

ปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารบ้านทิพูเย
ตำบลชะแล อำเภothongphaphum จังหวัดกาญจนบุรี¹

Cultural practice in food preservation of Ban Thipuye,
Chalae Sub-district, Thongphaphum District,
Kanchanaburi Province

นพรัตน์ ไชยชนะ²

Nobparat Chaichana

Abstract

This area study aimed to investigate cultural practice in food preservation of Ban Thiphuye, Chalae Sub-district, Thong Phaphum District, Kanchanaburi Province that affects food security in a cultural dimension based on the diversity of local resources. The data of this qualitative study was collected through semi-structured interviews and in-depth interviews with subjects selected using purposive sampling. Participant and non-participant observations were conducted in the study area which was Ban Thiphuye Village, Mu 3, Chalae Sub-district, Thong Phaphum District, Kanchanaburi Province.

¹ส่วนหนึ่งของงานวิจัย “ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นบ้านทิพูเย อำเภothongphaphum จังหวัดกาญจนบุรี”

²อาจารย์ สาขาวิชาพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี
Lecturer, Community Development Program, Faculty of Humanities and Social Sciences,
Kanchanaburi Rajabhat University

The study found that Ban Thiphuye, which is a community of Po Karen, is still an agricultural society in which people collect vegetables from natural sources for consumption. They use herbs to treat their illnesses, and live a simple and peaceful life, and they love freedom. They also depend on local resources and use wisdom passed down to them by their ancestors which shows the identity of this community. The wisdom provides Karen people in this community with food preservation that makes food available for their consumption all year round. Their food preservation methods include fermentation, pickling, and drying which enable them to live with and manage natural diversity in a sustainable way.

Keywords: Food preservation, Thipuye, cultural practice

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเชิงพื้นที่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารบ้านทิพูเย ตำบลชะแล อำเภอดงพญาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่น ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากภาคสนามโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง สุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง และใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม พื้นที่ศึกษา คือ หมู่บ้านทิพูเย หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล อำเภอดงพญาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี

ผลการวิจัยพบว่า บ้านทิพูเย เป็นชุมชนชาวกะเหรี่ยงโป (โพลั่ว) มีวิถีชีวิตเป็นสังคมเกษตรกรรมหาพืชผัก จากแหล่งธรรมชาติมาบริโภค ใช้สมุนไพรในการรักษา

โรค ดำรงชีวิตเรียบง่าย ฟังพาทศัยทรัพยากรท้องถิ่น ถึงแม้กาลเวลาจะเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อวิถีชีวิตแบบเดิม แต่กะเหรี่ยงบ้านทิพูเย ยังสามารถปรับตัวให้ดำรงชีวิตและแสดงออกถึงอัตลักษณ์ของชุมชนแห่งนี้ ภูมิปัญญาที่มีอยู่ทำให้ชาวกะเหรี่ยงในชุมชนแห่งนี้มีรูปแบบการรักษาอาหารให้สามารถมีกินมีใช้ตลอดปี ทั้งวิธีการหมัก ดอง และ ตาก ซึ่งทำให้ชุมชนแห่งนี้ยังสามารถมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายทางธรรมชาติ ที่มีอยู่ในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: การรักษาอาหาร ทิพูเย ปฏิบัติการทางวัฒนธรรม

บทนำ

วัฒนธรรมเป็นพฤติกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ มนุษย์มีความแตกต่างจากสัตว์ตรงที่มีการรู้จักคิดมีการเรียนรู้ มีการจัดระเบียบชีวิตให้เจริญอยู่ดีกินดีมีความสุข สะดวกสบายรู้จักการแก้ไขปัญหาซึ่งแตกต่างไปจากสัตว์ที่เกิดการเรียนรู้โดยอาศัยความจำเท่านั้นโดยที่มนุษย์มีการถ่ายทอดการเรียนรู้เป็นวิถีชีวิตหรือเป็นแบบแผนของการดำเนินชีวิตมนุษย์เกิดในสังคมใดก็จะเรียนรู้และซึมซับในวัฒนธรรมของสังคมที่ตนเองอาศัยอยู่ ดังนั้นวัฒนธรรมในแต่ละสังคมจึงแตกต่างกัน (พัทยา สายหู, 2549, น. 14) วัฒนธรรมเป็นเครื่องวัดหรือกำหนดความเจริญหรือความเสื่อมของสังคม ขณะเดียวกันวัฒนธรรมยังกำหนดชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชน ดังนั้นวัฒนธรรมจึงมีอิทธิพลต่อความเป็นอยู่ของประชาชนและความเจริญก้าวหน้าของประเทศ หากสังคมใดมีวัฒนธรรมที่ดั่งงามและเหมาะสมสังคมนั้นย่อมเจริญก้าวหน้าตรงกันข้ามหากสังคมนั้นมีวัฒนธรรมที่ล้าหลังมีการแสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม มีค่านิยมที่ล่อเลียนแบบสังคมนั้นก็ยากที่จะเจริญก้าวหน้าและในที่สุดก็อาจสูญสิ้นความเป็นชาติได้เพราะถูกรุกรานทางวัฒนธรรม (ณรงค์ เส็งประชา, 2532, น. 3) วัฒนธรรมอาหารเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรมทำให้เกิด

ความเข้าใจในความแตกต่างทางวัฒนธรรมช่วยให้มนุษยชาติเข้าใจกันช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่ายขึ้น (พัฒนา วิสวะ, 2549, น. 9) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อ เฉพาะตัวของแต่ละชนชาติทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกินวิธีการปรุงรวมถึงฤดูกาลเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น อาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนที่อยู่ในแต่ละเขตวัฒนธรรม อาหารมีความสัมพันธ์กับความเชื่อโดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารส่วนใหญ่จะให้คุณกับร่างกายมีประโยชน์ทั้งในด้านยาและสมุนไพรไปพร้อมๆ กันความเชื่อเหล่านี้ล้วนแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี (ประหยัด สายวิเชียร, 2547, น. 55) ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารมาช้านานจนถือได้ว่า เป็นภูมิปัญญาที่ได้พัฒนาและสั่งสมมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารของแต่ละเชื้อชาติเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ การกินอาหารร่วมสำรับเป็นการสะท้อนลักษณะของสังคมที่มีน้ำใจช่วยเหลือเกื้อกูลแบ่งปันกัน การปรุงอาหารที่ใช้เวลาควบคู่กับความประณีตที่สะท้อนอุปนิสัยใจเย็นละเอียดอ่อนของคนไทย

กะเหรี่ยงเป็นชนเผ่าตระกูลทิเบต – พม่า อาศัยอยู่ตามบริเวณเทือกเขาถนนธงชัยและตะนาวศรี คำว่า “กะเหรี่ยง” คนไทยใช้ในความหมายดูถูกว่าเป็นคนล้าหลังไม่ทันสมัย แต่ที่แท้จริง กะเหรี่ยงเป็นชนชาติเผ่าพันธุ์ที่มีพัฒนาการทางสังคม และวัฒนธรรมอันยาวนานพอๆ กับคนไทย ลาว มอญ ในประวัติศาสตร์ไทย กะเหรี่ยงมีส่วนในการป้องกันรักษาผืนแผ่นดิน (วรจักษ์ สุวรรณฤทธิ, 2557, น. 2) ปัจจุบัน กะเหรี่ยงแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ใหญ่ๆ คือ 1) กะเหรี่ยงสะกอ (Sgaw Karen) ไทยเรียกยางดอย

