู่มูลค่าทางเศรษฐกิจ กระบวนการดังกล่าวนำไปสู่การช่วงชิงพื้นที่ทางการตลาดหรือทางเศรษฐกิจที่สำคัญที่เกิดขึ้นจากเงื่อนไขการเปลี่ยนแปลงทางระบบเศรษฐกิจจากภายนอกและภายในชุมชน จึงเกิดการแข่งขัน การสร้าง และการนิยามความหมายใหม่ ๆ ให้น้ำผักสะทอน ทั้งความหมายดั้งเดิมในระดับกลุ่มของชาวบ้านกับชาวบ้าน กลุ่มชาวบ้านกับรัฐ ตลอดจนกลุ่มรัฐกับระบบตลาดขนาดใหญ่ โดยเฉพาะการสร้าง ความหมายผ่านอำนาจสื่อ ที่รัฐสนับสนุนให้มีล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการผลิตซ้ำ ความหมายและคุณค่าของน้ำผักสะทอนให้ซับซ้อนและหลากหลายเกิดอุดมการณ์ทางความคิดในการ แสดงความเป็นเจ้าของน้ำผักสะทอน ที่ไม่มีอาหารอื่นใดในสำหรับบ้านนาดีเทียบเทียมได้

ความหมายของน้ำผักสะทอน ในฐานะวัฒนธรรมอาหาร หรือ วัตถุทางวัฒนธรรม อย่างหนึ่งของชาวนาดี จึงมีความซับซ้อนเกินกว่าจะเป็นความต้องการทางด้านโภชนาการ และไม่ได้ เป็นการกินเพื่อสร้างความเป็นกลุ่มก้อนหรือความเป็นปึกแผ่นของสังคมตามที่ Fisher และ Strauss อธิบายเท่านั้น เมื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจจากภายนอกที่เข้ามากระทบสังคม ของบ้านนาดี ย่อมทำให้ความหมายเลื่อนไหลและปรับตัวเพื่อพื้นที่ใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้น ในที่นี้ คือ พื้นที่ ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่ ที่น้ำผักสะทอนบ้านนาดีเข้าไปแย่งชิงและอยู่เหนือน้ำผักสะทอนของกลุ่มชน อื่นรอบเทือกเขาเพชรบูรณ์

ความหมายที่กล่าวข้างต้น กล่าวได้อีกอย่างว่า คือ ระบบคุณค่าที่เกิดแก่น้ำผักสะ ทอนเป็นพลวัตของวัตถุวัฒนธรรมบ้านนาดี พลวัตนี้เองที่แสดงให้เห็น “กระบวนการ” กลายเป็นอัต ลักษณ์ หรือ กระบวนการสร้างอัตลักษณ์จนท้ายที่สุดกลายเป็นอัตลักษณ์อาหารด่านซ้าย นับเป็น กระบวนการอันโดดเด่นซึ่งจะวิเคราะห์และอภิปรายผลร่วมกับแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ในบทต่อไป

บทที่ 7

จาก “บ้านนาดี” สู่ “ด่านซ้าย” : อำนาจของความหมาย จากเครื่องปรุงสู่อัตลักษณ์อาหาร

เนื้อหาในบทนี้เป็นการวิเคราะห์กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ ผ่านการศึกษาชาวบ้านนาดี กลุ่มตัวอย่างที่เป็นภาพสะท้อนของวัฒนธรรมด่านซ้าย เพื่อตอบคำถามของการศึกษาที่ว่า “น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด่านซ้ายได้อย่างไร” ซึ่งจากเนื้อหาในบทก่อนจะเห็นว่า “วัฒนธรรมอาหาร” ของบ้านนาดีในบริบทด่านซ้าย มีวัตถุหนึ่งหรืออาหารหนึ่งที่มีคุณค่าหรือความหมายโดดเด่นคือ น้ำผักสะทอน วัตถุที่มีสถานภาพเป็นเพียงเครื่องปรุงรสเท่านั้น แต่เมื่อนำน้ำผักสะทอนผสมกับอาหารอื่นที่พบอยู่ทั่วไป เช่น น้ำพริก ส้มตำ แกง เป็นต้น ทำให้คนนาดี ซึ่งนิยามตัวเองว่าเป็นคนด่านซ้ายสามารถอ้างได้ว่านี่คือ “อาหารของเรา” และ/หรือ “อาหารด่านซ้าย” ปรากฏการณ์ดังกล่าวเป็นผลมาจากการสร้างคุณค่าและความหมายที่ซับซ้อนหลายระดับทำให้มีการแข่งขันและแย่งชิงพื้นที่เพื่ออ้างความเป็นเจ้าของน้ำผักสะทอน ซึ่งลักษณะดังกล่าวเรียกว่า “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์” เพื่ออ้างความเป็นเจ้าของวัฒนธรรมและต่อรองกับเงื่อนไขอื่น ๆ ทางสังคม อย่างไรก็ตาม การอ้างอิงความเป็นเจ้าของวัฒนธรรมอาหารประเภทนี้ควรต้องพิจารณาร่วมกับกรอบแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ เพื่ออธิบายให้เห็นมุมมองที่กว้างและลึก ส่วนเนื้อหาแบ่งออกเป็น 3 ประเด็น คือ ประเด็นแรก อัตลักษณ์ สำเนียงของกลุ่มชน ประเด็นที่สอง อัตลักษณ์ อาหาร ความหมายและตัวตน และประเด็นสุดท้าย อัตลักษณ์ อำนาจ ความหมาย การปรับตัวและการต่อรองในหลายระดับ

7.1 อัตลักษณ์: สำเนียงของกลุ่มชน

งานศึกษา “น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย” เป็นงานศึกษาที่มองผ่านแนวคิดอัตลักษณ์ในประเด็นเกี่ยวกับอาหาร แนวคิดดังกล่าว สามารถมองได้หลายแง่มุม ซึ่งหากมองอัตลักษณ์แบบดั้งเดิมจะเห็นได้ว่า น้ำผักสะทอนมีลักษณะที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์เชิงชาติพันธุ์ของกลุ่มคนที่อาศัยบริเวณเทือกเขาเพชรบูรณ์ทั้งฝั่งไทยและฝั่งลาว ที่เป็นวัฒนธรรมของความรู้แบบภูมินิเวศวัฒนธรรม (traditional ecological knowledge) ที่แสดงออกและส่งต่อกันผ่านการ “กิน” “ผลิต” “แลกเปลี่ยน” น้ำผักสะทอนในชีวิตประจำวัน

ทว่างานศึกษานี้ได้มอง “อัตลักษณ์” ในลักษณะที่เป็นปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ ซึ่งสอดคล้องกับทัศนะของ Herbert Mead ที่มองว่าอัตลักษณ์หรือตัวตนนั้นเป็นสมรรถนะของมนุษย์ที่จะคิดคำนึงถึงธรรมชาติหรือสภาพแวดล้อมทางสังคมผ่านการ “ส่งต่อ” หรือการสื่อสารผ่านภาษา

และเลื่อนไหลเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป (Dordthy and et.al, 1998 อ้างใน ญฐ พงศ์ จิตรนิรัตน์, 2548: 103) ในแง่นี้เน้นย้ำความสำคัญของน้ำผักสะทอนว่าเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจาก นิเวศวัฒนธรรม และส่งต่อผ่านภาษาของกลุ่มที่ปฏิสัมพันธ์กันอยู่ตลอด เหมือนที่ Fisher กล่าวว่า “มนุษย์กินสิ่งที่รู้จักและส่งต่อความรู้จักนั้นให้คนรู้จัก สำเนิกร่วมของความเป็นกลุ่มก้อนจึงเกิดขึ้น” ดังนั้น ความเข้าใจร่วมกันของน้ำผักสะทอนของผู้คนรอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ย่อมปฏิสัมพันธ์กับกลุ่ม คนหรือสภาพแวดล้อมที่กลุ่มคนนั้น ๆ ใกล้ชิด สัญลักษณ์หรือความหมายเชิงสัญลักษณ์ของน้ำผักสะ ทอนย่อมแปรเปลี่ยนเลื่อนไหลไปตามบริบทของชนกลุ่มหนึ่ง ๆ ที่ปฏิสัมพันธ์กัน

หากพิจารณากลุ่มคนบ้านนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ถือเป็นหนึ่งในกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ รอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ ที่มีระบบนิเวศคล้ายคลึงกัน ขณะเดียวกัน ยังพบการนำน้ำผักสะทอนมาใช้เป็นอาหาร ทว่าเมื่อศึกษาลงไปในบริบทของชุมชน ตลอดจนปฏิสัมพันธ์ของคนและน้ำผักสะทอนที่เกิดขึ้นมา ตลอดประวัติศาสตร์จะเห็นว่าน้ำผักสะทอนมีความซับซ้อนในเชิงการให้ความหมายหรือปฏิสัมพันธ์ เชิงสัญลักษณ์ แสดงให้เห็นว่ามีการใช้ น้ำผักสะทอนเป็น “เครื่องมือ” อื่น นอกเหนือจากการเป็น อาหาร ทั้งการแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์ทางสังคมหรือสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจที่โดดเด่น แต่นั้นเป็น เพียงผิวที่เห็น เพราะเมื่อพิจารณาลงไปจะเห็นว่าสอดคล้องกับเรื่องของ “อำนาจ” ที่รองรับการใช้ น้ำ ผักสะทอน ด้วยการเข้าไปกำหนดนิยามตัวตนและความหมายของน้ำผักสะทอนให้หลากหลาย ทำให้น้ำ ผักสะทอนเปลี่ยนไปตามช่วงเวลาหรือสภาพแวดล้อมทางสังคมที่เข้ามากระทบ ดังเห็นจากกรณี ของนางคำพัน อ่อนอุทัย ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ผู้ผลิตน้ำผักสะทอนสินค้าภายใต้ โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) บอกเล่าเรื่องราวของน้ำผักสะทอนในลักษณะตำนาน เรื่องเล่า ตลอดจนการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อเผยแพร่และบอกเล่าให้ทุกคนในและคนนอก เชื่อว่าน้ำผักสะทอนเป็นอาหารของคนนาดีและ/หรือคนด่านซ้าย หรือการนิยามว่าน้ำผักสะทอนใน พื้นที่ด่านซ้าย โดยเฉพาะฝั่งบ้านใต้ (ชุมชนที่อยู่ลุ่มน้ำมันตอนปลาย) รวมถึงบ้านนาดีรสชาติอร่อยกว่า ที่อื่น เพราะเป็นรสชาติดั้งเดิม

ดังนั้น น้ำผักสะทอนในงานศึกษานี้จึงไม่ใช่เพียง “อาหารที่รับประทาน ร่วมกัน” ของคนบ้านนาดี หรืออัตลักษณ์ของกลุ่มชนบ้านนาดี ตามนิยามเก่าของอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ได้เท่านั้น แต่น้ำผักสะทอนมีความซับซ้อนในเชิงการให้ความหมายหรือปฏิสัมพันธ์เชิง สัญลักษณ์ น้ำผักสะทอนจึงอาจมี “ความหมายอื่น” ที่นอกเหนือจากการเป็นอาหารของกลุ่มชน เท่านั้น จึงควรพิจารณาอัตลักษณ์ในแง่ของการให้ความหมายให้กว้างขึ้นด้วยว่า “ความหมาย” เป็น สิ่งที่เปลี่ยนแปลงและเลื่อนไหลตามบริบทของสังคม และยังเกี่ยวข้องกับ “อำนาจ” ที่สัมพันธ์กับ คน ในชุมชนและองค์กรหรือหน่วยงานราชการจากภายนอกชุมชนที่เข้ามามีส่วนร่วมสร้างความซับซ้อน ทางความหมายและอัตลักษณ์ให้เกิดแก่วิถีทางวัฒนธรรมนี้

7.2 อัตลักษณ์ อาหาร ความหมายและตัวตน

น้ำผักสะทอนที่เป็นส่วนหนึ่งของอาหารของบ้านนาดี มีการให้ความหมายหลากหลาย โดยทั่วไปเหมือนกับน้ำผักสะทอนของผู้คนรอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ เช่น ชาวบ้านอำเภอด่านซ้าย ชาวบ้านอำเภอนาแห้ว ชาวบ้านอำเภอกู่เรือ จังหวัดเลย ชาวบ้านอำเภอลำสัก ชาวบ้านอำเภอวังโป่ง จังหวัดเพชรบูรณ์ ชาวบ้านอำเภอนครไทย ชาวบ้านอำเภอชาติตระการ ชาวบ้านอำเภอนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก หรือชาวอีสานของไทยและชาวลาวในเขตแขวงไชยบุรี แต่กลับมีการ “แสดงออก” ทางความหมายให้เป็นอาหารที่เฉพาะเจาะจง หรือเป็นอาหารของชาวบ้านนาดี หรือเป็นอัตลักษณ์ของชาวนาดีเท่านั้น ปรากฏการณ์การนิยามน้ำผักสะทอนให้เป็นของตนเองเช่นนี้ คือ “อำนาจ” ในการเลือกใช้และนิยามความหมายที่ปรากฏในชีวิตประจำวัน หรือ “สำหรับ” กับข้าวที่บริโภคในครัวเรือน ตลอดจนการเชิญชวนเรียกร้องให้ “คนนอก “ หรือ “คนอื่น” รู้จักว่าน้ำผักสะทอน คือ อาหารของคนด่านซ้าย ในหัวข้อนี้จึงจะใช้แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ ของ Chritorh Antweiler (2015) มาช่วยอธิบายให้เห็นภาพชัดเจนขึ้น

