

อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน : ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต. โคกกรวด อ. เมือง จ. นครราชสีมา

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

โดย

นางสาวจักษุมาลย์ วงษ์ท้าว

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชามานุษยวิทยา

ภาควิชามานุษยวิทยา

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2554

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน : ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต. โคกกรวด อ. เมือง จ. นครราชสีมา

โดย
นางสาวจักษุมาลย์ วงษ์ท้าว

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชามานุษยวิทยา
ภาควิชามานุษยวิทยา
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2554
ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

LOCAL FOOD IN TODAY'S SOCIETY : ETHNOGRAPHIC FIELDWORK AT NONGRANGGA NAKHON RATCHASIMA

By

Jaksuman Wongtaw

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree

MASTER OF ARTS

Department of Anthropology

Graduate School

SILPAKORN UNIVERSITY

2011

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร อนุมัติให้วิทยานิพนธ์เรื่อง “อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน : ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ. เมือง จ. นครราชสีมา” เสนอโดย นางสาวจักษุมาลย์ วงษ์ท้าว เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา

…….....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปานใจ ธารทัศนวงศ์)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มณีวรรณ ผิวนิ่ม

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ชนัญ วงษ์วิภาค)
...../...../.....

..... กรรมการ
(ศาสตราจารย์ปรานี วงษ์เทศ)
...../...../.....

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มณีวรรณ ผิวนิ่ม)
...../...../.....

50108201 : สาขาวิชามานุษยวิทยา
คำสำคัญ : อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการบริโภค การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว : อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน : ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต. โคกกรวด อ. เมือง จ. นครราชสีมา. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผศ.ดร. มณีวรรณ ผิวนิ่ม. 215 หน้า.

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุง ตลอดทั้งเงื่อนไขปัจจัย ที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่ความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา ส่งผลให้บ้านหนองรังกามีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ป่าธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีตถูกทำลาย วัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถขายกับข้าวและตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อน ๆ ที่มีการสั่งสมประสบการณ์ในด้านนี้จากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ อาหารท้องถิ่น ยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิธีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหยิบยกขึ้นมารื้อฟื้น ภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกทางชาติพันธ์ไทยโคราช แต่ก็เป็นไปอย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

ภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ปีการศึกษา 2554

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ .....

50108201 : MAJOR : ANTHROPOLOGY
KEY WORD : LOCAL FOOD, CULTURE OF CONSUMPTION, SOCIAL AND CULTURAL CHANGES

JAKSUMAN WONGTAW: LOCAL FOOD IN TODAY'SOCIETY: ETHNOGRAPHIC FILDWORK AT NONGRANGGA NAKHON RATCHASIMA. THESIS ADVISOR : ASST. PROF. MANEEWAN PEWNIM, Ph.D. 215 pp.

This thesis aims to study the local food and local food culture of Ban Nong Rangga, Nakhon Ratchasimat from past to present, examining the extent and process of changes through a study of raw materials used, cooking methods, and contributing factors to the changing food consumption patterns.

The research found that past food culture of Ban Nong Rangga, a community of mostly Thai-Korat people, was determined by its existing ecosystem and social/cultural environments. Modernization process in the past few decades has brought dramatic changes to the community. Forests, which were the source of raw materials for local food, have been destroyed making such materials to become scarce or vanish altogether. Food consumption pattern of today's residents of Ban Nongrangga include purchasing ready-made food or raw materials from markets or mini-trucks that frequently visit the villages with all kinds of food items. Today's residents no longer grow or gather food materials for consumption, putting emphasis on money as a means to buy food and facilities while old people continue to gather or produce raw materials for cooking and adapt their food to materials available in the markets. There are changes in terms of food taste, cooking methods as well as values and attitudes toward food. Recently, there have been attempts to revive certain local food under the concept of cultural revitalization for the renewal of Thai-Korat ethnic consciousness and pride. However, these are mainly superficial attempts with few benefits to the locals. Lack of research on historical data of local culture makes these efforts futile. Instead of renewing they actually altering the traditional local food of Ban Nongrangga.