หรือยางขาว อาศัยอยู่ตามขุนเขาแถบชายแดนไทย-สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ บริเวณลุ่มแม่น้ำสาละวิน ในประเทศไทยอาศัยอยู่ที่จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ตาก กาญจนบุรี ราชบุรี และเพชรบุรี เป็นกลุ่มที่มีประชากรมากที่สุด 2) กะเหรี่ยงโปว์หรือโป (Pwo Karen) ไทยเรียก ยางน้ำ เนื่องจากชอบอาศัยอยู่ตามต้นน้ำลำธารโดยเฉพาะ ในเขตจังหวัดกาญจนบุรีพบมากที่สุด ในจังหวัดอื่นๆ จะอาศัยอยู่ตามชายแดนไทย – สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ 3) กะเหรี่ยงยะเว (Bghwe Karen) ไทยเรียกยางแดง หรือกะเหรี่ยงแดง ตามเครื่องแต่งกายที่ชอบใช้สีแดง ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ทางภาคเหนือ ของไทย 4) กะเหรี่ยงตองซู่ หรือปะโอ (Pa-O Thaung Tha) อาศัยอยู่ในรัฐฉานของ สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์และทางภาคเหนือของไทย ต่อมาอพยพมาอยู่ตาม แนวชายแดนไทย ในอดีตเคยเข้ามาปล้นสะดมในกาญจนบุรีและสุพรรณบุรี (ภัทรพร รุ่งเจริญ, 2544, น. 2) ถิ่นฐานเดิมของกะเหรี่ยงอยู่ในมองโกเลีย เมื่อประมาณ 2,000 ปี ก่อนคริสต์ศักราช อพยพเข้าสู่ประเทศทิเบต ยูนนาน จีน และเข้าสู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กะเหรี่ยงอพยพเข้าสู่ประเทศไทยกระจัด กระจายอยู่ตามเทือกเขาสูงและป่าลึก การตั้งถิ่นฐานของกะเหรี่ยงอยู่ในบริเวณที่ราบระหว่างหุบเขา ตามปกติมีขนาดเล็ก และมีลำธารหรือห้วยไหลผ่านอย่างน้อยหนึ่งสายเสมอ การมีลำธารไหลผ่านข้าง ๆ หมู่บ้าน ทำให้กะเหรี่ยงไม่จำเป็นต้องทำการชลประทาน เพื่อการหาน้ำมาบริโภคหรือทำการเกษตร นอกจากนี้สภาพภูมิศาสตร์ที่มีสายน้ำ หุบเขานั้นยังเป็นตัวกำหนดการสร้าง บ้านเรือนด้วย เนื่องจากพื้นที่ราบระหว่างหุบเขาในบริเวณภูมิภาคตะวันตกของไทยมี ป่าไผ่จำนวนมาก ไผ่ลำต้นใหญ่ส่วนมากเป็นไผ่บง ลำต้นโตมีเนื้อหนาเหมาะแก่การสร้าง บ้านเรือนและเครื่องใช้ต่าง ๆ ของกะเหรี่ยง (พิพัฒน์ เรืองงาม, 2533, น. 40) กะเหรี่ยง เป็นกลุ่มชนที่มีวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรม มีการทำไร่ข้าวเพื่อการบริโภคในหมู่บ้าน มีการ ทอผ้า นอกจากนี้ในวิถีการบริโภค กะเหรี่ยงยังชีพด้วยการล่าสัตว์ หาชของป่า พิจารณา ได้จากเครื่องมือเครื่องใช้ในการล่าสัตว์ที่มีอยู่หลายประเภท

หมู่บ้านทิพเย³ ตำบลชะแล อำเภothองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี จัดตั้งเป็นตำบลมาก่อน ร.ศ. 120 ประชากรทั้งหมดเป็นชาวกะเหรี่ยงที่ได้รับสัญชาติไทยมาตั้งแต่บรรพบุรุษและได้อาศัยอยู่ในตำบลชะแลมาหลายชั่วอายุคน ในอดีตชาวบ้านจะอยู่กระจัดกระจาย เป็นกลุ่มเล็ก ๆ แต่ละกลุ่มรวมกันอยู่ประมาณ 5 – 6 ครัวเรือน โดยมีการย้ายถิ่นที่อยู่บ่อยครั้ง เนื่องจากทำไร่เลื่อนลอยไปเรื่อย ๆ ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันมีกำนันปกครองตำบลทั้งหมด 6 คน (วัลย์ลิกา สรรเสริญโชติ, 2545, น. 65) วิถีชีวิตชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพเยปรับตัวเข้ากับกระแสการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน รู้จักการพึ่งพาธรรมชาติ รู้จักการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณที่มีตามธรรมชาติ โดยได้รับการถ่ายทอดความรู้ มาประยุกต์กับวิถีที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน เช่น กระบวนการหรือวิธีการให้ได้พืชมาเป็นอาหาร แม้กระทั่งเป็นยารักษาโรค เป็นเครื่องรางของขลัง รู้จักวิธีการปลูกพืชให้ผสมผสานกับการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา เช่น วิธีการปลูกข้าวไร่ การหว่านเมล็ดผักชนิดต่างๆ วิธีการเก็บเมล็ดพันธ์ เพื่อไว้เพราะปลูกในปีถัดไป ชีวิตชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพเยยังคงรักษาประเพณีดั้งเดิม เป็นการแสดงอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์อย่างชัดเจน ร่วมกันรักษาป่าต้นน้ำ บูรณาการภูมิปัญญาที่มีอยู่ทำให้ชาวกะเหรี่ยงในชุมชนแห่งนี้มีรูปแบบการรักษาอาหารให้สามารถมีกิน มีใช้ตลอดปี ทั้งวิธีการหมัก ดอง ตาก ซึ่งเป็นคำตอบที่ชุมชนแห่งนี้ยังคงมีรูปแบบวิถีชีวิตบนความหลากหลายที่มีอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารบ้านทิพเย ตำบลชะแล อำเภothองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่น

³“ทิพเย” เป็นภาษากะเหรี่ยง หมายถึง ลำห้วยเล็ก ที่มีต้นเยขึ้นอยู่

วิธีการดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (qualitative research) เก็บข้อมูลโดยการค้นคว้าจากเอกสาร แผนที่ ภาพถ่ายทางอากาศ ทั้งในอดีตและเปรียบเทียบกับปัจจุบัน เพื่อศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของหมู่บ้าน รวมทั้งเก็บข้อมูลโดยการสำรวจแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมร่วมกับชุมชนเพื่อให้ได้ข้อมูลและตรวจสอบความถูกต้องของพื้นที่ที่ศึกษา การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง ทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการรักษาอาหารของชาวกะเหรี่ยง หมู่บ้านทิพูเย ตำบลชะแล อำเภอดงพญาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี เลือกผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง โดยการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชนโดยตรงเพื่อให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับ สภาพความเป็นอยู่ วิถีชีวิต ปฏิสัมพันธ์ของคนชุมชน โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ เจ้าอาวาสวัดทิพูเย ผู้นำชุมชน กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ชาวบ้านจำนวน 6 คน กลุ่มผู้ให้ข้อมูลรอง คือ หน่วยงานราชการในพื้นที่ จำนวน 4 คน นอกจากนี้ยังมีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม โดยสังเกตเกี่ยวกับกิจกรรม ประเพณีที่จัดขึ้นในหมู่บ้าน วิถีชีวิตประจำวัน ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีการตรวจสอบข้อมูลทุกขั้นตอน จนได้ข้อสรุปและเขียนรายงานผลการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยในการศึกษาการปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารของหมู่บ้านทิพูเย⁴ ซึ่งตั้งอยู่หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล อำเภอดงพญาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี มีชาวกะเหรี่ยงอาศัยอยู่มาตั้งแต่อดีต วิถีชีวิตของชาวกะเหรี่ยงที่หมู่บ้านนี้ยังคงมีรูปแบบการดำเนินชีวิตแบบดั้งเดิมซึ่งยึดมั่นในพระพุทธศานานับถือผีและสิ่งศักดิ์สิทธิ์