ในทัศนะของ Chritorh Antweiler (2015) มองว่าอัตลักษณ์มีความเคลื่อนไหวขึ้นอยู่ กับบริบทที่เลือกแสดงเพียงด้านหนึ่งเท่านั้น รวมถึงเป็นกระบวนการที่ทำให้เกิด “อุดมการณ์” บางอย่างร่วมกันของกลุ่มเกิดขอบเขต จุดมุ่งหมายและเรื่องราวที่เรียนรู้สะสมระหว่างผู้คน ขณะเดียวกันได้นำสิ่งเหล่านี้ ทั้งขอบเขต จุดหมายหรือองค์ความรู้มาเป็นเครื่องมือในการต่อรอง ผลประโยชน์ในหลายระดับ ในแง่นี้อัตลักษณ์จึงมีความหลากหลายทางความหมาย หากแต่ถูกใช้หรือแสดงออกทางความหมายเพียงบางด้านเพื่อผลประโยชน์บางประการ ลักษณะของอัตลักษณ์จึงเคลื่อน ไหลไปตามสภาพแวดล้อม ทำให้เห็นว่าอัตลักษณ์มีความหมายที่เปลี่ยนแปลงเสมอเพราะมีฐานะเป็น “กระบวนการ” ส่งผลให้การแสดงออกทางความหมายเปลี่ยนไป สิ่งที่ทำให้เปลี่ยนคือ “อำนาจ” ที่ เข้ามากระทบแล้วเกิดการยอมรับและปรับใช้ อัตลักษณ์จึงเป็นการแสดงออกทางอำนาจอย่างหนึ่ง

ทัศนะของ Antweiler (2015) เมื่อนำมาพิจารณาร่วมกับ “อาหารของกลุ่มชน” จะ เห็นได้ว่าสอดคล้องกับคำอธิบายของ Vatika Sibal (2018) ที่มองว่า อาหารนั้นมีความหลากหลาย และแตกต่าง เป็นผลพวงจากความแตกต่างทางวัฒนธรรม แต่แสดงให้เห็นสิ่งที่หล่อหลอมผู้คน อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ที่มีความยืดหยุ่นได้ตามสถานการณ์เพื่อสร้างตัวตนหรือเพื่อแสดงออกทาง สัญลักษณ์ เช่นเดียวกับ Gina M. Almarico (2014) ที่มองว่าอาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกหรือแสดง ความหมายเบื้องหลังของปัจเจกชน เช่น อาหารสังเคราะห์ หมายถึง พวกราชาธิปไตย อาหารสุขภาพ หมายถึง นักเคลื่อนไหว อาหารมังสวิรัติ หมายถึง คนรักสันติ เป็นต้น ความหมายของตัวตนเหล่านี้ ไม่ได้ดำรงตนเป็นเอกเทศ แต่ล้วนอ้างอิงไปยังกลุ่มคนในสังคมวัฒนธรรมจำเพาะหรือวัฒนธรรมย่อย ได้ ดังนั้น การ “ตีความ” การแสดงออกของผู้คนเกี่ยวกับอาหาร จึงอยู่ที่ว่าเขา “แสดงอะไร” ออกมา “เพื่อหมายถึงอะไร”

จากการศึกษาเรื่องวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนของบ้านนาดี ในบทที่ 5 ผู้ศึกษาได้แสดงข้อมูลอาหารที่ชาวบ้านนาดีรับประทานในครัวเรือนสะท้อนให้เห็นว่า อาหารในชีวิตประจำวันมีเพียงส่วนน้อยชนิดที่ใช้น้ำผักสะทอนเป็นส่วนประกอบ ทว่า เครื่องปรุงรสดังกล่าวได้ทำให้อาหารที่มีส่วนประกอบของน้ำผักสะทอน เป็นอาหารที่มีความสำคัญสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่ อีกทั้งยัง กระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนยังปรากฏอยู่ใน “ปฏิทินการผลิต” ของชุมชน คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน และยังแสดงให้เห็นกระบวนการผลิตที่เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของเครือญาติในชุมชน ตลอดจนเป็นสิ่งแลกเปลี่ยนแทนความสำคัญอีกด้วย ดังนั้น เราจึงไม่อาจพิจารณาได้ว่า น้ำผักสะทอนเป็น “อาหาร” โดยตัวของมันเองอย่างเรียบเฉย ซึ่งในหัวข้อที่แล้วได้อภิปรายไปแล้วว่า น้ำผักสะทอนเป็นองค์ความรู้ที่ส่งต่อในเชิง “ระบบคุณค่า” ของชุมชน สถานะของน้ำผักสะทอนจึงเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่มีความซับซ้อนสูง ทำให้มีความหมายหลากหลายด้วย

ผลจากปฏิสัมพันธ์ของกลุ่มชนบ้านนาดี ผ่านระยะเวลายาวนานนับแต่การผลิตน้ำผักสะทอนเพื่อทดแทนปลาร้าหรือเกลือที่มีราคาสูง ตามมาด้วยการพัฒนาเป็นปฏิทินการผลิตที่แสดงให้เห็นความสัมพันธ์ทางสังคม และกลายเป็นสินค้าสำคัญของท้องถิ่นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ คือ กระบวนการเลื่อนไหลของอุดมการณ์ ในทัศนะของ Chritorh Antweiler (2015) กระบวนการพัฒนาให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นสินค้าเป็นการรับเอา “อำนาจ” ทางความรู้แบบวิทยาศาสตร์และอำนาจทางการตลาดที่รัฐส่งเสริมมาใช้โดยชุมชน เพื่อยึดกุมอุดมการณ์และระบบคุณค่าที่น้ำผักสะทอนเกิดขึ้น ดำรงอยู่ และเป็นไปในปัจจุบัน จากการแสดงออกในชีวิตประจำวันว่าน้ำผักสะทอนมีความจำเป็นเล็กน้อยเท่านั้นต่อมื้ออาหาร แต่กระบวนการยอมรับอำนาจต่าง ๆ ทำให้น้ำผักสะทอนมี “อุดมการณ์” ของความเป็นเจ้าของมูลค่าบรรจุไว้

บทที่ 6 ผู้ศึกษาได้สรุปความหมายของน้ำผักสะทอนเป็น 2 ระดับ จากข้อมูลเชิงชาติพันธุ์วรรณาในบริบทบ้านนาดี ว่าระบบคุณค่าหรือความหมายของน้ำผักสะทอนมีสองระดับ คือ ระดับชาวบ้าน ได้แก่ คุณค่าด้านอาหารในชีวิตประจำวัน คุณค่าด้านวิถีชีวิต (เป็นส่วนหนึ่งของปฏิทินการผลิต) และคุณค่าด้านการแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์ทางสังคม ต่อมา เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางระบบเศรษฐกิจทั้งในและนอกอำเภอตำบลอำนาจในพื้นที่ น้ำผักสะทอนจึงถูกสร้างความหมายใหม่เพิ่มพูนเป็นความหมายใน ระดับรัฐ ได้แก่ คุณค่าด้านโภชนาการ (ความรู้แบบวิทยาศาสตร์) ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น (ความรู้แบบวิทยาศาสตร์) และด้านการท่องเที่ยว (ของแปลก) ความหมายของน้ำผักสะทอนจึงไปไกลเกินกว่าที่จะเป็นเพียงส่วนหนึ่งของ “ระบบอาหาร” เมื่อพิจารณาเงื่อนไขต่าง ๆ ทางสังคมที่ปฏิสัมพันธ์กับนโยบายภาครัฐ เศรษฐกิจ เทคโนโลยี เป็นต้น

นอกจากนี้เมื่อพิจารณารายการอาหารพื้นบ้านที่ปรากฏในหมู่บ้านนาดีในบทที่ 5 จะเห็นว่าน้ำผักสะทอนเป็นเพียงองค์ประกอบของอาหารในชีวิตประจำวันไม่แตกต่างจากเครื่องปรุงรส

ทั่วไป แต่เมื่อพิจารณาให้ลึกลงไปถึงความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนกับน้ำผักสะทอนนั้นกลับมีพลังสร้างสำนึกร่วมเป็นอย่างสูง ซึ่งเกิดจากการสร้างความหมายในยุคใหม่ผ่าน “สื่อ” และการประชาสัมพันธ์โดยตรงจากภาครัฐ เช่น การที่รัฐสนับสนุนให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาติได้จัดแสดงสินค้าที่ OTOP ที่ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี การที่กรมการพัฒนาชุมชนจัดทำโครงการพัฒนาแบรนด์สินค้าผักสะทอน (branding) ตลอดจนการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมให้น้ำผักสะทอนเป็นสินค้า “ต้องชิม” ในการมาท่องเที่ยวอำเภอด่านซ้าย ซึ่งกรณีของการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสมัยใหม่และประชาสัมพันธ์โดยตรงจากรัฐ ทำให้เกิดการช่วงชิงพื้นที่ของความหมาย กล่าวคือ ภาครัฐได้ทำให้เกิด “ภาพจำ” คนด่านซ้าย เมื่อมาเที่ยวด่านซ้าย ต้องกินน้ำผักสะทอน ต้องกินส้มตำน้ำผักสะทอน ต้องมีแจ่วตำน้ำผักสะทอนติดมือกลับบ้าน ขณะเดียวกัน คนในพื้นที่เองสามารถผลิตและแลกเปลี่ยนน้ำผักสะทอนด้วยมูลค่าทางเศรษฐกิจที่สูงขึ้น จึงมีการจัดตั้งกลุ่มองค์กรที่เป็นทางการเพื่อรองรับการสร้างควมหมายนี้ นำโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาติ เป็นหัวหน้าสำคัญที่รับเอาความหมายในระดับรัฐมา “ปรับใช้” เพื่อชิงความเป็นเจ้าของน้ำผักสะทอนเหนือกลุ่มคนอื่น ๆ รอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ กล่าวได้ว่า ภาครัฐและคนในผลิตความหมายของน้ำผักสะทอนไปในทางเดียวกันคือ ให้เป็นภาพจำของคนด่านซ้ายและให้น้ำผักสะทอนเป็นอาหารเฉพาะของคนด่านซ้ายเท่านั้น

กระบวนการสร้างความหมาย ระดับชาวบ้าน และ ระดับรัฐ ที่ผสมกัน แสดงให้เห็นว่า ความหมายสองระดับนี้ไม่ได้ขัดแย้งกัน และความหมายที่รัฐมองและสร้างขึ้นนั้นยังสร้าง “อำนาจ” ที่ชอบธรรมผ่านการรับรองทางวิทยาศาสตร์ให้แก่องค์ความรู้ดั้งเดิม ซึ่งนำมาสู่การเพิ่มมูลค่าและยึดกุมเอาน้ำผักสะทอนมาเป็นของคนด่านซ้ายเท่านั้น พื้นที่อื่นใดรอบเทือกเขาเพชรบูรณ์ก็ไม่โดดเด่นเท่าน้ำผักสะทอนของคนด่านซ้าย กระบวนการสร้างความหมายของรัฐยังได้สร้างสถานะความเป็นด่านซ้ายให้เข้มแข็งขึ้นจากการมีตัวแทนเป็นอาหารหรือน้ำผักสะทอน

นอกจากนี้ ความหมายของน้ำผักสะทอนที่ถูกยึดโยงกับความเป็นคนบ้านนาติอำเภอด่านซ้าย ยังสร้าง “อำนาจ” บางประการให้แก่คนในชุมชน แสดงออกเพื่อให้ “คนนอก” หรือ “คนอื่น” หรือ “นักท่องเที่ยว” ยอมรับ ตัวอย่างเช่น ลูกเขยที่แต่งงานเข้าบ้านนาติ ดังเช่น ในกรณีของสามีนางหนูพลอยเป็นคนอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ซึ่งไม่มีวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน เขาจึงไม่กินอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องปรุงนี้ แต่เมื่อเขาต้องแต่งงานเข้าบ้านภรรยาตามวัฒนธรรมการแต่งงานเข้า (matrilocal) ซึ่งบ้านฝั่งภรรยาให้ความสำคัญกับปฏิบัติการผลิตน้ำผักสะทอน ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวไปจนถึงการนำไปแลกเปลี่ยนเป็นของฝากแก่คนอื่น ๆ ในชุมชน เขาจำเป็นที่จะต้องเข้ามามีส่วนร่วมในฐานะแรงงานสำคัญของครัวเรือนในกระบวนการผลิต และจำเป็นต้อง “กิน” อาหารที่ปรุงด้วยน้ำผักสะทอน เช่น ส้มตำ แกงซั่ว หรือ แจ่วดำ ที่เป็นอาหารจานหลักที่ทำได้ง่าย และถึงแม้เขาจะบอกว่าไม่ชอบอย่างไรก็ต้องกิน นานวันเข้าการกินน้ำผักสะทอนจึงเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต กรณีนี้ได้ทำให้สามีนางหนูพลอยกลายเป็น “คนใน” ชุมชน เมื่อเขายอมรับว่าน้ำผักสะทอนเป็นส่วนหนึ่งของ