Department of Anthropology Graduate School, Silpakorn University Academic Year 2011
Student's signature .....
Thesis Advisor's signature .....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้ สำเร็จเรียบร้อยได้ก็ด้วยความเสียสละความอนุเคราะห์และน้ำใจจากบุคคลหลายฝ่าย ที่ได้ให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ทำวิทยานิพนธ์จนสามารถทำงานชิ้นนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์มณีวรรณ ผิวนิ่ม อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ได้ให้คำแนะนำ จุดประกายความคิด และเป็นแรงผลักดันสำคัญให้งานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และขอกราบขอบพระคุณคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ทุกท่านคือ อาจารย์ปรานี วงษ์เทศ อาจารย์ชนัญ วงษ์วิภาค อาจารย์พุฒ วีระประเสริฐ ที่ได้ให้คำปรึกษา ให้แนวคิด และช่วยตรวจแก้ไขในส่วนที่บกพร่องต่าง ๆ และขอขอบพระคุณ อาจารย์เอกรินทร์ พึ่งประชา อาจารย์แพร อาจารย์กวาง อาจารย์เจี๊ยบ ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์และคำแนะนำที่ดีตลอดมา

ขอขอบพระคุณในความเอื้อเฟื้อของ พระมหา ดร.ประเสริฐ ที่ได้ให้ความเมตตาช่วยเหลือด้านข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงธรรมมะและคำสอนดี ๆ ขอบพระคุณอดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวดและครอบครัว คุณยายยวงทอง คำโคกกรวด ผู้ใหญ่สำราญ พี่สนิท เทินสระเกษ ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ให้ที่พักและได้ให้ข้อมูลที่สำคัญกับผู้ทำวิทยานิพนธ์ระหว่างการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม รวมถึงขอขอบพระคุณชาวบ้านหนองรังกาทุก ๆ ท่านที่มิได้เอ่ยนามในที่นี้ที่ได้ให้ความเมตตา ให้ความอนุเคราะห์ ความเอื้อเฟื้อ แก่ผู้ทำวิทยานิพนธ์ จนสามารถทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลุล่วงออกมาได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณ อาจารย์ปรีชา อุยตระกูล คุณนลินี กังศิริกุล ที่ได้ให้ความช่วยเหลือด้านข้อมูลและแนะนำพื้นที่การทำวิทยานิพนธ์รวมทั้งให้คำแนะนำและคำสั่งสอนดีแก่ผู้ทำวิทยานิพนธ์ ขอขอบพระคุณ คุณยุทธนา ตอสกุล ที่ได้กรุณาอนุเคราะห์จัดทำแผนที่ที่ใช้ประกอบในวิทยานิพนธ์เล่มนี้

ขอขอบคุณ คุณสุรศักดิ์ กุลบุตร คุณวิฑูรย์ คุ้มหอม และเพื่อนคู่ทุกคู่ยากอย่างวรรณธวัช (ออม) รวมถึงธีรศักดิ์ (บอล) และเพื่อน ๆ พี่ ๆ น้อง ๆ คนอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยศิลปากร ที่คอยให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจกันตลอดมา

ท้ายที่สุดนี้ คุณความดีและกุศลที่บังเกิดมีจากวิทยานิพนธ์เล่มนี้ เป็นผลมาจากความเมตตากรุณา ของ บิดา มารดา และญาติๆ ทุกคนที่ได้คอยให้ความช่วยเหลือและคอยกำลังใจแก่ผู้ทำวิทยานิพนธ์ด้วยดีเสมอมา ด้วยความเคารพยิ่ง