⁴ต้นเย คือ ต้นเตาร้าง เป็นพืชที่ขึ้นอยู่ตามริมห้วยในป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งแต่เดิมลำห้วยทิพูเยมีต้นเยขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก การเรียกชื่อสถานที่ต่าง ๆ ของคนกะเหรี่ยง จะเรียกชื่อตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และลักษณะเด่นของพืชและระบบนิเวศในแต่ละแห่ง เช่น น้ำตกโปตานา คือมีต้นโปตานาขึ้นอยู่ ห้วยแห่งสะซัวร์ หมายถึง ห้วยมะไฟ เป็นต้น

ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติและวิถีชีวิตเป็นอย่างมาก เช่น ในการเลือกพื้นที่ทำไร่
ปลูกข้าวไร่ ปลูกบ้าน ฯลฯ ล้วนจะต้องมีการทำพิธีบวงสรวง เสี่ยงทาย ขออนุญาตสิ่ง
ศักดิ์สิทธิ์ที่คุ้มครองอยู่ทั้งสิ้น การดำเนินชีวิตจะเคร่งครัดในหลักศีลธรรม เช่น ห้ามดื่ม
เหล้าในหมู่บ้าน หากใครฝ่าฝืนจะถูกเจ้าที่ลงโทษให้เจ็บไข้ไม่สบาย ห้ามลักขโมย
มีความซื่อสัตย์ต่อคู่ครอง มีความเอื้อเฟื้อ แบ่งปัน ไม่โลภ ไม่สะสม ยุติธรรม และรัก
สันโดษ ชุมชนคนกะเหรี่ยงในแถบตำบลชะแล้เช่นกันจะตั้งบ้านเรือนอยู่จุดใดจุดหนึ่ง
เป็นเวลาประมาณ 2 – 5 ปี แล้วย้ายไปอยู่จุดอื่นวนเวียนอยู่ในป่าแถบตำบลชะแล้และ
อาจจะย้ายกลับมาอยู่ ณ จุดเดิมอีกทีก็ได้ จุดที่เคยเป็นหมู่บ้านเก่าของคนกะเหรี่ยงใน
แถบนี้ เช่น บริเวณที่ตั้งหน่วยอุทยานแห่งชาติโปตานา หน่วยห้วยยาง ที่ตั้งหน่วย กจ. 4
(เดิมเป็นหมู่บ้านตะหาระเก้) บริเวณหมู่ที่ 7 บ้านชะอี บ้านห้วยเสือ บางแห่งปัจจุบัน
เป็นป่าไม่มีหมู่บ้านแล้ว หลักฐานที่แสดงว่าเคยเป็นหมู่บ้านกะเหรี่ยง คือต้นไม้ยืนต้นที่
ชาวบ้านปลูกไว้ เช่น ขนุน มะพร้าว จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ เช่น หมู่บ้านแห่งกะ
เป็นหมู่บ้านที่มีช้างเผือก จากหลักฐานที่มีการบันทึกไว้ ครั้งสมัยพระบาทสมเด็จพระ
จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) เสด็จประพาสไทรโยค ชาวกะเหรี่ยงได้นำช้างเผือก
มาถวาย ปัจจุบันหมู่บ้านแห่งกะเดิมไม่มีแล้วกลายเป็นป่า ชาวบ้านได้ย้ายมาอยู่ที่
บ้านคลีตัม (ทุ่งเสือโทน) ในปัจจุบัน สำหรับบริเวณหมู่บ้านทิพยูนี้ชาวกะเหรี่ยงได้เคย
ย้ายวนกลับมาตั้งหมู่บ้านทำมาหากินแล้ว 3 รอบ ก่อนที่จะมีการตั้งเป็นหมู่บ้านถาวรใน
ปัจจุบัน

เดิมชาวบ้านทิพยูทั้งหมดยังชีพด้วยการทำไร่ข้าวแบบไร่หมุนเวียน
โดยจะปลูกพืชใช้สอยและพืชอาหารต่างๆ เช่น พริก พักทอง แปะ ผัก ถั่ว ถั่วลิสง ฯลฯ
รวมอยู่ในไร่ข้าวด้วย ปัจจัย 4 ในการดำรงชีพล้วนหาได้จากในไร่และป่ารอบๆ
ชุมชนทั้งสิ้น เงินมีความจำเป็นน้อยมากในชีวิตประจำวันเพราะของจำเป็นที่ชาวบ้าน
ต้องซื้อมีเพียงกะปิและเกลือเท่านั้น เนื่องจากการเดินทางติดต่อกับตลาดและสังคม
ภายนอกเป็นไปด้วยความยากลำบากการเดินทางจะต้องใช้การเดินเท้าเป็นหลัก เช่น

การเดินทางมาตลาดทองผาภูมิจะต้องเดินทางอย่างน้อย 1 วัน จึงจะถึง ในขณะที่ปัจจุบันใช้เวลาไม่เกิน 1 ชั่วโมง ชาวบ้านเล่าว่า หัวหน้าหน่วยพัฒนาและสงเคราะห์ชาวเขาชื่อ นายทะแก้ว เสดะพันธ์ ซึ่งมาทำงานอยู่ในหมู่บ้านช่วงปี พ.ศ.2521 ป่วยเป็นโรคมะเร็ง ชาวบ้านต้องทำแคร่หามเพื่อพาไปโรงพยาบาลที่ทองผาภูมิแต่ไปได้เพียงครึ่งทางก็เสียชีวิตลง ด้วยข้อจำกัดในเรื่องการเดินทางและขนส่งดังกล่าววิถีการผลิตและเศรษฐกิจของชุมชนจึงยังคงลักษณะของเศรษฐกิจเพื่อการยังชีพและพึ่งตนเองตามแบบของวิถีกะเหรี่ยงมาเป็นระยะเวลายาวนาน ปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงประกอบอาชีพทำไร่ โดยปลูกพืชหลักอยู่ 3 ชนิด คือ ข้าวไร่ พริกและข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ข้าวไร่ปลูกไว้เพื่อบริโภคในครอบครัวเป็นหลัก พริกปลูกไว้เพื่อบริโภคและขาย ส่วนข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ปลูกเพื่อขายเป็นหลัก ซึ่งเพิ่งเริ่มมีการปลูกข้าวโพดกันเมื่อประมาณ ปี พ.ศ. 2530 และนิยมปลูกกันมากตั้งแต่ช่วงปี 2535 – ปัจจุบัน โดยกลุ่มผู้นำในชุมชนได้เริ่มเพาะปลูกก่อนตามอย่างหมู่บ้านของชาวอีสาน (บ้านห้วยเสือ ซึ่งอยู่เลยจากหมู่บ้านทิพเยประมาณ 20 กิโลเมตร) โดยทั่วไปรายได้เสริมของชาวบ้าน คือ การหาผลประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ เช่น น้ำผึ้งป่า หน่อไม้ แผล ลูกเนียง เห็ดต่างๆ สะตอป่า มะไฟป่า ผลไม้ป่า สมุนไพร สัตว์ป่า บางรายได้เสริมจากการรับจ้างทั่วไป เช่น รับจ้างก่อสร้าง ทำงานในไร่ หรือตัดไม้ เป็นต้น ส่วนใหญ่ชาวบ้านกะเหรี่ยงทิพเยแท้ๆ จะหาของป่าเพื่อการยังชีพ และบริโภคเท่านั้น เนื่องจากชาวบ้านมีอาชีพหลักคือการทำไร่จึงต้องใช้เวลาส่วนใหญ่ในการดูแลไร่ การหาของป่าขายจึงทำเป็นรายได้เสริมเล็กๆ น้อยๆ เท่านั้น ทรัพยากรธรรมชาติของหมู่บ้านทิพเยเป็นแหล่งเดียวในตำบลชะแลที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์มากที่สุดในปัจจุบันเมื่อเปรียบเทียบกับหมู่บ้านอื่นๆ ที่อยู่ใกล้เคียงกัน เนื่องจากชาวบ้านจะมีหลักและกติกาในการใช้และรักษาทรัพยากรธรรมชาติและยังคงฝังแน่นอยู่ในวิถีชีวิต ความคิดความเชื่อของชาวบ้าน เช่น การล่าสัตว์จะล่าเพียงพอเป็นอาหารบริโภคเท่านั้น ถึงแม้จะพบสัตว์อื่นอีกก็จะไม่ล่าเมื่อได้สัตว์ป่าจะมาแบ่งปันแจกจ่ายกันในหมู่บ้านที่พี่น้องเพื่อนฝูง สัตว์ป่าบางชนิดชาวบ้าน