บ้านนาดีหรือบ้านภรรยา เขาย่อมรู้สึกว่าเขาคือคนนาดีไปแล้ว สอดคล้องกับแนวคิดของ Fisher (1988) ที่ว่า “มนุษย์กินสิ่งที่รู้จักและส่งต่อความรู้สึกนั้นให้คนรู้จัก” ดังนั้น สำนึกของความเป็นส่วนหนึ่งของบ้านนาดีจึงเกิดขึ้น

กรณีของครอบครัวนางหนูพลอยเป็นเพียงการใช้ความหมายหรือระบบคุณค่าของน้ำผักสะทอนในมิติทางสังคมวัฒนธรรมเท่านั้น ยังไม่ได้ใช้ความหมายว่าน้ำผักสะทอนเป็นภูมิปัญญาเป็นของแปลก หรือมีโภชนาการซึ่งเป็นความหมายที่เกิดขึ้นภายหลัง ความหมายอย่างหลังนี้มักจะมีการใช้เพื่อเป็น “ของฝาก” เช่น การซื้อน้ำผักสะทอนบรรจุขวดจัดเป็นกระเช้าเพื่อมอบให้ข้าราชการผู้ใหญ่ มอบให้นักท่องเที่ยว หรือจัดเป็นอาหารพิเศษแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งมันไม่ใช่สิ่งจำเป็นต้องกินหรือใช้สำหรับคนนอกเหล่านั้น คนบ้านนาดีได้เปลี่ยนคุณค่าของน้ำผักสะทอนเป็นตัวแทนของพวกเขาเพื่อแสดงออกแก่คนนอกเหล่านั้น

การใช้ความหมายในระดับต่าง ๆ จึงแปรเปลี่ยนไปตามบริบทของการใช้น้ำผักสะทอน ซึ่งสอดคล้องกับทัศนะของ Chritorh Antweiler (2015) ที่มองว่าความเคลื่อนไหวของอัตลักษณ์ขึ้นอยู่กับบริบทที่เลือกแสดงเพียงด้านหนึ่งเท่านั้น รวมถึงเป็นกระบวนการที่ทำให้เกิด “อุดมการณ์” บางอย่างร่วมกันของกลุ่ม นั่นคือ ให้น้ำผักสะทอนเป็นตัวแทนของกลุ่มตน ดังนั้น การแสดงออกทางอัตลักษณ์ของคนบ้านนาดี ผ่านน้ำผักสะทอนนั้นเป็นการหยิบใช้เพียงด้านหนึ่งของ “ความหมาย” ที่หลากหลายเกิดขึ้นระหว่างทางในประวัติศาสตร์การเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม อย่างไรก็ตาม ความหมายเหล่านั้นไม่ได้ทำให้น้ำผักสะทอนเป็น “อาหาร” ที่สำคัญในชีวิตประจำวันหรือไม่ได้หมายถึงอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งเท่านั้น เนื่องด้วยระบบคุณค่าในชุมชนและความหมายจากภายนอกได้ทำให้น้ำผักสะทอนเป็น “สิ่งอื่น” ที่มี “อำนาจ” บางประการที่ทำให้อาหารชนิดอื่นของคนบ้านนาดีเปลี่ยนความหมายไปด้วย จึงควรพิจารณา “ความหมาย” ตามระยะทางของเวลาหรือเงื่อนไขที่ปรับเปลี่ยนไปดังจะอภิปรายเป็นลำดับต่อไป

7.3 อัตลักษณ์: อำนาจ ความหมาย การปรับตัวและต่อรองหลากหลายต่อเงื่อนไข

การใช้ความหมายในระดับต่าง ๆ ของน้ำผักสะทอนที่ผู้ศึกษาพิจารณาร่วมกับแนวคิดของ Chritorh Antweiler (2015) ข้างต้น ทำให้เห็นว่าน้ำผักสะทอนเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงตามบริบทของยุคสมัย หรือเปลี่ยนตาม “อำนาจ” ที่เข้ามากระทบกับผู้คนในพื้นที่ซึ่งได้ใช้น้ำผักสะทอนเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต ยิ่งการเปลี่ยนแปลงมากขึ้น ยาวนานขึ้น ยิ่งทำให้ความหมายพอกพูนจนน้ำผักสะทอนไม่อาจเป็นแค่ “อาหารในสารบบ” อีกต่อไป ในขณะที่เดียวกันคนในชุมชนเลือกที่จะยอมรับและปรับเอาความหมายบางส่วนที่เพิ่มพูนขึ้นนั้นมาใช้เพื่อแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ ตัวตน หรือความเป็นเจ้าของในน้ำผักสะทอน ในหัวข้อนี้จะพิจารณาถึงบริบทที่มี “อำนาจ” จนทำให้ผู้คน “ปรับตัว”

หรือ “เปลี่ยน” หรือ “เพิ่มพูน” ความหมายและอำนาจลงไปในน้ำผักสะทอน ซึ่งท้ายที่สุดแล้วทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นวัตถุแห่งอัตลักษณ์ด้านซ้าย

การปรับตัวและต่อรองกับบริบทที่เปลี่ยนไปสามารถพิจารณาได้ 3 ช่วงเวลา โดยแต่ละช่วงเวลาน้ำผักสะทอนเผชิญ “เงื่อนไข” หรือ “อำนาจ” ที่เข้ามากระทบต่างกันไปหลากเงื่อนไข ดังนี้

ช่วงแรก (ก่อนปี พ.ศ. 2500) เกิดจากเงื่อนไขของระบบนิเวศ เนื่องจากโดยสภาพการตั้งถิ่นฐานทำให้คนบ้านนาตีหาเกลือและปลาร้าได้ยาก ทำให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่จะนำน้ำผักสะทอนมาเป็น “ทางเลือก” ของอาหารในชีวิตประจำวัน การสร้างองค์ความรู้นี้ เป็นการ “ปรับตัว” เพื่อ “ต่อรอง” กับเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติหรือระบบนิเวศที่มี “อำนาจ” เหนือวิถีชีวิตของผู้คน

อาจกล่าวได้ว่าน้ำผักสะทอนในช่วงนี้มี “ความหมาย” เป็น “อาหาร” อย่างหนึ่งในชีวิตประจำวันของกลุ่มชน ที่สอดคล้องกับเงื่อนไขทางนิเวศวัฒนธรรม ทำให้ คนด้านซ้ายเลือกกินและส่งต่อการกินให้คนรุ่นหลัง จนเกิดสำนึกพวกพ้องหรือมีความชอบธรรมในการรวมกลุ่มและเรียกสิ่งนี้ว่า “อาหารของตน” หรือเป็น “อาหารในชีวิตประจำวัน” ที่ปุ่ยาตายายพาทำต่อกันมา

ช่วงที่สอง (ปี พ.ศ. 2500-2540) เกิดจากเงื่อนไขทางสังคมและเศรษฐกิจ กล่าวคือระบบตลาดเข้ามาในพื้นที่ด้านซ้ายทำให้เครื่องปรุงรสและอาหารรูปแบบใหม่ ๆ เข้าสู่พื้นที่ด้านซ้ายได้อย่างหลากหลาย สังคมบ้านนาตีและด้านซ้ายถูกเชื่อมเข้ากับส่วนอื่นของการผลิตโลก จากสังคมที่อยู่ท่ามกลางหุบเขามีการติดต่ออย่างยากลำบาก ความแปลกใหม่ของอาหารจากภายนอกทำให้น้ำผักสะทอนมีตัวมูลค่าทางเศรษฐกิจ ด้วยการพัฒนาถนนเข้ามาในพื้นที่ทำให้มีการติดต่อค้าขายกับคนนอกพื้นที่ทำให้เกิดตลาดขึ้นในตัวเมืองด้านซ้าย แม้จะมีสินค้าจากภายนอกเข้ามาจำหน่าย ขณะเดียวกันคนจากบ้านนาตียังนำสินค้ามาขายร่วมด้วย สินค้าของชาวนาตีนอกจากผลผลิตในไร่และอาหารป่าแล้ว น้ำผักสะทอนถูกนำมาจำหน่ายในช่วงนี้ นับเป็นยุคที่น้ำผักสะทอนกลายเป็น “สินค้าที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ”

อย่างไรก็ตาม น้ำผักสะทอนยังคงเป็นตัวเลือกที่สำคัญในชีวิต เพราะเป็นส่วนหนึ่งของปฏิทินการผลิตที่สร้าง “ระบบคุณค่า” ต่าง ๆ ในชุมชน น้ำผักสะทอนยังคงเป็นสิ่งที่ยึดโยงความเป็นพวกพ้องและกลุ่มก้อนผ่านการให้ “ความหมาย” ตั้งเดิมว่าเป็นอาหารพิเศษที่เชื่อมโยงความสัมพันธ์ของระบบเครือญาติในชุมชน และเป็นสิ่งแลกเปลี่ยนแสดงความสัมพันธ์ในชุมชน ทำให้น้ำผักสะทอนยังมีสถานะแตกต่างจากสินค้าหรือเครื่องปรุงอื่นจากระบบตลาดที่เกิดจาก “อำนาจ” การพัฒนาเศรษฐกิจและสาธารณูปโภคของภาครัฐในยุคนี้ที่เข้ามากระทบสังคม

กล่าวได้ว่า ยุคนี้เป็นช่วงเวลาที่น้ำผักสะทอนเริ่ม “เพิ่มพูนความหมาย” จากเงื่อนไขทางเศรษฐกิจและสังคมของภาครัฐ จากเดิมที่เป็น “อาหารในชีวิตประจำวันที่ทำสืบต่อกันมา”

กลายเป็น “สินค้าประเภทหนึ่ง” ในระบบตลาด ซึ่งการเป็นสินค้าในตลาดนี้ยังเป็นการเน้นย้ำถึงความ เป็น “ของเรา” จากความหมายเดิมที่แสดงนัยยะของการเป็น “สิ่งแสดงความสัมพันธ์ในสังคม” และ ทำให้คนที่รับประทานน้ำผักสะทอนเป็น “คนท้องถิ่นดั้งเดิม” ต่างจากพวกในตลาดที่อพยพเข้ามา ตามการพัฒนาของระบบสาธารณูปโภค

การปรับตัวของความหมาย ในลักษณะการเพิ่มพูนความหมายข้างต้นนี้ คือ “การ ต่อรอง” กับเงื่อนไขทางเศรษฐกิจและสังคม ที่นำคนนอกและอาหารจากระบบตลาดภายนอกเข้ามา การทำให้น้ำผักสะทอนเป็นสินค้าอย่างหนึ่ง และหากนำไปเทียบกับสินค้าอื่นยังเป็นการเน้นภาพของ อาหารของกลุ่มคนดั้งเดิม และคนกลุ่มใหม่ที่เข้ามาภายหลังเป็นอย่างดี ด้วยความที่เกิดขึ้นภายใต้ “ระบบคุณค่า” และ “วิธีการผลิต” ของชาวด่านซ้ายตลอดมา