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย ..... ง

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ ..... จ

กิตติกรรมประกาศ ..... ฉ

สารบัญตาราง ..... ฐ

สารบัญรูปภาพ ..... ฑ

บทที่

1 บทนำ 1

ที่มาและความสำคัญของปัญหา 1

วัตถุประสงค์ของการศึกษา 3

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 4

ขอบเขตการศึกษา 4

วิธีการศึกษา 4

แนวคิดที่ใช้ในการศึกษา 5

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 16

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา 28

การนำเสนอผลงาน 29

2 ข้อมูลทั่วไปและประวัติศาสตร์ชุมชน 30

สภาพทั่วไป 30

การตั้งถิ่นฐานและประวัติพัฒนาการท้องถิ่น 32

การตั้งถิ่นฐาน 32

ประวัติพัฒนาการชุมชน 34

ที่ตั้งและอาณาเขต 50

การคมนาคม 50

สภาพทางภูมิศาสตร์ 52

ลักษณะภูมิประเทศ 52

ลักษณะภูมิอากาศ 53

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม 53

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนวิทยทรัพยากร

บทที่ หน้า

ทรัพยากรน้ำ 53
ทรัพยากรป่าไม้ 54
ทรัพยากรดิน 54
สภาพทางเศรษฐกิจ 58
แหล่งอุตสาหกรรม 58
การท่องเที่ยว 60
การศึกษา 63
การเมืองปกครอง 63
แกนนำในการพัฒนาหมู่บ้าน 64
สภาพสังคมวัฒนธรรม 64
ลักษณะทางชาติพันธุ์ 64
ภาษา 65
ครอบครัวและเครือญาติ 66
ขนาดครอบครัว 66
การแต่งงาน 67
การตั้งที่อยู่หลังการแต่งงาน 68
การขัดเกลาทางสังคม 68
การแบ่งงานกันทำ 70
การให้มรดก 70
ศาสนาและความเชื่อ 71
วัดหนองรังกา 71
ท้าวสุรนารี หรือ คุณย่าโม 73
ศาลตาปู่เจ้าบ้าน 75
วัฒนธรรมงานบุญประเพณีต่าง ๆ 75
เทศกาลงานบุญประเพณีในรอบปี 76
ประเพณีชีวิต 76
งานบวช 76
งานแต่งงาน 77

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

บทที่ หน้า
งานศพ 77
ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน 78
เพลงโคราช 78
รำโทน 78
ลิเกพื้นบ้าน 79
รำวงชาวบ้าน 79
แม่ศรี 79
3 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกา 81
พฤติกรรมการบริโภคอาหารในอดีต 81
แหล่งอาหาร 81
ป่าธรรมชาติ 81
ที่ดินทำกิน 82
วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร 83
ประเภทของอาหารที่บริโภคในหมู่บ้าน 88
อาหารในชีวิตประจำวัน 88
อาหารในงานประเพณีพิธีกรรม 94
เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร 98
เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร 99
เทคโนโลยีในการปรุงอาหาร 99
เทคโนโลยีในการสงวนอาหาร 100
วิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในอดีต 102
อาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม 104
ความสัมพันธ์ภายในครอบครัว 104
ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน 104
การไปหาอาหารร่วมกัน 105
การแลกเปลี่ยนข้าวปลาอาหาร 105
นาวาน 107
การร่วมกันทำอาหารในงานบุญ 107

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

บทที่ หน้า
ความสัมพันธ์กับคนนอกชุมชน 107
อาหารกับความเชื่อ 108
ความเชื่อเรื่องพระแม่โพสพ 108
ความเชื่อเกี่ยวกับโชคลาภและความสมบูรณ์พูนสุข 110
ความเชื่อเกี่ยวกับข้อห้ามในการรับประทานอาหาร 112
ความเชื่อในการรักษาโรค 112
การรักษาโดยสมุนไพร 112
การรักษาด้วยพิธีกรรม 114
การเรียนรู้/ถ่ายทอดทักษะในการปรุงอาหาร 114
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร 116
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในครอบครัว 117
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในชุมชน 117
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นตนเองกับอาหารของที่อื่น 118
ค่านิยมเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร 118
พฤติกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน 119
แหล่งอาหาร 119
แหล่งอาหารตามธรรมชาติ 119
ที่ดินทำกิน 120
รถขายกับข้าว 122
ตลาด 124
ร้านขายของชำ 125
ร้านอาหาร 126
วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร 127
ประเภทของอาหารที่บริโภคในหมู่บ้าน 130
อาหารในชีวิตประจำวัน 130
อาหารในงานประเพณีพิธีกรรม 132
เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร 135
เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร 135