จะไม่ล่า เช่น นกเงือก ชะนี เป็นต้น เพราะเนื่องจากเป็นสัตว์ป่าคุ้มครอง และเป็นสัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์ของผืนป่าแห่งนี้ การตัดหน่อไม้ถ้าหน่อไม้เล็กเกินไปก็จะไม่ตัดปล่อยให้โตต่อไปก่อน หน่อที่ใหญ่เกินไปก็ไม่เอา มีช่วงระยะเวลาในการตัดหน่อไม้เพื่อให้ไม้ไม่ผุใหม่ทดแทนของเดิม เป็นต้นสำหรับการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณที่มีตามธรรมชาติ โดยได้รับการถ่ายทอดความรู้ สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นวิธีการใช้พืชมาเป็นอาหาร เป็นยารักษาโรค เป็นเครื่องรางของขลัง หรือไม้ที่จะใช้ในพิธีกรรมต่างๆ รู้จักวิธีการปลูกพืชให้ผสมผสานกับการดำเนินชีวิต เช่น วิธีการปลูกข้าวไร่ การหว่านเมล็ดผักชนิดต่างๆ วิธีการเก็บเมล็ดพันธุ์ เพื่อใช้เพาะปลูกในปัดต่อไป สำหรับประเด็นความมั่นคงทางอาหารหรือการปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารของชุมชนทิพuye พบว่า

1. การผลิตและหาอาหาร

การผลิตอาหารเป็นกิจกรรมที่สำคัญของชีวิต การผลิตอาหารเพื่อนำมาบริโภคภายในครอบครัวและชุมชน ได้อาศัยวัตถุดิบจากสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ได้แก่ แหล่งน้ำ ป่าไม้และธาตุอาหารที่มีต่อพืชผลที่ชาวบ้านเพาะปลูก นอกจากนี้ชาวบ้านยังสามารถผลิตอาหารได้เองจากไร่และสวนหลังบ้าน เพื่อให้มีอาหารในการบริโภคอย่างหลากหลายและแปรเปลี่ยนไปตามฤดูกาล การใช้ประโยชน์จากที่ดินโดยรอบชุมชน โดยทั่วไปนอกจากจะเป็นที่อยู่อาศัยแล้ว ยังมีการทำเกษตรกรรม ปลูกข้าวไร่ และการเลี้ยงสัตว์ สำหรับการมีอยู่ของอาหารผลการวิจัยพบว่า สามารถแยกออกได้เป็นสองประเด็นคือ

1.1 แหล่งอาหารที่ผลิตขึ้นเอง กะเหรี่ยงบ้านทิพuyeอยู่บนพื้นฐานของการทำการเกษตรกรรมเป็นหลัก ทำมาหากินบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ดิน น้ำ ป่าไม้ ด้วยระบบภูมิปัญญาการทำไร่หมุนเวียน และอยู่อย่างค่อนข้างปิดตัวจากโลกภายนอกมาเป็นเวลานาน ต้องใช้เวลาปรับตัว การเสด็จเยี่ยมราษฎรของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ในวันที่ 5 มกราคม พ.ศ. 2549 หมู่บ้านทิพuyeได้รับการตอบรับจาก

หน่วยงานพัฒนาของทางราชการต่างๆ เป็นหมู่บ้านที่เน้นหนักในการพัฒนาตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ชุมชนมีความมั่นคงในสิทธิที่ดินทำกินและการจัดการทรัพยากรธรรมชาติมากขึ้น หน่วยงานให้การสนับสนุนโครงการและกิจกรรมต่างๆ รวมทั้งเป็นพื้นที่นำร่องในการดำเนินโครงการพัฒนาต่างๆ เพื่อขยายผลสู่หมู่บ้านอื่นๆ ทำให้สังคมกะเหรี่ยงเริ่มมีการปรับตัวเข้ากับกระแสที่เปลี่ยนแปลงไป ภูมิปัญญาการทำงานก็เช่นเดียวกัน กะเหรี่ยงถูกเลี้ยงดูและฝึกฝนให้พึ่งตนเองและช่วยเหลือกัน จากการเรียนรู้ในวิถีปฏิบัติของครอบครัวและการทำไร่ข้าวตั้งแต่เล็ก ลูกจะเรียนรู้ตั้งแต่อยู่บนหลังแม่ ในไร่จะมีการปลูกกระท่อมเล็กๆ ไว้พักอาศัยชั่วคราว ไว้สำหรับการพักขณะเหนื่อยจากการทำไร่ สำหรับแหล่งอาหารในยุคแรกๆ ของหมู่บ้านทิพูนั่น มีรูปแบบและวิธีการผลิตที่เรียบง่าย มีการทำไร่แบบดั้งเดิม ปลูกข้าวพอกินและมีชีวิตที่สงบสุขอยู่กับป่า อดิศักดิ์นันทชาวล เกรียงแสนภู ซึ่งปัจจุบันนอกจากจะทำไร่แล้ว ยังเปิดร้านขายของชำ ท่านเป็นคนหนึ่งในกลุ่มแรกๆ ที่อพยพเข้ามาอยู่ในหมู่บ้านนี้ ได้กล่าวว่า

“...เดิมทีนี้เป็นป่าเลนนะ การมาอยู่ที่นี่คนกะเหรี่ยงมีมิดอัน
เดียวก็สามารถสร้างบ้านได้เลนนะ หาอุปกรณ์จากป่า แต่สิ่ง
สำคัญ คือ เราปลูกข้าวเอง ปลูกไว้เพื่อกินเองในครัว...”
(ชัชวาล เกรียงแสนภู, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2557)

การทำไร่ของชาวกะเหรี่ยงจะทำไร่หมุนเวียน เพื่อบริโภคในครอบครัว เท่านั้นจะไม่ทำเพื่อขาย สาเหตุที่ไม่ทำเพื่อขายเพราะอาศัยแรงงานในครอบครัวในการถางพื้นที่เพื่อทำไร่ แต่ละครอบครัวก็จะมีลักษณะใช้พื้นที่มากน้อยขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกที่มีอยู่ โดยทั่วไปจะใช้ที่ดินไม่เกินครอบครัวละ 10 ไร่ (วัลย์ธิดา สรรเสริฐชูโชติ, 2545, น. 73) พื้นที่ใช้ทำไร่จะเป็นป่าไผ่หรือไร่ชาก หลังจากไร่ถางไร่แล้วจะเผาไร่