ช่วงที่สาม (ปี พ.ศ. 2540 - ปัจจุบัน) เกิดจากเงื่อนไขทางสังคมและเศรษฐกิจ กล่าวคือโลกเข้าสู่ยุคโลกาภิวัตน์และรัฐบาลต้องการกระตุ้นระบบเศรษฐกิจในภาพรวมของประเทศ โดยเฉพาะการสนับสนุนให้มีสินค้าหรือผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่น สำหรับชาวบ้านนาดี เป็นกลุ่มแรกที่ หยิบเอา “แจ๋วน้ำผักสะทอน” มาเป็นสิ่งตอบสนองนโยบายนี้ (นโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์) นำโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ด้วยเป็นสิ่งที่โดดเด่นและเป็นผลผลิตที่เชื่อมโยงปฏิทินการผลิต ของชุมชนและความสัมพันธ์ของชุมชนไว้ด้วยกันทำให้ผลิตภัณฑ์นี้ถูกหยิบมารองรับนโยบายอย่าง ง่ายดาย อีกทั้ง ช่วงปี พ.ศ. 2540 มีปัจจัยหนุนคือการเปิดเมืองสำหรับท่องเที่ยว โดยเฉพาะการ ท่องเที่ยวช่วงเทศกาลบุญหลวงและการละเล่นผีตา โดยนายภุช รังสีเสนา ณ อุดรยา นายอำเภอ ขณะนั้นได้ริเริ่มจัดประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเทศกาลบุญหลวง โดยให้ชาวบ้านจากทุกตำบลนำ อาหารมาให้เลี้ยงแขกและสื่อมวลชนที่จะเข้ามาร่วมงาน ซึ่งเป็นครั้งแรกที่มีการประชาสัมพันธ์ “ส้มตำ น้ำผักสะทอน” เหตุนี้ จึงทำส้มตำน้ำผักสะทอนได้กลายเป็นอาหารคู่เทศกาลบุญหลวงนับแต่นั้นมา หลังจากนั้นก็มีการพัฒนาคุณภาพและผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องภายใต้โครงการสนับสนุนจากกรมการ พัฒนาชุมชน

ดังนั้น ยุคนี้จึงมีการสร้าง “ความหมาย” ใหม่ให้พอกพูนขึ้นไปอีกระดับ คือ การเป็น ของแปลกใหม่ (exotic) เพื่อให้รองรับการขยายตัวของเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว เพื่อให้มีการ แข่งขันทางเศรษฐกิจ ความหมายที่เกิดขึ้นในช่วงนี้จึงเป็นการ “ปรับตัว” เพื่อต่อรองกับเงื่อนไขทาง เศรษฐกิจ

ขณะเดียวกันได้มีการ “ปรับตัว” ในเงื่อนไขทางสังคมของ “ยุคข้อมูลข่าวสาร” ที่ แพร่ไปได้ง่ายขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งรายการโทรทัศน์และสื่อสังคม (social media) ที่เข้ามาสนับสนุน การท่องเที่ยวและอาหารที่ “แตกต่าง” ทำให้ความหมายยิ่งหลากหลาย สวมทับกันจนบดบังอาหาร อื่น ๆ นอกจากนี้ กระบวนการสร้างความหมายในช่วงที่สามนี้ ทำให้ระบบคุณค่าของน้ำผักสะทอนใน ระบบชุมชนถูกตีราคาเป็น “มูลค่า” หรือ คุณค่าทางสังคมแปรเปลี่ยนเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจเพื่อ

รองรับ/ปรับตัวให้เข้ากับพื้นที่ทางเศรษฐกิจในยุคใหม่ที่ข้อมูลหรือ “เรื่องราว” ของน้ำผักสะทอนมี “อำนาจ” มากกว่าตัวของมันในฐานะเครื่องปรุงอย่างหนึ่ง

ความหมายเป็นสิ่งที่เพิ่มพูนสวมใส่ลงในอาหารตามบริบทของยุคสมัย เห็นจากงานศึกษาเกี่ยวกับอาหารกับอัตลักษณ์หลายเรื่องทำให้เห็นภาพการใส่ “อุดมการณ์” บางประการที่โดดเด่นในเงื่อนไขของยุคนั้น ตัวอย่างเช่นอุดมการณ์ชาตินิยมที่นิยมในช่วงก่อน-หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ดังงานศึกษาเรื่อง ผัดไทย ที่มีการใส่อุดมการณ์ความเป็นชาติหรืออุดมการณ์ชาตินิยมลงไป เพื่อสถาปนาให้ผัดไทยเป็นอาหารประจำชาติสมัยจอมพล แปลก พิบูลย์สงคราม¹³ ซึ่งการเพิ่มพูนความหมายผ่านอุดมการณ์ชาตินิยมนี้เกิดภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมครั้งใหญ่หลังสงครามโลกครั้งที่สอง คือ วิกฤตข้าวยากหมากแพง และการอพยพเข้ามาในประเทศไทยของชาวจีนที่หนีภัยสงครามกลางเมืองในช่วงนั้น จึงมีการสร้างอาหารที่ช่วยค้ำจุนภาวะทางเศรษฐกิจและปัญหาด้านเชื้อชาติ บริบทขณะนั้นคือเมื่อคนจีนอพยพเข้ามาในเมืองไทยได้นำอาหารของตนมาปรับเปลี่ยนให้เป็นก๋วยเตี๋ยวและอาหารจานด่วนต่าง ๆ ซึ่งเข้าถึงได้ง่ายและราคาถูก ในช่วงนี้ ผัดไทยจึงเกิดจากการปรับตัวของผู้คนและสังคมในระดับชีวิตประจำวันจนถึงระดับชาติ กล่าวคือ การกินอาหารในมือประจำวันมีราคาสูงขึ้นจากการที่รัฐไทยต้องจ่ายข้าวเป็นค่าปฏิกรรมสงคราม การสูญเสียกำลังคนและแรงงานในการผลิต ในโอกาสที่ชาวจีนอพยพได้นำวัฒนธรรมอาหารจานด่วนที่กินได้เร็วและประหยัดเข้ามาด้วย ในที่สุดผู้นำเผด็จการได้เล็งเห็นว่าความเป็นอาหารจีนจะส่งผลต่ออุดมการณ์ชาตินิยม จึงได้ “ปรับ” ความหมายครั้งใหญ่ให้ก๋วยเตี๋ยว โดยการปรับวิธีการปรุงบางอย่าง การปรับเปลี่ยนชื่อจนเป็น “ผัดไทย” ทั้งสนับสนุน โฆษณา เพื่อบีบบังคับให้ผัดไทยมีความเป็นตัวแทนของรัฐไทย ผัดไทย จึงเป็น “เครื่องมือ” อย่างหนึ่งที่ภาครัฐใช้ครอบงำอุดมการณ์ เมื่อเวลาผ่านไป การพัฒนาเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเกิดขึ้นอย่างกว้างขวาง “ผัดไทย” กลายเป็น “สิ่ง” หรือเป็นอาหารแปลกสำหรับผู้มาเยือน เป็นสิ่งที่ต้องกิน นั่นทำให้ “ผัดไทย” กลายเป็นเครื่องมือของผู้คนตัวเล็กตัวน้อยในสังคม พ่อค้าแม่ค้าปรับวิธีการทำผัดไทยให้ง่ายขึ้นเพื่อช่วงชิงผลประโยชน์จากการท่องเที่ยว

น้ำผักสะทอนก็มีลักษณะการสร้างให้มี “อำนาจ” บางประการเช่นเดียวกับกรณีผัดไทย กล่าวคือ ช่วงแรกน้ำผักสะทอนเกิดขึ้นภายใต้ระบบนิเวศที่มีเกลือและปลาจำกัด ความต้องการเครื่องปรุงรสอาหารทำให้เกิดการนำพืชชนิดหนึ่งมาสร้างกระบวนการหมัก ต้ม เคี้ยว จนได้น้ำปรุงรสต่อมาภาครัฐได้เข้ามาสนับสนุนในช่วง พ.ศ. 2546 เป็นต้นมา มีการเสริมเรื่องราวด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ทั้งในด้านโภชนาการ และรองรับประทับตราว่าน้ำผักนี้เป็นภูมิปัญญาของคนด่านชายฝั่งเป็นของแปลกใหม่ เหมาะแก่การสนับสนุนให้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว การประชาสัมพันธ์

¹³ กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของผัดไทยในยุคจอมพล ป.พิบูลย์สงคราม ดูเพิ่มเติมใน พูนผล โควิบูลย์ชัย, 2556

เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อให้มาดูแลสุขภาพและมาชิมอาหารด้านซ้าย เป็นการสร้างและปรับใช้ ความหมายในระดับรัฐหรือระดับนโยบายที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นเช่นเดียวกับที่จอมพล แปลก พิบูลย์สงคราม นำเอาถ้วยเตี้ยมาปรับวิธีการแล้วเรียกชื่อใหม่ กระบวนการนี้คือการสร้างความหมาย เพื่อ “รับรอง” ความชอบธรรมให้กับอาหารอย่างหนึ่ง กรณีผักไทยสมัยจอมพล แปลก เป็นการ “ช่วงชิง” เอาอาหารจีนมาเป็นอาหารไทยให้สอดคล้องกับการสร้างอัตลักษณ์แห่งชาติ ขณะที่นโยบายหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ตลอดจนการสร้างสื่อและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับน้ำผักสะทอนเป็นการ “สร้างพื้นที่” ให้น้ำผักสะทอนเป็นของ “คนด้านซ้าย” โดยมีจุดเริ่มต้นที่บ้านนาดี

กระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอน โดยมีภาครัฐเป็นผู้เล่นสำคัญในการ “สร้างพื้นที่” จึงเป็นสิ่งที่สร้าง “ความชอบธรรม” เพื่อใช้อ้างอิงความเป็นเจ้าของ เพื่อรองรับความ ถูกต้องทางวิทยาศาสตร์ ความแปลกใหม่ไม่มีที่ใดเหมือน ความชอบธรรมที่ว่านี้จึงเป็น “อำนาจ” อย่างหนึ่งที่พร้อมให้คนในท้องถิ่นช่วงชิง เห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของราคาน้ำผักสะทอนเมื่อเทียบกับ เครื่องปรุงรสชนิดอื่น ๆ ในตลาด หลังจากนโยบายการพัฒนาสินค้าโอท็อปในปี พ.ศ. 2546 จนถึง ปัจจุบัน การที่น้ำผักสะทอนกลายเป็นสินค้าช่วยสำหรับข้าราชการผู้ใหญ่หรือแขกผู้มาเยือน การเพิ่ม จำนวนขึ้นของ “สื่อ” ในโลกดิจิทัลที่ช่วยผลิตซ้ำภาพจำว่าน้ำผักสะทอนเป็นของคนด้านซ้าย เหล่านี้ ล้วนเป็นผลพวงจากการอาศัยอำนาจที่ภาครัฐสร้างไว้ให้

การ “ปรับตัว” ทางความหมาย เพื่อ “ต่อรอง” กับเงื่อนไขทางสังคมในช่วงต่าง ๆ จึงเป็นสิ่งที่ตอกย้ำว่าคนในชุมชนบ้านนาดี ได้หยิบยกเอาความหมายดั้งเดิมมา “เพิ่มพูน” ความหมาย ใหม่เมื่อมี “เงื่อนไขใหม่” เข้ามากระทบ กล่าวคือ น้ำผักสะทอนยังคงเป็นภูมิปัญญา เป็นอาหารใน ชีวิตประจำวัน และเป็นสิ่งแสดงความสัมพันธ์ของชุมชน ในฐานะผลผลิตของวิถีการผลิตชุมชน แต่ กระนั้นยังมีการสร้างกลุ่มที่เป็นทางการอย่างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาดี เพื่อรองรับการผลิต ความหมายทางวิทยาศาสตร์ทางโภชนาการและการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ภาครัฐสนับสนุน พวกเขา ปรับปัจจัยภายนอกที่ส่งอำนาจเข้ามากระทบตลอดระยะเวลา 3 ช่วงที่อธิบายข้างต้น เพื่อเพิ่มพูน ความหมายให้ซับซ้อน และทำให้น้ำผักสะทอนโดดเด่นเหนือกว่าวัตถุดิบวัฒนธรรมประเภทอาหาร อย่างอื่น ปฏิสัมพันธ์ของน้ำผักสะทอน ผู้คน และปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลต่อกันและกันนี้ นำความหมายใหม่ไปในทิศทางเดียวกับการเพิ่ม “มูลค่า” ทางเศรษฐกิจ แม้ว่าระบบคุณค่า (values) ดั้งเดิมของชุมชนจะมีอยู่

อย่างไรก็ตาม การปรับตัวทางความหมายให้อยู่รอดของน้ำผักสะทอนในแต่ละ ช่วงเวลาย่อมทำให้น้ำผักสะทอนถูกบรรจุด้วยความหมายที่มี “อำนาจ” อยู่ในตัวเอง กล่าวคือ น้ำผัก สะทอนได้กลายเป็นตัวแทนของปฏิสัมพันธ์ยาวนานของคน สิ่งแวดล้อม สังคม และนโยบายรัฐ หรือ เป็นตัวแทน “คนในวัฒนธรรมด้านซ้าย” แม้ในงานศึกษานี้จะมุ่งเน้นที่บ้านนาดีในฐานะกรณีตัวอย่าง ของการศึกษา แต่ผลการศึกษาที่อภิปรายมาทั้งหมดจะเห็นว่าเงื่อนไขทางสังคมสัมพันธ์กับบริบทด้าน