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

บทที่ หน้า

เทคโนโลยีในการปรุงอาหาร 135
เทคโนโลยีในการสงวนอาหาร 135
วิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในปัจจุบัน 136
คนรุ่นเก่า 136
คนรุ่นกลางคน 137
คนรุ่นใหม่ 138
อาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม 139
ความสัมพันธ์ภายในครอบครัว 139
ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน 139
แลกเปลี่ยนแรงงานในการผลิต 140
การร่วมกันทำอาหารในงานบุญ 140
ความสัมพันธ์กับคนนอกชุมชน 144
อาหารกับความเชื่อ 145
การเรียนรู้/ถ่ายทอดทักษะในการปรุงอาหาร 145
กลุ่มคนที่มีอาชีพทำอาหารขาย 146
กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่อยู่ในชุมชน 146
กลุ่มคนต่างถิ่น 147
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร 147
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในครอบครัว 148
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในชุมชน 149
ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นตนเองกับอาหารของที่อื่น 150
ค่านิยมเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร 151
4 อาหารท้องถิ่นกับการเปลี่ยนแปลงในสังคมปัจจุบัน 154
อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่หายไป 154
อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ยังบริโภคกันในปัจจุบัน 156
อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่พบไม่บ่อย 156
อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่พบเห็นเป็นประจำ 156
อาหารในงานบุญประเพณี 162

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์หนังสือกลาง

บทที่ หน้า
อาหารท้องถิ่นที่ถูกนำมาใช้ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรม 164
ความเป็นมาของงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น 165
อาหารท้องถิ่นที่นำมาใช้ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น 167
รายละเอียดของกิจกรรมงานฟื้นฟูวัฒนธรรมต่าง ๆ 168
งานเดิ่นคนเดินเต๊อะเตินโคราช 168
งานลอยกระทงย้อนยุคค้นหาวิถีไทย 172
5 บทวิเคราะห์และสรุป : การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรนธรรมการบริโภค
อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน 176
ลักษณะของอาหารท้องถิ่นไทโคราชบ้านหนองรังกา 176
ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม 177
ข้อกำหนดทางวัฒนธรรม 179
พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกา 180
พึ่งพิงธรรมชาติ 180
ผลิตอาหารบริโภคเอง 181
แลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหาร 181
เคารพและให้ความสำคัญกับอาหาร 182
ความเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่น 183
สาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลง 184
ปัจจัยภายนอก 184
ปัจจัยภายใน 196
รูปแบบพฤติกรรมการบริโภคในสังคมปัจจุบัน 204
บทสรุป 208
บรรณานุกรม 211
ประวัติผู้วิจัย 215

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การขยายตัวของจำนวนครัวเรือนบ้านหนองรังกา	43
2	ตารางที่ 2 สรุปพัฒนาการการเปลี่ยนแปลงชุมชนในแต่ละยุคสมัย.....	49
3	ลักษณะดิน ความอุดมสมบูรณ์และค่า pH ของดิน ในตำบลโคกกรวด.....	56
4	รายชื่อโรงงานอุตสาหกรรมในตำบลโคกกรวด.....	59
5	สรุปพฤติกรรมการบริโภคอาหารในภาพรวมเปรียบเทียบอดีตกับปัจจุบัน	153

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ไร่มันสำปะหลังในปัจจุบัน	44
2	แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2510	45
3	แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2519	46
4	แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2527	47
5	แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2545	48
6	แผนที่ภาพรวมตำบลโคกกรวด	51
7	แผนที่แสดงชุดดินในเขตพื้นที่ศึกษาและบริเวณใกล้เคียง	57
8	สวนเขาดิน	60
9	หอโรยตัวและศูนย์บริการนักท่องเที่ยว	61
10	ผังชุมชนบ้านหนองรังกา	62
11	อนุสาวรีท้าวสุรนารี หรือคุณย่าโม ที่บ้านหนองรังกา	74
12	การตีโทน	79
13	การทำน้ำตาลปึก	88
14	ข้าวแผะหรือข้าวแพะ	89
15	แกงกะบุกบ้าน (บุกบ้าน)	90
16	แกงผักหวานป่า	91
17	แกงหน่อไม้	91
18	แกงขี้เหล็ก	92
19	แกงส้ม	92
20	ข้าวต้มมัด	96
21	ข้าวต้มพันอ้อยหรือข้าวต้มลูกโยน	97
22	ขนมกระยาสารท	97
23	ข้าวเหนียวหัวหงอก	98
24	ตัวอย่างครัวในอดีต	99
25	ตัวอย่างการหุงข้าวกระทะ	100
26	ความเชื่อเกี่ยวกับการฟักเขียววางคู่กับโอ่งน้ำ	111
27	รถขายกับข้าว	124