เพื่อเตรียมดินในการหยอดข้าวไร่ในช่วงต้นฤดูฝน การปลูกพืชอาหารและพืชใช้สอยอื่นๆ ลงในไร่ข้าวด้วย เช่น ผัก พริก สมุนไพร ยาสูบ ถั่ว งา ข้าวโพด แตง ฟักทอง มันสำปะหลัง เป็นต้น ในวัฒนธรรมข้าวไร่ของคนกะเหรี่ยง แรงงานมีความสำคัญมาก ทั้งหญิงและชายทำงานร่วมกัน กล่าวได้ว่าระบบการผลิตในไร่ของชาวกะเหรี่ยงในหมู่บ้านทิพuye มีการทำไร่หมุนเวียนอันเป็นระบบการผลิตในแบบดั้งเดิมของชาวกะเหรี่ยงโดยทั่วไป นั่นเอง ในขณะเดียวกันแหล่งอาหารที่ชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพuye สามารถผลิตขึ้นเอง ยังมีรูปแบบอื่นๆ ที่มีวิธีการเข้าถึงแหล่งอาหาร เช่น ที่บ้านหรือที่อยู่อาศัย ชาวกะเหรี่ยงจะนำพันธุ์มาจากธรรมชาติ มาปลูกไว้บริเวณละแวกที่อยู่อาศัย ซึ่งอาหารประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเป็นพืชสมุนไพรและพืชผักสวนครัวที่จำเป็นต้องใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ จำพวกพริก ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบพลู ฯลฯ

2. แหล่งอาหารที่มีตามฤดูกาล

ชาวกะเหรี่ยงมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย รู้จักพึ่งพาธรรมชาติ รู้จักการใช้ประโยชน์จากพืชพรรณที่มีตามธรรมชาติ โดยได้รับการถ่ายทอดความรู้ สืบต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นวิธีการหาพืชมาเป็นอาหาร เป็นยารักษาโรค เป็นเครื่องรางหรือใช้ในพิธีกรรมต่างๆ แหล่งอาหารที่หามาได้ตามฤดูกาลที่เกิดขึ้นจากแหล่งธรรมชาติ มักจะเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่ดูจะมั่นคงที่สุด เพราะเมื่อป่าอุดมสมบูรณ์อาหารก็ย่อมอุดมสมบูรณ์ เช่นเดียวกัน การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติหรือป่าไม้เพื่อเป็นแหล่งอาหารของชาวกะเหรี่ยงในชุมชนบ้านทิพuye คนในชุมชนมีการใช้ประโยชน์มากจากป่าหรือแหล่งธรรมชาติในการประกอบกิจกรรมต่างๆ เพื่อนำอาหารมาบริโภคในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การเก็บอาหาร การล่าสัตว์ เป็นต้น จากการสอบถามผู้อาวุโสในชุมชนได้ความว่า พื้นที่ป่าไม้ในชุมชนแห่งนี้และชุมชนใกล้เคียงเป็นแหล่งต้นน้ำสำคัญคือ ห้วยทิพuye ซึ่งไหลมาจากเขตทุ่งใหญ่นเรศวร ดังนั้นการใช้ประโยชน์จากป่าไม้เพื่อนำอาหารมาบริโภคจึงต้องอยู่ภายใต้ข้อตกลงระหว่างคนในชุมชนกับหน่วยงานภาครัฐคือ ห้ามคนในชุมชนตัดไม้และทำไร่ในป่าอนุรักษ์ ส่วนข้อตกลงด้านการใช้ประโยชน์

จากปาระหว่างชาวบ้านด้วยกันเองพบว่า คนในชุมชนใช้เกณฑ์การแบ่งตามจารีตดั้งเดิมของชุมชนที่มีการสืบทอดต่อๆ กันมา โดยการแบ่งพื้นที่ป่าไม้ออกเป็นป่าประเภทต่างๆ ตามลักษณะการใช้ประโยชน์ เช่น ป่าเพาะปลูก ป่าอนุรักษ์ ป่าใช้สอย โดยที่ทุกคนในชุมชนรับรู้ร่วมกันเกี่ยวกับข้อตกลงและข้อห้ามในการเข้าไปใช้ประโยชน์จากป่า สำหรับทรัพยากรที่นำมาใช้หรือประเภทอาหารที่ได้จากธรรมชาติส่วนใหญ่จะเป็นพวกผัก ได้แก่ ลูกเนียง (สะโหนงซา) หน่อไม้ ผักกูด (ไก่คุด) หวาย (กิซัง, คาคี) กลอย (คลีที) บอน (คูที) ผักหวานป่า (เซ่งพุด) ฯลฯ

อาหารที่หาซื้อจากตลาดหรือร้านขายของชำในหมู่บ้านหรือมีผู้นำมาจำหน่ายในหมู่บ้าน การซื้อผักและการซื้อเนื้อสัตว์ นับวันจะเพิ่มจำนวนขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากในแหล่งธรรมชาติมีปริมาณไม่เพียงพอ และการคมนาคมสะดวกขึ้น จึงมีผู้นำพืชผักต่างๆ ตลอดจนเนื้อสัตว์จากตัวเมืองหรือชุมชนข้างเคียงมาจำหน่ายมากขึ้น โดยเฉพาะสินค้าที่มาจากตัวอำเภอสังขละบุรีซึ่งนำเข้ามาจากประเทศเพื่อนบ้าน และราคาสินค้าถูกกว่าของที่นำไปจากตัวอำเภอทองผาภูมิซึ่งมีแหล่งผลิตในประเทศไทย และชาวกะเหรี่ยงเริ่มมีอาชีพรับจ้างทั่วไปมากขึ้น

กระบวนการนำอาหารมาบริโภค พบว่าจะมีเรื่องทักษะ ความรู้และภูมิปัญญาเกี่ยวข้อง (งามพิศณู สัตย์สงวน, 2538, น. 54) ไม่ว่าจะเป็นการหาอาหาร การผลิตอาหาร และการประกอบอาหารตลอดจนการบริโภค ได้แก่ การหาอาหารจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ เมื่อได้อาหารมาแล้วนอกจากการบริโภคแล้ว ยังต้องมีวิธีการพิทักษ์หรือการถนอมอาหารซึ่งจะทำให้เก็บรักษาอาหารประเภทนั้นไว้ได้นาน การรักษาอาหารหรือรูปแบบการรักษาอาหารของชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพuye ตำบลชะแล อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี ใช้วิธีแบบภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น แม้ปัจจุบันชุมชนแห่งนี้อาจจะมีวิถีชีวิต สภาพเศรษฐกิจและสังคมเปลี่ยนไปหรือจากกระแสการพัฒนาจากภายนอก การรักษาอาหารให้สามารถมีกินเก็บไว้กินได้นานๆ ก็ยังคงอยู่

3. ภูมิปัญญาถนอมอาหารให้มีกินมีใช้ตลอดปี

ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เป็นรูปแบบวิธีการที่ถูกถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เป็นวัฒนธรรมการรักษาของสดบางชนิดให้สามารถมีกินไปตลอดปี มักจะเกี่ยวข้องกับการยับยั้งการเติบโตของแบคทีเรีย เชื้อราและจุลินทรีย์อื่นๆ และการหน่วงปฏิกิริยาระหว่างไขมันกับออกซิเจนในอากาศ ซึ่งเป็นสาเหตุของการเน่าเสีย (rancidity) ของอาหาร การถนอมอาหาร อาจรวมถึงการรักษาอายุตามธรรมชาติและสีส่นของอาหาร ซึ่งเกิดจากการปรุงอาหาร สำหรับวิธีการรักษาอาหารของชาวกระเหรี่ยงสรุปได้ดังนี้

การตาก กระเหรี่ยงบ้านทิฟูเย มีการใช้วิธีการถนอมอาหารด้วยการตากแห้ง เช่น การนำเนื้อสัตว์มาหมักและตากแห้ง เพื่อเก็บไว้รับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวของนางมาลี โชคลีวงศ์