ซ้ายทั้งในแง่ของสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และผลพวงของนโยบายรัฐ จึงสามารถอุปนัยให้หาคือเป็น “ด้านซ้าย” ได้ทางหนึ่ง ซึ่งน้ำผักสะทอนในฐานะตัวแทนของความเป็นด้านซ้ายได้นำเอาความหมายที่ปรับตัวต่อรองกับ “อำนาจ” แต่ละยุคสมัย ดังนั้น หากนำน้ำผักสะทอนที่มีความหมายซับซ้อนไปตัดกวางใส่ลงบนสำหรับอาหารประจำวันของผู้คนในบริบทด้านซ้าย อาหารเหล่านั้นจะกลายเป็น “อาหารด้านซ้าย” หรือ “การกินของคนด้านซ้าย” ไปด้วย นี่จึงเป็นการแสดงออกอีกด้านหนึ่งของอัตลักษณ์เช่นกัน

สรุปผล: อำนาจของความหมาย จากเครื่องปรุง สู่อัตลักษณ์อาหาร

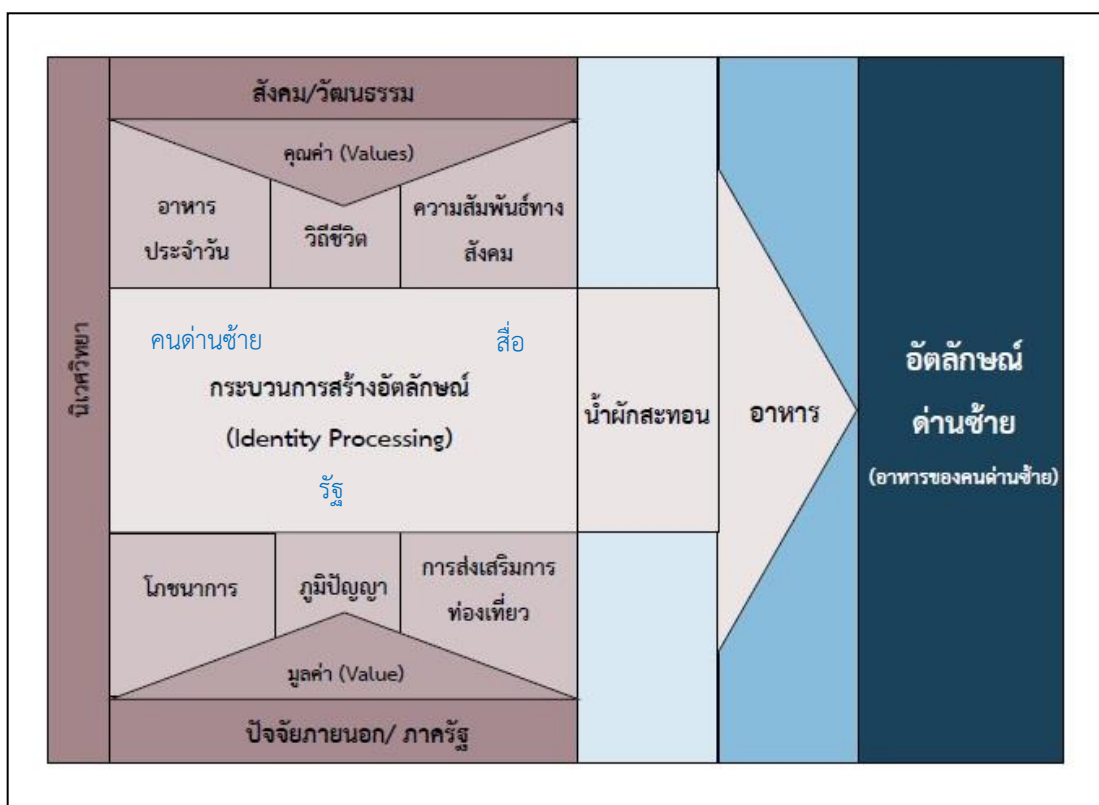
ข้อมูลและการเปรียบเทียบกับแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับอัตลักษณ์จากที่อภิปรายไว้ข้างต้นได้แสดงกระบวนการ “สร้างความหมาย” ของน้ำผักสะทอนที่ต้อง “ปรับตัว” หรือ “ต่อรอง” กับเงื่อนไขที่มีอำนาจกระทบกับสังคมบ้านนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย มายาวนาน หรือกล่าวได้อีกอย่างว่าน้ำผักสะทอนเป็นหนึ่งในส่วนเล็ก ๆ ของ “อาหาร” ที่มีปฏิสัมพันธ์กับผู้คนมายาวนาน จนก่อรูปเป็นระบบคุณค่าเฉพาะและความหมายทางสังคม 2 ระดับ คือ ความหมายระดับชาวบ้านและระดับรัฐ ซึ่งการก่อรูปของความหมายนี้ทำให้น้ำผักสะทอนเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บรรจุด้วยความหมายที่ผ่านการปรับตัวและต่อรองมา หรือกล่าวได้ว่ามีอำนาจเฉพาะ ที่สามารถเป็นเครื่องมือให้ผู้คนต่าง ๆ สามารถหยิบไปใช้เพื่อ “แสดงออก” ทางอัตลักษณ์ของตนได้ อย่างไรก็ตามงานศึกษานี้ไม่ได้มุ่งศึกษาว่าอัตลักษณ์ คืออะไรเท่านั้น แต่เป็นการศึกษาว่า น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์ของคนด้านซ้ายอย่างไร? โดยพิจารณาการที่น้ำผักสะทอนเป็นอัตลักษณ์จาก “กระบวนการ” ที่ก่อรูปขึ้น นั่นคือ กระบวนการทางความหมายที่ปฏิสัมพันธ์กับบริบทที่ศึกษานี้

น้ำผักสะทอนเป็นเพียงหนึ่งในส่วนเล็ก ๆ ของวัฒนธรรมอาหารด้านซ้าย เฉพาะบ้านนาดี พบว่า ประกอบอยู่ในสำหรับอาหารสำคัญไม่กี่ประเภท เช่น น้ำพริก (แจ่ว) ส้มตำ และแกงขี้ไก่ แต่กลับเป็นสิ่งที่ถูกหยิบชูเป็นจุดขาย ทั้งผ่านสื่อโทรทัศน์ ดิจิทัล และเป็นสินค้าสำคัญที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว เมื่อพิจารณาลงไปให้ลึกจะเห็นว่าน้ำผักสะทอนมีปฏิสัมพันธ์กับผู้คน นิเวศวัฒนธรรม และระบบตลาดมาโดยตลอด ทำให้เป็นสิ่งที่มียุทธศาสตร์เฉพาะ หรือมีความหมายทางสังคมในระดับชุมชน ที่เป็นทั้งส่วนหนึ่งของวิถีการผลิต (ปฏิทินการผลิต) การแลกเปลี่ยนและแสดงความสัมพันธ์ในระดับเครือญาติในชุมชน ด้วยระบบคุณค่าดั้งเดิมนี้ เมื่อได้รับการสนับสนุนอย่างถูกช่วงเวลาจึงทำให้น้ำผักสะทอนมี “ความหมาย” อื่นที่มากกว่าอาหารดาซึนในสังคม

การปฏิสัมพันธ์ที่ว่า คือ “กระบวนการ” ที่เกิดขึ้นในสังคม กระบวนการที่ทำให้ผู้คนหยิบยกเอาส่วนเล็ก ๆ ในสำหรับอาหารมาแสดงออกถึงตัวแทนของกลุ่ม ชุมชน ตลอดจนวัฒนธรรมตน

การหยิบเอาส่วนหนึ่งในวัฒนธรรมมาแสดงออกว่าเป็นของกลุ่ม คือ การแสดงออกทางอัตลักษณ์ที่โดดเด่น

สามารถพิจารณาความสัมพันธ์ของกระบวนการสร้างอัตลักษณ์น้ำผักสะทอน ผ่านแผนภาพข้างล่างนี้ ซึ่งเป็นการขยายความคิดไว้ให้เป็นรูปธรรม



ภาพที่ 43 แผนภาพความสัมพันธ์กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ของน้ำผักสะทอน

จากแผนภาพที่ 8 จะเห็นว่ากระบวนการสร้างความหมายที่ซับซ้อนของน้ำผักสะทอน ได้เปลี่ยน “เครื่องปรุง” อย่างหนึ่งให้กลายเป็น “สัญลักษณ์” ที่มีความหมายอื่น ทั้งยังมีอำนาจบรรจุอยู่ในนั้น โดยสามารถเปลี่ยนอาหารที่มีอยู่ทั่วไปให้เป็น “อาหารด้านซ้าย” ได้ เช่น ประโยคที่พบเห็นบ่อยว่า มาด้านซ้ายต้องกิน “ส้มตำน้ำผักสะทอน” ซึ่งส้มตำนั้นเป็นอาหารที่พบได้ทุกที่ในประเทศไทย แต่เพียงคนด้านซ้ายเหาะน้ำผักสะทอนลงไป ในรายการอาหารนี้ อาหารทั้งสำหรับจะเป็นอาหารด้านซ้าย อีกกรณีคือ รายการ Food Work ที่มีการทำ “ข้าวยำเกาหลี” อาหารเกาหลีที่ด้านซ้าย ใส่ส่วนผสมน้ำผักสะทอน โดยใช้เส้นหมี่และน้ำผักสะทอน รายการนั้นได้นำเสนอว่าอาหารนี้คืออาหาร fusion ระหว่างความเป็นเกาหลีและความเป็นด้านซ้าย เพราะอาหารด้านซ้ายไม่สามารถแย่งความหมายจากอัตลักษณ์อาหารเกาหลีได้ ขณะเดียวกัน น้ำผักสะทอนสามารถเข้าไปปะทะและ

ปรับตัวให้เข้ากับข้าวยาเกาหลีซึ่งเป็นอาหารระดับโลกได้ สัญลักษณ์น้ำผักสะทอนจึงมีความสามารถที่จะทำให้อาหารจานหนึ่ง ๆ หมายถึง อาหารของคนด่านซ้าย และนั่นคือ ผลจากกระบวนการสร้างความหมายที่ซับซ้อนของผู้คนและน้ำผักสะทอนตลอดประวัติศาสตร์

ดังนั้น การที่ “สิ่ง” หนึ่ง หมายถึง ผู้คน/พื้นที่ด่านซ้าย ย่อมทำให้เห็นว่าเป็นการใช้สิ่งนั้นเป็น “เครื่องมือ” หรือสัญลักษณ์แสดงออกถึงความเป็นกลุ่มก้อน สังคม หรือผลประโยชน์ เพื่อที่จะดำรงอยู่ในโลกที่มีการพัฒนาข้อมูลข่าวสารมหาศาลแข่งขันกันในปัจจุบัน นั่นคือ การแสดงออกเชิงอัตลักษณ์ที่กำลังปรับตัวและต่อรองกับเงื่อนไขทางสังคมในแต่ละยุคสมัยนั่นเอง

ผลการศึกษา เรื่อง “น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย” โดยศึกษาผ่านบริบทบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย นี้ จึงสรุปได้ว่า “การที่น้ำผักสะทอนกลายเป็นอัตลักษณ์ด่านซ้าย” เกิดจากกระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอนภายใต้พื้นที่หรือบริบทเฉพาะแห่งนี้ และก่อปฏิสัมพันธ์มายาวนาน มีการปรับตัวและ ต่อรองเงื่อนไขทางสังคมในยุคสมัยต่าง ๆ จนกระทั่งปรับตัวร่วมกับพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ๆ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกในปัจจุบัน และเพราะความหมายที่หลากหลายเหล่านั้นเกิดจากปฏิสัมพันธ์ของผู้คนและเงื่อนไขต่าง ๆ ในพื้นที่หรือวัฒนธรรมเดียวกัน คือ ด่านซ้าย ทำให้คนด่านซ้ายสามารถหยิบชูและหยิบใช้ความหมายในมิติต่าง ๆ ได้ตามเงื่อนไขในชีวิต การหยิบใช้ความหมายทางสังคม/วัฒนธรรมเพียงด้านหนึ่งด้านเดียว คือ ลักษณะการแสดงออกเชิงอัตลักษณ์ ดังนั้น “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์น้ำผักสะทอน” จึงเป็นกระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอน ที่สะท้อนผ่านความหมายที่ซับซ้อน และมีการปรับตัว ต่อรอง และเหยียบย่ำเหนือพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ๆ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกยุคปัจจุบัน

บทที่ 8

บทส่งท้าย

งานศึกษาน้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย เป็นการรวบรวมข้อมูลพื้นฐานจากระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม ประกอบกับข้อมูลจากเอกสาร โดยศึกษาหมู่บ้านแห่งหนึ่งในอำเภอด้านซ้าย คือ บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด้านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่เก่าแก่และมีความโดดเด่นในเรื่องของการผลิตและบริโภคน้ำผักสะทอน ผู้ศึกษาถือเป็นภาพแทนของผู้คนในวัฒนธรรมด้านซ้าย โดยมีจุดมุ่งหมายสำคัญเพื่อศึกษาคุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนในบริบทบ้านนาดี และเพื่อศึกษากระบวนการทำน้ำผักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้ายของคนนาดี โดยพิจารณาได้จากกรอบแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมอาหาร และแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์

“วัฒนธรรมอาหาร” เป็นแนวคิดที่ใช้ในการอธิบายถึงการบริโภคอาหารในเชิงความหมาย ซึ่งเป็นการเปลี่ยนผักสะทอนที่มีอยู่ในธรรมชาติท้องถิ่นของชุมชน ให้กลายเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความหมาย มีการส่งต่อวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนมายาวนาน ขณะเดียวกัน การบริโภคน้ำผักสะทอนยังเป็นเสมือนสัญลักษณ์ที่จำแนกความเป็นพวกพ้องเดียวกัน ซึ่งหมายรวมถึงผู้คนที่อพยพย้ายถิ่นฐานเข้ามาในพื้นที่และรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคของคนด้านซ้ายที่อาจเกิดจากทั้งการปรับตัวและรับเอาวัฒนธรรมนั้นมา ถือเป็นที่ยอมรับและแสดงออกถึงความ เป็น “คนกลุ่มเดียวกัน”

สำหรับแนวคิด “อัตลักษณ์” เป็นแนวคิดที่ใช้ในการอธิบายกระบวนการสร้างความหมายของคนบ้านนาดี หรือคนด้านซ้าย ที่ต้องการนำน้ำผักสะทอน วัตถุวัฒนธรรมชาตินี้ไปใช้ในการต่อรองต่อเงื่อนไขต่าง ๆ ทั้งเงื่อนไขทางสังคม เงื่อนไขทางเศรษฐกิจ และเงื่อนไขทางสิ่งแวดล้อม

ดังนั้น เมื่อนำแนวคิดทั้ง 2 แนวคิด มาอธิบายร่วมกับปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในบริบทบ้านนาดี จะสามารถตอบวัตถุประสงค์ของการศึกษาได้ ดังนี้

8.1 คุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนในบริบทบ้านนาดี

คุณค่าและความหมายของน้ำผักสะทอนที่ปรากฏในบริบทของบ้านนาดี เมื่อพิจารณาในเชิงแนวคิดวัฒนธรรมอาหารจะเห็นได้ว่า มีการกำหนดให้ผักสะทอนเป็นอาหารประจำถิ่น เกิดจากการบวนการปรับตัวและเรียนรู้ในการถนอมอาหารไว้บริโภคนอกฤดูกาลจนกลายเป็นองค์ความรู้แบบฝังลึกและส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้น้ำผักสะทอนแตกต่างจากอาหารอื่น เนื่องจากมีกระบวนการส่งต่อองค์ความรู้ให้กับคนรู้จักหรือใกล้ชิด จนเกิดสำนึกร่วม ถึงความเป็นพวกพ้อง หรือเป็นเจ้าขององค์ความรู้ดังกล่าว และมี “การแสดงออก” ถึงความหมายอื่นที่อยู่เบื้องหลัง หรือที่ปฏิสัมพันธ์กับผู้คน สังคม และระบบนิเวศ

ขณะเดียวกัน เมื่อพิจารณาตามแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ของน้ำผักสะทอนถือเป็นสิ่งหนึ่งทางวัฒนธรรมที่มีพลังทางความหมายมากกว่าส่วนหนึ่งของอาหาร โดยคนนาดี (ด่านซ้าย) ได้สร้างความหมายให้กับน้ำผักสะทอนที่สัมพันธ์กับผู้คน ดังนั้น งานศึกษานี้จึงแบ่งเนื้อหาออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนแรก กล่าวถึงน้ำผักสะทอนในมิติด้านนิเวศวัฒนธรรมที่แสดงให้เห็นความซับซ้อนในเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งส่งผลให้น้ำผักสะทอนมีความแตกต่างจากอาหารชนิดอื่นของคนด่านซ้าย

ส่วนที่สอง กล่าวถึงรูปแบบความสัมพันธ์ของสังคมบ้านนาดี ซึ่งปรากฏให้เห็นหลากหลายกลุ่ม สำหรับงานศึกษานี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ ที่มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน คือ กลุ่มที่ไม่เป็นทางการ และกลุ่มที่เป็นทางการ อย่างไรก็ตาม ทั้งสองกลุ่มนี้กลับไม่สามารถแยกขาดออกจากกันได้ เนื่องจากมีเงื่อนไขของความเป็นเครือญาติเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้แต่ละกลุ่มมีความเกี่ยวเนื่องและสัมพันธ์กันอยู่โดยตลอด เหตุนี้ น้ำผักสะทอนจึงไม่ได้เป็นเพียงอาหารเพื่อการบริโภค แต่เป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่แฝงไปด้วยคุณค่าและความหมาย

ส่วนที่สาม ให้ความสำคัญไปที่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ เป็นการเปลี่ยนจากอาหารที่มีกระบวนการซับซ้อนแต่หาได้ง่ายในท้องถิ่น สู่อินค้าที่มีมูลค่าในระบบตลาด และชี้ให้เห็นการผลิตผ่านสื่อในยุคต่าง ๆ ซึ่งล้วนเป็นเครื่องมือในการสร้างคุณค่าหรือความหมายของกลุ่มคนเพื่อต่อยอดให้น้ำผักสะทอนเป็นวัตถุทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญยิ่ง

ดังนั้น ในสามส่วนดังกล่าวนี้จึงเป็นการพยายามจะอธิบายให้เห็นถึงระบบคุณค่าและความหมายทางสังคม จากความสัมพันธ์ทางธรรมชาติ สังคม สู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่ จะเห็นได้ว่า น้ำผักสะทอนของบ้านนาดี เต็มเปี่ยมไปด้วยคุณค่าและความหมายที่หลากหลายไปตามกลุ่มคนและบริบทของพื้นที่ ซึ่งการให้ความหมายที่หลากหลายนั้นเป็นเสมือนการสร้างเรื่องราวให้กับน้ำผัก

สะท้อน เพื่อให้เกิดคุณค่าในมิติต่าง ๆ ทั้งในเชิงวิทยาศาสตร์ (โภชนาการ) สังคม (ภูมิปัญญา) จนท้ายที่สุดนำไปสู่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ เกิดการช่วงชิงพื้นที่ทางการตลาดผ่านการสร้างหรือการนิยามความหมายใหม่ ๆ ให้กับน้ำผักสะท้อน ทั้งความหมายระดับชาวบ้านและความหมายระดับภาครัฐ โดยเฉพาะการสร้างความหมายผ่านอำนาจสื่อ ที่ทำให้เกิดการผลิตซ้ำความหมายและคุณค่าของน้ำผักสะท้อนให้ซับซ้อนและหลากหลาย ปรากฏการณ์ดังกล่าวทำให้น้ำผักสะท้อนแตกต่างจากอาหารอื่นทั่วไปในสำหรับอาหารบ้านนาดี

ดังนั้น ความหมายของน้ำผักสะท้อน ในฐานะวัฒนธรรมอาหาร หรือ วัตถุทางวัฒนธรรมของชาวบ้านนาดี จึงเป็นความหมายที่เกิดจากการปรับตัว/ต่อรอง กับเงื่อนไขทางสังคมในช่วงเวลาต่าง ๆ คือ 1) เงื่อนไขของระบบนิเวศ ที่ทำให้น้ำผักสะท้อนมีความหมายเป็นเครื่องปรุงทดแทนเกลือหรือปลาร้า 2) เงื่อนไขทางการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ที่แสดงให้เห็นว่าน้ำผักสะท้อนยังคงเป็นสิ่งที่สะท้อนความสัมพันธ์ทางสังคม โดยอยู่ในปฏิทินการผลิต การแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์ทางสังคม และการบริโภคในครัวเรือน หรือกล่าวได้ว่าเป็นระบบคุณค่าทางสังคม 3) เงื่อนไขทางเทคโนโลยีข้อมูลข่าวสาร ที่ทำให้น้ำผักสะท้อนมีองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และการสร้างให้เป็นของแปลกสำหรับการท่องเที่ยว โดยสร้างผ่านอำนาจรัฐที่กระทำผ่านนโยบายและเทคโนโลยีการสื่อสาร การสะสมความหมายที่หลากหลายเหล่านี้ล้วนเป็นการปรับตัวต่อรองในทิศทางเดียวกันกับการพัฒนาทางเศรษฐกิจทำให้น้ำผักสะท้อนเข้าสู่พื้นที่ทางเศรษฐกิจสมัยใหม่ในปัจจุบัน

8.2 กระบวนการทำน้ำผักสะท้อนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้ายของคนนาดี

กระบวนการทำน้ำผักสะท้อนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้ายของคนนาดี สามารถพิจารณาการก่อรูปของความหมายที่อยู่ในน้ำผักสะท้อน ซึ่งแสดงให้เห็น “กระบวนการ” ทางความหมายที่ผู้คนต่าง “เลือก” ที่จะนำความหมายที่ซับซ้อนต่าง ๆ นั้นไปใช้ ตามบริบท หรือเงื่อนไขทางสังคมในหลายกรณี เพื่อยืนยันความเป็นเจ้าของ ความเป็นกลุ่มก้อน/กลุ่มคนนาดี (ด้านซ้าย) นั่นคือลักษณะสำคัญของการ “แสดงออกทางอัตลักษณ์” น้ำผักสะท้อนที่มีความหมายหลากหลายและเลื่อนไหล โดยเฉพาะความหมายเกิดขึ้นจากปฏิสัมพันธ์เฉพาะบริบทบ้านนาดี หรืออุปนิสัยไปถึงชาวด้านซ้าย ทำให้ความหมายเหล่านั้นมีอำนาจมากพอที่จะทำให้อื่นเมื่อปฏิสัมพันธ์กับน้ำผักสะท้อนมีความหมายโน้มเอียงไปทางเดียวกัน หรือกล่าวได้ว่า เมื่อน้ำผักสะท้อน “เป็นของ” คนด้านซ้าย และหากนำน้ำผักสะท้อนไปปรุงแต่งลงบนอาหารอะไรก็ตาม จะทำอาหารหรือวัตถุทางวัฒนธรรมนั้นมีความเป็นด้านซ้ายไปด้วย ดังอาหารที่โดดเด่น เช่น ส้มตำ น้ำพริก หรือแกงซั่ว ที่มีอยู่แทบทุกที่แต่ไม่มี

ที่ไหนเติมน้ำผักสะทอน และต้องเป็นน้ำผักสะทอนในความหมายที่สะสมอยู่ภายใต้บริบทบ้านนาดี หรือด่านซ้ายเท่านั้น ส้มตำ น้ำพริก หรือแกงจืดจึงจะกลายเป็นอาหารด่านซ้าย

กล่าวโดยสรุป เมื่อพิจารณาจากปฏิสัมพันธ์ของผู้คน พื้นที่ และเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับน้ำผักสะทอนจะพบกระบวนการทำให้น้ำผักสะทอนกลายเป็นอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย ซึ่งตอบคำถามของงานศึกษาที่ว่า “น้ำผักสะทอนกลายเป็นอัตลักษณ์ด่านซ้ายได้อย่างไร” กล่าวคือ “การที่น้ำผักสะทอนกลายเป็นอัตลักษณ์ด่านซ้าย” เกิดจากกระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอนภายใต้พื้นที่หรือบริบทจำเพาะแห่งนี้ และก่อปฏิสัมพันธ์มายาวนาน มีการปรับตัวและ ต่อรอง เงื่อนไขทางสังคมในยุคสมัยต่าง ๆ จนกระทั่งปรับตัวร่วมกับพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ๆ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกในปัจจุบัน และเพราะความหมายที่หลากหลายเหล่านั้นเกิดจากปฏิสัมพันธ์ของผู้คน และเงื่อนไขต่าง ๆ ในพื้นที่หรือวัฒนธรรมเดียวกัน คือ ด่านซ้าย ทำให้คนด่านซ้าย หรืองานศึกษานี้คือ “คนนาดี” ซึ่งนิยามตัวเองว่าเป็นคนด่านซ้ายสามารถหยิบชูและหยิบใช้ความหมายในมิติต่าง ๆ ได้ตามเงื่อนไขในชีวิต การหยิบใช้ความหมายทางสังคม/วัฒนธรรมเพียงด้านหนึ่งด้านเดียว คือ ลักษณะการแสดงออกเชิงอัตลักษณ์ ดังนั้น “กระบวนการสร้างอัตลักษณ์น้ำผักสะทอน” จึงเป็นกระบวนการสร้างความหมายของน้ำผักสะทอนที่สะท้อนผ่านความหมายที่ซับซ้อน และมีการปรับตัว ต่อรอง และเหยียบย่ำเหนือพื้นที่ทางเศรษฐกิจแบบใหม่ ๆ ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของโลกในปัจจุบัน

8.3 ข้อเสนอแนะการศึกษาครั้งต่อไป

จากการศึกษา น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย กรณีศึกษาบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ในครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้จัดทำข้อเสนอแนะ โดยพิจารณาจากประเด็นที่เกี่ยวข้องเพื่อนำไปพัฒนาต่อยอด 2 ประเด็น ดังนี้

8.3.1 ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

1. การศึกษานี้ เป็นการศึกษากระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้าย โดยเลือกศึกษาเพียงสถานที่เดียวเท่านั้น ทว่าความจริงแล้ว การบริโภคน้ำผักสะทอนยังพบได้อีกในหลายพื้นที่ หรือหลายชุมชนอำเภอด่านซ้าย ตลอดจนพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งการบริโภครูปดังกล่าวเป็นวัฒนธรรมที่มีความคล้ายคลึงและแตกต่างกันไปตามการถ่ายทอดองค์ความรู้ ดังนั้น จึงควรมีการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการศึกษาจากแหล่งอื่น ตลอดจนการเปรียบเทียบข้อมูลวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนในพื้นที่ต่างอำเภอ/จังหวัด ด้วย

2. ข้อมูลที่ปรากฏในงานศึกษานี้ส่วนใหญ่เป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ เน้นการเก็บข้อมูลทางชาติพันธุ์วรรณาเป็นหลัก ซึ่งทำให้ขาดข้อมูลเชิงสถิติมาสนับสนุนการอภิปรายในงานศึกษานี้

โดยเฉพาะในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นก่อน/หลัง การสร้างน้ำฝักสะทอนให้เป็นอัตลักษณ์ด้านซ้าย

8.3.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากผลการศึกษา พบว่า มีประเด็นที่น่าสนใจ 3 ประเด็น ได้แก่

1. การที่น้ำฝักสะทอนเป็นอัตลักษณ์อาหารด้านซ้าย สามารถสร้างรายได้ให้กับคนด้านซ้าย ไม่ว่าจะเป็น ร้านอาหาร โรงแรม กลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP โดยเฉพาะกลุ่มที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน/องค์กร ทั้งภาครัฐและเอกชน ในทางตรงกันข้าม กลุ่มผู้ผลิตน้ำฝักสะทอนที่เป็นชาวบ้านกลับสามารถผลิตได้เพียงพอบริโภคในครัวเรือน และจำหน่ายในตลาดขนาดเล็ก หรือจำหน่ายให้กับคนรู้จักเท่านั้น จะเห็นได้ว่ากลุ่มผู้ผลิตในระดับชาวบ้านไม่สามารถเข้าสู่การแข่งขันทางการตลาดขนาดใหญ่ได้ทัดเทียมกับกลุ่มอื่น

2. ส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำฝักสะทอน ในรูปแบบใหม่ ๆ ตามนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ตลอดจนการใส่ข้อมูลโภชนาการต่าง ๆ ลงในบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์

ดังนั้น กล่าวได้ว่า งานศึกษานี้อาจเป็นจุดเริ่มต้นของการศึกษาเพื่อนำไปพัฒนาต่อยอด ยกระดับสินค้าของชาวบ้านให้กลายเป็นสินค้าที่สามารถแข่งขันในระบบตลาดขนาดใหญ่ได้



รายการอ้างอิง

- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1-7.
- Antweiler, C. (2015). *Ethnicity from an anthropological perspective*. Paper presented at the University of Cologne Forum» Ethnicity as a Political Resource «(ed.) Ethnicity as a Political Resource. Conceptualizations across Disciplines, Regions, and Periods.
- Berkes, F. (1993). Traditional ecological knowledge in perspective. *Traditional ecological knowledge: Concepts and cases*, 1, 1-9.
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The physiology of taste: or meditations on transcendental gastronomy*. New York: Random House USA Inc.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social science information*, 27(2), 275-292.
- Lévi-Strauss, C. (1983). *The Raw and the Cooked: Mythologies, Volume 1* (1). Chicago: University of Chicago Press.
- Marvin, H. (1977). *Cannibals and Kings: Origins of Cultures*. New York, United States: Random House USA Inc.
- Sibal, V. (2018). Food: identity of culture and religion. *Scholarly Research Journal for Interdisciplinary Studies*, 6(46), 10908-10915.
- กานดา พรรัชชาสกุล. (2555). การท่องเที่ยวเชิงอาหารประเทศไทยเกาหลี่ได้. มหาวิทยาลัยศิลปากร, คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร (การศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ สาขาวิชาเอเชียศึกษา).
- คณะกรรมการวิสามัญศึกษาและแก้ไขปัญญา. (2554). สรุปผลการประชุมคณะอนุกรรมการวิสามัญ ศึกษาปัญญาด้านการพัฒนาคน ด้านสังคม การศึกษา และภูมิปัญญาท้องถิ่นใน คณะกรรมการวิสามัญศึกษาและติดตามแก้ไขปัญญา ภาคตะวันออกเฉียงเหนือแบบบูรณาการวุฒิสภา.
- งามพิศ สัตย์สงวน. (2543). หลักรัฐธรรมนูญวิวัฒนาการ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์. (2548). อัตลักษณ์ชุมชน ภาคใต้: บทสำรวจเบื้องต้นจากเอกสาร. วารสารปริชาติ, มหาวิทยาลัยทักษิณ 18(1), 102-118.

- เต็ม สมิตินันท์. (2557). ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์หอพรรณไม้
สำนักวิจัยการอนุรักษ์ป่าไม้และพันธุ์พืช กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่าและพันธุ์พืช.
- เทคโนโลยีชาวบ้าน. (2560). แปกมาก ส้มตำน้ำพริกสะทอน เมืองเลย น้ำผักได้จากนำไปต้มมาตำ หมัก
และต้ม เมื่อก่อนใช้แทนน้ำปลา สืบค้นจาก
https://www.technologychaoban.com/folkways/article_12504
- ธวัช ปุณโณทก. (2531). ภูมิปัญญาชาวบ้านอีสาน ทักษะของอาจารย์ปรีชา พิณทอง ทิศทางหมู่บ้าน
ไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์หมู่บ้าน.
- นพพล แก่นจำปา. (2562). ท่องเที่ยวเทศกาลผีตาโขน: การเดินทางของผีชายขอบสู่โลกกว้างและการ
สร้างพื้นที่ทางสังคมของชาวด่านซ้ายในบริบทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. วารสารอารย
ธรรมศึกษาโขง-สาละวิน, 10(2), 168-193.
- นิติ ภาวครพันธุ์. (2547). ความเป็นไทย/ความเป็นไท. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การ
มหาชน).
- บุศรินทร์ เลิศชวลิตสกุล. (2555). การเมืองเชิงวัฒนธรรมของรสชาติ: วิถีอาหารของแรงงานไทใหญ่ใน
เมืองเชียงใหม่. วารสารสังคมวิทยา มานุษยวิทยา, 31(1), 109-135.
- ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2547). การสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ม้ง วาทกรรมอัตลักษณ์.
กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- ปราณี วงษ์เทศ. (2543). สังคมและวัฒนธรรมในอุษาคเนย์. กรุงเทพฯ: ศิลปวัฒนธรรม.
- ปรีชา มุณีศรี, สาวิตรี มุณีศรี, ดวงเดือน สงฤทธิ์, และ เจษฎา รมเย็น. (2563). การสร้างอัตลักษณ์
อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช.
- ปานัสร์ ดิษฐพันธุ์. (2558). การนำเสนออัตลักษณ์อาหารไทยและการสร้างความจริงแท้ของอาหาร
ไทยในต่างแดน กรณีศึกษา: ร้าน *Pepper Tree Thai Cuisine* ณ เมืองพอร์ตแลนด์
รัฐโอเรกอนประเทศสหรัฐอเมริกา (ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยศิลปากร, คณะ
โบราณคดี (ภาควิชามานุษยวิทยา).
- พูนผล โควิบูลย์ชัย. (2556). การต่อรองเชิงอำนาจและการเปลี่ยนแปลงความหมายของผัดไทย: จากเมนู
ชาตินิยมสู่อาหารไทยยอดนิยม. วารสารภาษาและวัฒนธรรม, 32(2), 75-94.
- เกสัชกรหญิงอาจารย์นริศ คำแก่น. (2542). การศึกษาสารประกอบเคมีของต้นสะทอนน้ำผัก.
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ., คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. (คณะเภสัช
ศาสตร์).
- มติชน. (2544). น้ำพริกสะทอน ภูมิปัญญาท้องถิ่น อีสานตอนบน. สืบค้นจาก
<http://www.matichon.co.th>
- ยศ สันตสมบัติ. (2542). ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน.

เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.

ยศ สันตสมบัติ. (2543). หลักช้าง: การสร้างใหม่ของอัตลักษณ์ในไท่ได้คง. กรุงเทพฯ: โครงการวิถี
 วรรณคดี.

ยศ สันตสมบัติ. (2556). มนุษย์กับวัฒนธรรม (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
 ยิ่งยง เทาประเสริฐ, และ ธารา อ่อนชมจันทร์. (2537). ศักยภาพของภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการดูแล
 รักษาสุขภาพ. วารสารการวิจัยระบบสาธารณสุข, 2(2), 135-142.

เรจินภรณ์ ไม้พวง, วชิระ สิงห์คง, คชรัตน์ ทองพัก, มัทนา อุ่นแก้ว, และ สุรัตน์ บุญผ่อง. (2550).

ปริมาณสารอาหารและแร่ธาตุในใบกระทอนและน้ำกระทอนที่ไม่ปรุงรส. วารสารมหาวิทยาลัย
 นครสวรรค์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 4(2), 188-194.

วัญญา ใจบริสุทธิ์. (2556). การศึกษาโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ภายใต้วาทกรรม
 ความเป็นสินค้า . . .

ศรีประเสริฐ, พ. (2561). อาหารไทย: การนำเสนออัตลักษณ์อุดมการณ์ความเป็นไทยและวาทกรรมเชิง
 อำนาจ. วารสารการสื่อสารมวลชน, 6(1), 13-47.

ศรีศักร วัลลิโภดม. (2550). ผีกับพุทธ: ศาสนาและความเชื่อในสังคมด้านชายดุษฎีภาพทางจิตวิญญาณ
 ของชาวบ้านในลุ่มน้ำหมัน. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).

สมหมาย ชินนาค. (2547). มูน ไม้ไซ้ มูล: วาทกรรมต่อต้านรัฐของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย-ลาว ที่ได้รับ
 ผลกระทบจากเขื่อนปากมูล วาทกรรมอัตลักษณ์. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร
 (องค์การมหาชน).

สลิสสา ยุกตะนันท์. (2556). อัตลักษณ์เพื่อวันพรุ่งนี้: บทวิพากษ์การเมืองเชิงอัตลักษณ์จากสำนักคิดหลัง
 อาณานิคม. วารสารสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยนครสวรรค์, 9(2), 61-103.

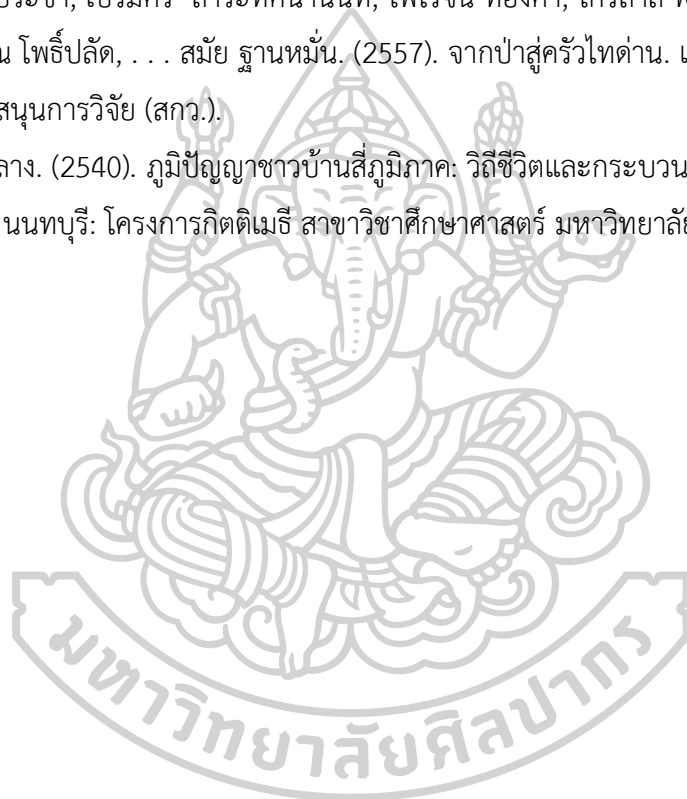
สุกัญญา ไหมเครือแก้ว, พรราวตา จันทโร, สุภาพร อภิตตานานุสรณ์, และ ภมรรัตน์ สุธรรม. (2560). ภูมิ
 ปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารวิจัยเพื่อ
 การพัฒนาเชิงพื้นที่, 6(7), 274-296.