“ที่นี่มีการตากเนื้อ ปัจจุบันก็มีหมู ที่ซื้อจากรถที่มาจากชายจากสังขละบุรี วิธีการทำก็ทำเหมือนที่เขากำกัน ก็เอาเนื้อมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ กระดาษส่วนตนเองนะ แล้วใส่เกลือผงลงไป หมักไว้ประมาณ 2 – 3 ชั่วโมงแล้วนำมาตากบนหลังคา เพราะแมลงจะบินขึ้นไปกิน แต่ต้องดูแลด้วยนะ ถ้าแดดแรงก็จะดีมาก”

(มาลี โชคลีวงศ์, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2557)

นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ นางสาวพัชรินทร์ สังสุขุม ได้กล่าวว่า

“อาหารที่ตากแห้งก็มีหมู ตากได้ทั้งหมูป่าและหมูบ้าน วิธีการทำก็หั่นเป็นชิ้นบางๆ และคลุกกับเกลือ นำไปตาก วันหนึ่งก็ใช้ได้แล้ว ข้าวเย็นก็ตากนะ (ถ้าเหลือ)”

(พัชรินทร์ สังสุขุม, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2557)

“พริกกะเหรียงที่ปลูกไว้ที่รอบๆ บ้าน หรือจะปลูกไว้ในไร่ หรือที่ขึ้นเองข้างนั้น ก็เก็บมาแล้วก็ตากให้แห้ง จะเก็บไว้ใช้ในครัวได้นาน แต่ถ้ามีมากหน่อยก็จะนำไปให้กับพ่อค้าคนกลางในหมู่บ้านอีกทอดหนึ่งได้รายได้พิเศษมาไว้ใช้จ่ายในครอบครัว”
(ดอกกรัก ทองผาสุธิ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2557)

เห็นได้ว่าชาวกะเหรี่ยงใช้รูปแบบวิธีการตากแห้ง ในการเก็บรักษาอาหารประเภทเนื้อสัตว์และใช้รูปแบบดังกล่าวในการตากพริกกะเหรียงเพื่อจะได้ส่งขายหรือเก็บไว้บริโภคได้นาน สำหรับเนื้อสัตว์ การเลือกใช้รูปแบบการถนอมอาหารโดยวิธีการตาก มักได้มาจากการล่าในป่าหรือซื้อมาจากรถที่มาขาย ซึ่งเป็นวิธีง่ายๆ และมีการสืบทอดมาถึงปัจจุบัน

การดอง วิธีการรักษาโดยการดองอาหารของชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพเยมีหลายประเภท เช่น หน่อไม้ดอง ลูกเนียงดอง ซึ่งสอดคล้องกับการพูดคุยกับนายชัชวาล เกรียงแสนภู

“แม่บ้านผม ทำหน่อไม้ดองไว้ทานเอง เพราะหน่อไม้ช่วงหน้าฝนจะมีเยอะ เราก็ขุดมา ได้เยอะก็ต้อง กระบวนการก็ต้องถามแม่บ้าน แต่ก็ป็นวิธีดองแบบดั้งเดิม”

(ชัชวาล เกรียงแสนภู, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2557)

“...ช่วงเข้าหน้าฝน ของที่ได้จากป่าเยอะที่สุดก็หน่อไม้ มีเยอะจนกินไม่หมด ขายไม่ได้เพราะราคามันถูกมาก จึงเอามาดองวิธีการดองก็ไม่ยาก หั่นหน่อไม้เป็นชิ้นบางๆ แล้วก็เอามาใส่โหล ใส่ น้ำที่ต้มที่ผสมเกลือลงไป โดยมีวิธีการกะบริโภคเอาเอง

และก็เก็บไว้ตามปกติ อยากจะใช้ อยากจะกินเมื่อไรก็เท
ออกมา”

(กฤษณะ, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2557)

“หน่อไม้ที่ได้จากเขาก็นำมาดองได้นะ เขาเรียกว่าดองเปรี้ยว
แต่ 2-3 วันก็ต้องรีบออกมาทานนะ ไม่งั้นจะเสียหมด”

(ทองดี พิมพิลา, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2557)

ชาวกะเหรี่ยงมีหน่อไม้ดองแทบทุกบ้าน รูปแบบการดอง สืบทอดจากบรรพ
บุรุษ ในช่วงฤดูฝนจะมีหน่อไม้มาก ชาวกะเหรี่ยงจึงนำหน่อไม้มาดองไว้บริโภค

การแช่แข็ง ปัจจุบันนิยมแพร่หลายมากขึ้นถึงแม้ว่าตู้แช่หรือตู้เย็นจะมีราคา
สูงและมีอาหารแช่เย็นจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อในหมู่บ้าน เพราะช่วยประหยัดเวลา
และแรงงานในการประกอบอาหาร นอกจากนี้ อาหารแช่แข็งจะสดและมีรสชาติดีกว่า
อาหารกระป๋อง

“ทุกวันนี้ของที่ซื้อ หรือของที่ได้จากการหาจากไร่ ก็จะมีวิธีการ
เก็บอีกอย่าง คือ แช่ในตู้เย็น”

(แตะ สายสังขละคีรี, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2556)

“ร้านค้าหรือ ไม่มีตู้แช่ (ตู้เย็น) ก็ลำบากแน่ๆ ไหนจะแช่ของ
สด ไหนจะแช่ของที่ซื้อมาขายพวกน้ำ นม สะดวกนะ สัปดาห์
หนึ่งเก็บได้สบาย”

(ชัชวาล เกรียงแสนภู, สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2557)

วิธีการรักษาอาหารอีกรูปแบบหนึ่ง คือ การเก็บไว้ในตู้เย็นหรือตู้แช่ แต่ก็มีในบางครอบครัวเท่านั้น และจะมีอยู่ในร้านค้าในหมู่บ้าน และชาวกะเหรี่ยงหลายครอบครัวอาจจะมียาได้น้อย ไม่เพียงพอต่อการมีตู้เย็นในครอบครัวได้

โดยสรุปชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพเย มีความมั่นคงทางอาหาร เพราะมีฐานทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งพืชพรรณนานาชนิดและสัตว์ป่า ที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารได้อย่างพอเพียง ถึงแม้ในปัจจุบันจะทำได้ยากกว่าในอดีต เพราะความอุดมสมบูรณ์ของป่าและสัตว์ป่าลดลง อย่างไรก็ตาม ก็ยังคงมีชาวบ้านส่วนหนึ่งเข้าไปหาอาหารตามธรรมชาติอยู่ดังเช่นอดีต ป่าและธรรมชาติบริเวณรอบๆ ชุมชนจึงยังคงเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่จะเข้าไปถึงแหล่งบริโภค ชาวทิพเยมีวิธีการผลิตที่เอื้อต่อการมีอาหารไว้บริโภคตลอดปี ไม่ว่าจะเป็นการปลูกข้าวไร่ไว้บริโภคเองในครอบครัว (ไม่ขาย) และมีการปลูกพืชผักไว้รอบๆ บ้านหลากหลายชนิด อีกทั้งชาวทิพเยยังคงสืบทอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชาวกะเหรี่ยงที่เป็นการรักษาธรรมชาติให้สามารถมีแหล่งอาหารไว้บริโภคตลอดปี และมีการรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ อย่างการถนอมอาหารในรูปแบบต่างๆ กล่าวได้ว่าวัฒนธรรมท้องถิ่นบ้านทิพเยส่งผลให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยการปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารบ้านทิพเย ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารบนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นดังนี้