สุภาวดี สำราญ. (2552). การวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิตน้ำผักสะทอนโดยการมีส่วนร่วมของ
 ชุมชน: กรณีศึกษาประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว วิทยานิพนธ์
 ปรัชญาดุสิตบัณฑิต สาขาวิชายุทธศาสตร์การพัฒนากฎหมาย คณะมนุษยศาสตร์และ
 สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย. (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การพัฒนากฎหมาย).

สุภาวดี สำราญ. (2561). การศึกษากระบวนการผลิตชาใบสะทอน. วารสารมนุษยศาสตร์และ
 สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 19(2), 316-325.

สุรเกียรติ์พรณ ฉัตรภรณ์. (2550). อาหาร อารมณ์ และอำนาจของสตรีในวรรณกรรมร้อยแก้วตะวันตกร่วม
 สมัย กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- อคิน ทรัพย์พัฒน์. (2551). วัฒนธรรมคือความหมาย: ทฤษฎีและวิธีการของคลิฟฟอร์ด เกียร์ซ. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- อภิญา เพ็ญฟูสกุล. (2546). อัตลักษณ์: การทบทวนทฤษฎีและกรอบแนวคิด = *Identity*. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ สาขาสังคมวิทยา สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- เอกรินทร์ พึ่งประชา. (2559). มานุษยวิทยานิเวศ: ภูมิปัญญาและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน. นครปฐม: ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา. (2562). วัฒนธรรมน้ำผักสะทอน ในมิติความมั่นคงทางอาหาร. Retrieved
- เอกรินทร์ พึ่งประชา, เปรมศรี สารทัศนานันท์, ไพโรจน์ ทองคำ, ไกรลาส พิมพ์รัตน์, นภาพร ภัคดีสาร , ดร.ณ โปธิ์ปลัด, . . . สมัย ฐานหมั่น. (2557). จากป่าสู่ครัวไทดำ. เลย: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- เอกรินทร์ ณ กลาง. (2540). ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี: โครงการกิตติมธี สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.



ผู้ให้สัมภาษณ์

- คอย เสนานุช. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- คำพฤกษ์ วังคำ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- คำพันธ์ อ่อนอุทัย. (2563). ปราชญ์ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 15 มกราคม.
- คำม่วน เหมบุรุษ. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 14 มีนาคม.
- คำหม่อน จันทสร. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 14 มีนาคม.
- จรรย์ จันทสร. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- จรรย์ วงษ์มานิตย์. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 15 มีนาคม.
- จันทร์เพ็ญ เหมือนศรีชัย. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- นวลจันทร์ วังคำ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- นอ วังคำ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 28 เมษายน.
- เนียน ทองจันดา. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 28 เมษายน.
- บรรเลง จันทสร. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- บุญหลาย สุริโย. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- บุญเกิด จันทสร. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 28 เมษายน.
- บุญโฮม วังศิริ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- บำเพ็ญ ฤทธิศักดิ์. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 14 มีนาคม.
- ประมวล แสนใจ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- ประหยัด สิงห์สถิตย์. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
- ป้อม เหมบุรุษ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- พรหมมา เหมบุรุษ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
- รจนา เหมบุรุษ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- ระดับ ศรีบุตรดา. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
- ลำไย วงศ์มานิตย์. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 20 มีนาคม.
- วงเดือน แสนประสิทธิ์. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
- วิไล วงศ์มานิตย์. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 27 เมษายน.
- เวทิน เพียรวิทยา. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 15 มีนาคม.
- สมพราว ศรีบุตรดา. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 19 สิงหาคม.
- สมหมาย เหมือนศรีชัย. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.

สมัคร ศรีบุตตา. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 18 สิงหาคม.
สุจินต์ วงศ์มานิตย์. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
หงาน เหมือนศรีชัย. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
หนูพลอย นนทกาญ. (2563). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 15 มีนาคม.
หนูพิน จันทศร. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 25 เมษายน.
หนูเด่น วงศ์คำ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 12 พฤศจิกายน
หนูลับ ใจเขียว. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.
โออาลัย เหมบุรุษ. (2564). ชาวบ้าน. สัมภาษณ์. 24 เมษายน.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก



ภาพที่ 44 ต้นสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 45 ต้นสะทอนเล็ก
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 46 การเก็บใบสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 47 การเก็บใบสะทอนกลับบ้าน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 48 การปั่นใบสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 49 ใบสะทอนที่ละเอียดแล้ว
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 50 การหมักใบสะทอนในถังพลาสติก
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 51 พักสะทอนที่เด็ดเอาแต่ใบ
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 52 การตำใบสะทอนด้วยครกกระเดื่อง
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 53 ผักสะทอนที่หมักได้ 2 วัน (ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 54 ถังหมักปุ๋ยสะท้อน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 55 การต้มน้ำผักสะท้อน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 56 น้ำผักสะท้อน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 57 เมล็ดผักสะท้อน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



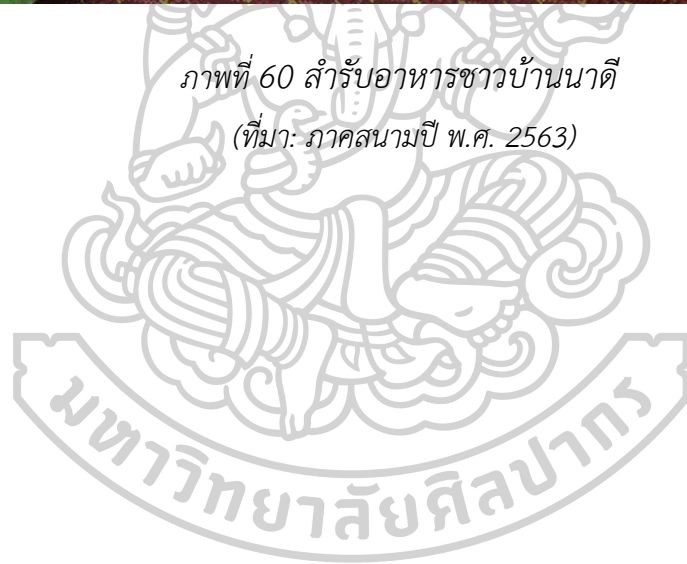
ภาพที่ 58 ผลิตภัณฑ์แจ่วดำน้ำผักสะทอน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 59 มะม่วง น้ำแจ่วดำหวาน
(ที่มา: ภาคสนามปี พ.ศ. 2563)



ภาพที่ 60 สำหรับอาหารชาวบ้านนาดี
(ที่มา: ภาควิชาการปี พ.ศ. 2563)



ภาคผนวก ข

แบบสอบถามครัวเรือน

ประเด็นวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร และวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น
วิทยานิพนธ์ เรื่อง น้ำผักสะทอน กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้าย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของครัวเรือน

- 1.1. ชื่อ อายุ ปี เพศ
- 1.2. ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ หมู่ที่ 2 บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย
- 1.3. ภูมิลำเนา
- 1.4. สมาชิกในครอบครัว คน รายได้ต่อครัวเรือน บาท

ประกอบด้วย

- 1) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 2) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 3) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 4) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 5) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 6) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 7) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน
- 8) อายุ ปี เพศ อาชีพ ภูมิลำเนา กิน ไม่กิน น้ำผักสะทอน

เหตุผลสมาชิกในครัวเรือนที่ไม่กิน หรือไม่ชอบกินน้ำผักสะทอน

ส่วนที่ 2 น้ำผักสะท้อนในครัวเรือน

2.1 สมาชิกที่กินน้ำผักสะท้อน

ทำเอง ทำช่วงเดือน..... ได้สูตรมาจาก.....
เหตุผลที่ทำเอง.....

ซื้อ จาก..... ราคา.....
เหตุผลที่ซื้อ.....

ได้มาด้วยวิธีอื่น คือ.....

2.2 ขั้นตอนการทำน้ำผักสะท้อน

| ส่วนประกอบ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ | ขั้นตอนการทำ | ผู้ช่วยในการทำ (จำนวน) (เหตุผลที่ต้องมีผู้ช่วย) |
|-------------------------------------|--------------|--|
| | | |

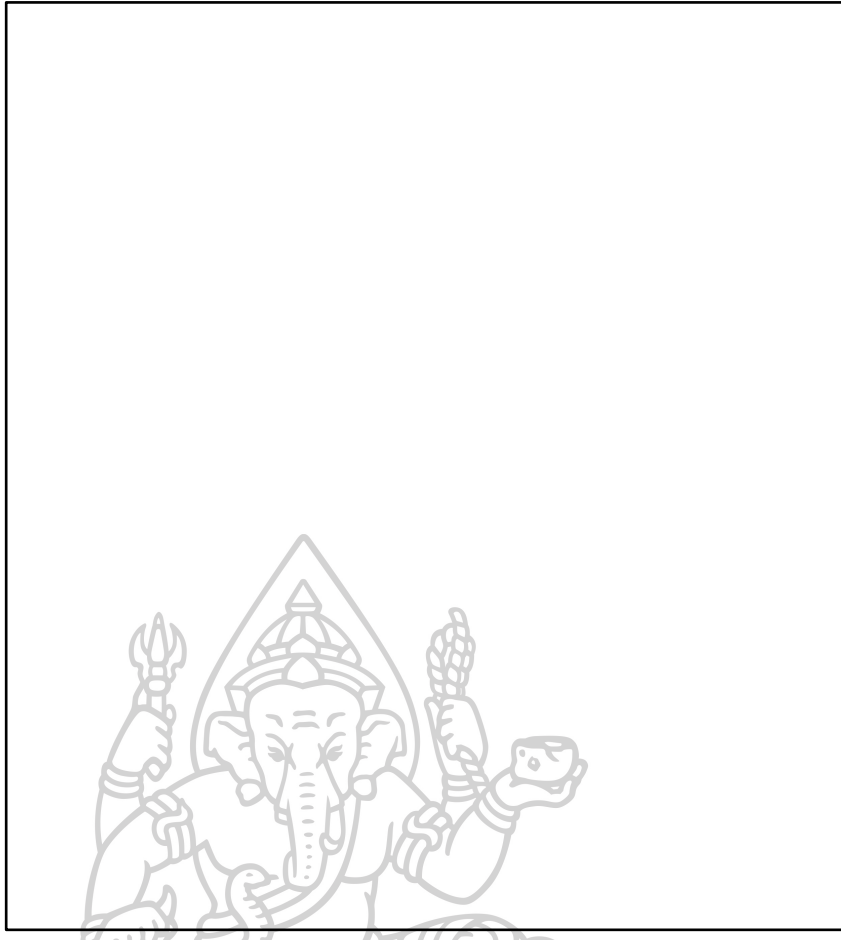
2.3 การจัดการณ์้ำพักสะทอน

| แหล่งเก็บใบสะทอน | ปริมาณที่ได้/ปี (ขวด) | | ปริมาณที่กระจายผลิต | | จำหน่าย (ราคา) |
|------------------|-----------------------|---------------|-----------------------------------|----------------|----------------|
| | แยกจ่าย (ขวด) | จำหน่าย (ขวด) | แยกจ่าย/แบ่งปัน (ใคร พร้อมเหตุผล) | สถานที่จำหน่าย | |
| ทอน | | | | | |


2.4 ภายใต้วรรณของท่านนิยมนำผักสะทอนไปประกอบอาหารได้บ้าง

- (1)
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)
- (6)
- (7)
- (8)
- (9)
- (10)
- (11)
- (12)
- (13)
- (14)
- (15)
- (16)
- (17)

ก่อนนำผักสะทอนไปปรุงรสในอาหาร มีการใส่ส่วนผสมอื่นลงในน้ำผักสะทอนหรือไม่ หากมี เพราะเหตุใด



ส่วนที่ 3 ตำรับอาหารในชีวิตประจำวัน

| สำรับที่ | ชื่อเมนู | ส่วนประกอบ | แหล่งที่มาของวัตถุดิบ | นิยมทำกันในช่วงเดือนใด |
|----------|----------|---|-----------------------|------------------------|
| | |  | | |

ประวัติผู้เขียน

| | |
|-------------------|---|
| ชื่อ-สกุล | นางสาวจรรยา นาคำภา |
| วัน เดือน ปี เกิด | วันที่ 7 เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2538 |
| สถานที่เกิด | จังหวัดร้อยเอ็ด |
| วุฒิการศึกษา | สำเร็จการศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร เขตพระนคร จังหวัดกรุงเทพมหานคร |
| ที่อยู่ปัจจุบัน | 99 หมู่ 5 ตำบลหนองแวง อำเภอเกษตรวิสัย จังหวัดร้อยเอ็ด |
| ผลงานตีพิมพ์ | อัตลักษณ์น้ำผักสะทอน: การสร้างความหมายหลายระดับในวัฒนธรรมอาหารด่านซ้าย |