1. การมีอยู่ของอาหารชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพเยมีพื้นฐานจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ทำมาหากินบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ดิน น้ำ ป่าไม้ ด้วยระบบภูมิปัญญาการทำไร่หมุนเวียน นอกจากนี้ยังมีวิธีการเข้าถึงแหล่งอาหารโดยนำพันธุ์จากธรรมชาติมาปลูกไว้บริเวณละแวกที่อยู่อาศัย การทำไร่หมุนเวียนสอดคล้องกับงานวิจัยของวัลย์ลิกา สรรเสริญชูโชติ (2545) ที่ได้ศึกษาเรื่องการ

เปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและระบบความสัมพันธ์ทางสังคมในมิติหญิงชายของชุมชนกะเหรี่ยง: ศึกษากรณีบ้านทิพูเย หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดกาญจนบุรี ผลการวิจัยพบว่าชาวบ้านทิพูเย มีอาชีพทำไร่ข้าวและไร่หมุนเวียน โดยจะปลูกพืชใช้สอยและพืชอาหารต่างๆ เช่น พริก พัก ฯลฯ รวมอยู่ในไร่ข้าว การดำรงชีวิตล้วนหาได้จากในไร่และป่าล้วนๆ โดยทั่วไปชาวบ้านหาประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ หน่อไม้ น้ำผึ้งป่า สะตอป่า ฯลฯ โดยชาวบ้านมีหลักและกติกาในการใช้และรักษาทรัพยากรธรรมชาติและยังคงฝังแน่นอยู่ในวิถีชีวิต ความคิด ความเชื่อของชาวบ้าน ไม่ว่าจะเป็นล่าสัตว์ เป็นต้น นอกจากนี้สำหรับประเด็นการมีอยู่ของอาหารยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของสุรชัย รักษาชาติ (2545) เรื่องความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของคนชายขอบ: รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนภาคตะวันตกประเทศไทย ผลการวิจัยพบว่ากะเหรี่ยงบริเวณภาคตะวันตกของประเทศไทยมีการทำไร่หมุนเวียนอันเป็นระบบการผลิตในแบบดั้งเดิมของชาวกะเหรี่ยง โดยทั่วไป ระบบการผลิตแบบนี้เป็นระบบการปลูกพืชที่ต้องมีการตัด ฟัน มีการใช้ดินแบบหมุนเวียนเพื่อปลูกพืช สำหรับพืชหลัก คือ ข้าวไร่ และพืชอาหารรองที่หลากหลาย เช่น พริก มะเขือ นอกจากนี้ยังมีการหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่มีตามฤดูกาล เช่น หน่อไม้ ผักกูด ฯลฯ ความสัมพันธ์ในชุมชนก็แน่นแฟ้น รักษาประเพณีและพิธีกรรม

2. การผลิตอาหารขึ้นเองมาจากแหล่งผลิตที่สำคัญมากที่สุด คือ การทำไร่ ซึ่งจะทำไร่หมุนเวียนเพื่อบริโภคในครอบครัวเท่านั้นจะไม่ทำเพื่อขาย นอกจากมีแหล่งอาหารที่ชาวกะเหรี่ยงบ้านทิพูเยสามารถผลิตขึ้นเอง คือ ที่บ้านหรือที่อยู่อาศัย ชาวกะเหรี่ยงจะนำพันธุ์จากธรรมชาติ มาปลูกไว้บริเวณละแวกที่อยู่อาศัย อาหารประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเป็นพืชสมุนไพรและพืชผักสวนครัวที่จำเป็นสอดคล้องกับงานวิจัยของจักรารัตน์ คล้ายโตนด (2550) ที่ศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิตชนเผ่ากะเหรี่ยงจังหวัดเชียงใหม่พบว่า ชนเผ่านี้มีวิถีชีวิตที่เกี่ยวกับระบบเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม การตั้งถิ่นฐานเกิดจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและ

ความหนาแน่นของถิ่นที่อยู่เดิม ระบบเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงไปตามความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี แต่วิถีชีวิตแบบดั้งเดิมบางอย่างก็ยังคงอยู่และยังไม่มีเปลี่ยนแปลงมากนัก โดยเฉพาะการอยู่ร่วมกับธรรมชาติในลักษณะพึ่งพาอาศัยกัน มีการตั้งกฎเกณฑ์ต่างๆ หรือสร้างเป็นความเชื่อและประเพณีเพื่อให้ชาวบ้านอาศัยอยู่กับธรรมชาติสภาพแวดล้อมได้อย่างสมดุลนอกจากนี้การผลิตอาหารขึ้นเองของชาวกระเหรี่ยงบ้านทิพูเย ยังสอดคล้องกับการวิจัยของโกวิท แก้วสุวรรณ (2542) เรื่อง “ดูหูล่า” ในพิธีเรียกผีล่าของชาวกระเหรี่ยงโป: กรณีศึกษากระเหรี่ยงโป ผลการวิจัยพบว่า ชาวกระเหรี่ยงที่ตำบลไล่โว่ อำเภอสังขละบุรี มีโลกทัศน์ทางจักรวาลวิทยาว่าจิตวิญญาณเป็นสิ่งที่มืออยู่ควบคู่กับสรรพสิ่งต่างๆ ตามธรรมชาติ มนุษย์ ข้าว และสัตว์เลี้ยง มีวิถีชีวิตที่อิงอยู่กับธรรมชาติ ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะมีกระแสความทันสมัย การคมนาคมขนส่งสะดวก แต่ระบบการผลิตอาหารของชาวกระเหรี่ยงยังคงอิงอยู่กับภูมิปัญญา และความสัมพันธ์ในครอบครัวที่ยังคมมีอยู่อย่างเหนียวแน่น

3. การรักษาอาหาร เป็นการถนอมอาหาร โดยใช้วิธีดั้งเดิมจากภูมิปัญญาที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ถึงแม้ว่าชุมชนแห่งนี้จะได้รับอิทธิพลของกระแสการพัฒนาจากภายนอกในบางฤดูกาลมีผลผลิตประเภทอาหารมากมาย ทำให้ไม่สามารถรับประทานอาหารสดๆ ได้หมด ชาวกระเหรี่ยงบ้านทิพูเยก็สามารถเก็บรักษาอาหารไว้รับประทานต่อไปได้ด้วยวิธีการถนอมอาหารที่เหมาะสมสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานและสามารถรับประทานได้ตลอดฤดูกาล โดยไม่บูดเน่าเสีย สอดคล้องกับงานวิจัยของคมลักษณ์ ไชยยะ (2551) ที่ได้ศึกษาปฏิสัมพันธ์ทางชาติพันธุ์ระหว่างชาวกระเหรี่ยงสองกลุ่มบนพื้นที่ชายแดน กระเหรี่ยงที่อาศัยอยู่ในบ้องตี้มีความสัมพันธ์แบบเครือญาติ อาศัยป่าและพึ่งพาธรรมชาติ อาชีพหลักคือการทำไร่มันสำปะหลัง มีการปลูกข้าวโพด ทำข้าวไร่ และมีการถนอมอาหารให้สามารถเก็บไว้กินได้ตลอดปี เช่น การดองหน่อไม้ การตากพริก กระเหรี่ยงที่มีอยู่บริเวณไร่ เป็นต้น นอกจากนี้ชาวกระเหรี่ยงบ้านบ้องตี้ยังคงมีการอนุรักษ์ ประเพณีและพิธีกรรมการเล่น เพื่อการแสดงอัตลักษณ์ความเป็นชาติพันธุ์ของตัวเอง

กล่าวได้ว่าชาวกะเหรี่ยงไปบ้านทิพเย ตำบลชะแล อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวิถีชีวิตเป็นสังคมเกษตรกรรมและหาของป่า การดำเนินชีวิตยังคงอิงอยู่กับวิถีธรรมชาติ ป่าไม้ รักความสงบ พอใจในสิ่งที่มีอยู่ มีการแสดงอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์อย่างชัดเจน โดยเฉพาะเรื่องการแต่งกายในงาน เทศกาลหรือประเพณีที่สำคัญของชุมชน ร่วมกันอนุรักษ์ต้นน้ำลำธาร พึ่งพาอาศัย ธรรมชาติในการหาแหล่งอาหารโดยเฉพาะพืช ผัก เนื้อสัตว์มาบริโภคเป็นอาหารมื้อหลัก มีการใช้ภูมิปัญญาของชุมชนที่รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาตั้งแต่อดีต ภูมิปัญญาดังกล่าวที่มีอยู่ในชุมชนแห่งนี้สามารถพิทักษ์รักษาอาหารให้สามารถมีกิน มีใช้ตลอดปี มีวิธีการหมัก ดอง ตาก ซึ่งเป็นคำตอบที่ชุมชนแห่งนี้ยังคงมีรูปแบบวิถีชีวิต บนความหลากหลายของทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอยู่ในชุมชนอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการศึกษาครั้งนี้ ไปส่งเสริมและสนับสนุนเผยแพร่ รูปแบบการดำเนินชีวิต สนับสนุนเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น และส่งเสริมกระบวนการบริโภคอาหารอย่างถูกสุขลักษณะให้กับชุมชน

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยต่อไปควรมีการศึกษาเกี่ยวกับปฏิบัติการทางวัฒนธรรมในการรักษาอาหารของชนเผ่าอื่นๆ ที่เป็นสังคมชายขอบ เพราะจะต้องมีความรู้ รูปแบบ วิถีชีวิต กระบวนการบริโภคอาหารเพื่อนำความรู้ไปเผยแพร่ให้กับ สาธารณชน หรือเป็นบทเรียนท้องถิ่นในการใช้พัฒนาชุมชนท้องถิ่นของตนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- โกวิท แก้วสุวรรณ. (2542). “ดูหูล่า” ในพิธีเรียกวีหูล่าของชาวกะเหรี่ยงโป: กรณีศึกษา
กะเหรี่ยงโป บ้านเกาะสเด็ง ตำบลไล่โว่ อำเภอสงขลาบุรี จังหวัดกาญจนบุรี.
(วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาวัฒนธรรมศึกษา). มหาวิทยาลัย
มหิดล, นครปฐม.
- คมลักษณ์ ไชยยะ. (2551). กะเหรี่ยงใน/นอก: ปฏิสัมพันธ์ ณ อาณาบริเวณชายแดน.
(วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา). มหาวิทยาลัย
ศิลปากร, กรุงเทพฯ.
- งามพิศ สัตย์สงวน. (2538). *หลักมานุษยวิทยาวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์
ธรรมสภา.
- จักรราชต์ คล้ายโดนด. (2550). *การศึกษาวิถีชีวิตของชาวกะเหรี่ยง ตำบลแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่*. การศึกษาค้นคว้าอิสระ (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาภาษาไทย). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ณรงค์ เส็งประชา.(2532). *มนุษย์กับสังคม*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่.
- พัฒนา วิตะ. (2549). *ความหมายของวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: มปท.
- พัทธา สายหู. (2549). *กลไกของสังคม*. พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิพัฒน์ เรืองงาม. (2533). *ชาวกะเหรี่ยงและวัฒนธรรมกะเหรี่ยง ตำบลไล่โว่
อำเภอสงขลาบุรี จังหวัดกาญจนบุรี*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ภัทรพร รุ่งจรรุญ. (2544). *ประเพณีอั้งมีถ้อง*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ครุสภาลาดพร้าว.
- มณฑล คงแถวทอง. 2538. *กาญจนบุรีศึกษา: ชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงในจังหวัด
กาญจนบุรี*. กาญจนบุรี: ศูนย์ศิลปหัตถกรรม สถาบันราชภัฏกาญจนบุรี.

รัมภา ศิริวงศ์. 2544. *การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา* (วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

วรวิธ สุวรรณฤทธิ์. (2557). กะเหรี่ยง ชาตินี้ไม่เคยมีดินแดนเป็นของตนเอง. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี*, 3(1), 2-3.

วัลย์ลิกา สรรเสริญชูโชติ. (2545). *การศึกษาการเปลี่ยนแปลงในวิถีการผลิตและระบบความสัมพันธ์ทางสังคมในมิติหญิงชายของชุมชนกะเหรี่ยง: ศึกษากรณีบ้านทิพเย หมู่ที่ 3 ตำบลชะแล อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดกาญจนบุรี*. (วิทยานิพนธ์พัฒนาศุมนมหาบัณฑิต สาขาการพัฒนาศุมน). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุรัชย์ รักษาชาติ. (2545). *ความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของคนชายขอบ: รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนภาคตะวันตกประเทศไทย*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการวางแผนสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาชนบท). มหาวิทยาลัยมหิดล, นครปฐม.

Translated from Thai

References

Chaiya, C. (2008). *Inside/outsider Karens: Ethic interaction in a border zone*. Unpublished master's thesis, Silpakorn University, Bangkok.

[in Thai]

Kaosuwan, K. (1999). *"Du Tu La" in the Wila Calling ceremony of Po Karen: A case study of Po Karen, Ban KoSadoeng, Lai Wo Sub-district, Sangkhlaburi District, Kanchanaburi Province*. Unpublished master's thesis, Mahidol University, Nakhon Pathom. [in Thai]

- Khlaitanot, C. (2007). *A study on the way of life among Karen in Kaew Sub-district, Samoeng District, Chiang Mai Province*. Unpublished independent study, Chiang Mai University. [in Thai]
- Khongthaewthong, M. (1995). *Kanchanaburi studies: Karen Thais in Kanchanaburi*. Handicraft Center, Kanchanaburi Rajabhat Institute. [in Thai]
- Raksachat, S. (2002). *Food security of marginalized people: Consumption patterns and sources of food of selected households in a Karen community, Western Thailand*. Unpublished master's thesis, Mahidol University, Nakhon Pathom. [in Thai]
- Rueang-ngam, P. (1990). *Karen people and Karen culture in Lai Wo Sub-district, Sangkhlaburi District, Kanchanaburi Province*. Bangkok: Research and Development Institute, Silpakorn University. [in Thai]
- Rungcharun, P. (2001). *Ang Mi Thong tradition*. Bangkok: Khuru Sapha Printery. [in Thai]
- Saihu, P. (2006). *Mechanisms of society*. (9th ed.). Bangkok: Chulalongkorn University. [in Thai]
- Saiwichian, P. (2004). *Food, culture and health*. Chiang Mai: Chiang Mai University. [in Thai]
- Sansoenchuchot, W. (2002). *A study of mode of production change and the social relationship system in female and male dimension of a Karen community: A case study of Ban Thiphuye, Mu 3, Chaloe Sub-district, Thong Phaphum District, Kanchanaburi Province*. Unpublished master's thesis, Thammasat University, Bangkok. [in Thai]

- Satsa-nguan, Ng. (1995). *Principles of cultural anthropology*. Bangkok: Thammasapha Printing House. [in Thai]
- Sengpracha, N. (1989). *Man and society*. Bangkok: Odeon Store. [in Thai]
- Siriwong, R. (2001). *The existence of Lan Na food culture*. Unpublished master's thesis, Chiang Mai University, Chiang Mai. [in Thai]
- Suwanrit, W. (2014). Karen, a nation with no territory. *Journal of Kanchanaburi Rajabhat University*, 3(1), 2-3. [in Thai]
- Wisawa, P. (2006). *Meanings of culture*. Bangkok: Unknown. [in Thai]