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่		หน้า
28	หมี่โคราชกึ่งสำเร็จ (พร้อมน้ำปรุง)	133
29	ร่วมกันทำอาหารในงานบุญ	141
30	การแสดงประกอบเทศมหาชาติ	169
31	การละเล่นของเด็กในอดีตและการจำลองวิถีชีวิตชาวบ้านในอดีต	169
32	การสาธิตทำหมี่โคราชที่งานเดิ่นคนเดิน	170
33	ซุ้มอาหารพื้นบ้าน ใส่ภาชนะหม้อดินเผาให้ผู้มาร่วมงานซื้อรับประทาน	170
34	ซุ้มขนมปังปิ้ง	171
35	ยำหมี่สด	171
36	แผ่นป้ายชื่องานลอยกระทง ปี พ.ศ. 2552	172
37	เด็กนักเรียนโรงเรียนวัดหนองรังการ่วมกันแต่งชุดไทยมาร่วมงานลอยกระทง	173

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

บทที่ 1
บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

"อาหาร" เป็นสิ่งที่มีความสำคัญ และเกี่ยวข้องผูกพันกับวิถีชีวิตชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่อดีต เรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบัน และในอนาคต เพราะ "อาหารเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้" ทั้งในแง่ของความต้องการพื้นฐานทางร่างกาย สร้างการเจริญเติบโต ให้พลังงานเพื่อการทำงานของอวัยวะภายใน ทำให้การทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ดำเนินไปอย่างเป็นปกติ ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ อีกทั้งยังเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการสร้างรูปแบบของความเป็นมนุษย์ (จันทร์ทิพย์ ลิ้มทองกุล 2531) ไม่ว่าจะเป็นรูปร่าง สภาพจิต อารมณ์ สติปัญญา รวมไปถึงพฤติกรรมต่าง ๆ การบริโภคอาหารที่ต่างกันจะส่งผลให้องค์ประกอบดังกล่าวแตกต่างกันไปด้วย ถึงกระนั้นก็ตาม ด้วยความที่ "อาหาร" ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตของเรา จนกลายเป็นเรื่องพื้น ๆ ธรรมดา ๆ การศึกษาเรื่องอาหารหรือการบริโภคอาหารในบริบทสังคม-วัฒนธรรม จึงยังไม่ได้รับการให้ความสนใจเท่าที่ควร สังเกตได้จากมีงานศึกษาวิจัยในเรื่องนี้ไม่มากนัก และมักจะเป็นในเรื่องของโภชนาการศาสตร์ กินอะไรแล้วจะได้ประโยชน์อย่างไร เกิดโทษอย่างไร หรือเป็นในเชิงคหกรรมศาสตร์ ที่เน้นตำรับตำราการประกอบอาหารต่าง ๆ ที่อธิบายถึงส่วนผสมและขั้นตอนกระบวนการประกอบอาหาร สำหรับบริโภคในครัวเรือน หรือจำหน่ายเป็นสินค้า สำหรับผู้สนใจนำไปทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ เป็นต้น

ในทางสังคมวิทยา-มานุษยวิทยา ที่ให้ความสนใจเกี่ยวกับ มนุษย์ วิถีชีวิต สังคมวัฒนธรรม "อาหาร" ถือเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม ที่มนุษย์ในแต่ละสังคมสร้างสรรค์ขึ้น ซึ่งมีความแตกต่างกันไปตามแต่บริบทแวดล้อมและปัจจัยทางสังคมวัฒนธรรม สามารถสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ ทั้งสภาพภูมินิเวศ การใช้ประโยชน์และจัดการทรัพยากรธรรมชาติ การจำแนกอาหาร อีกทั้งสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ทางสังคม ความร่วมมือ การแบ่งปัน การแบ่งแรงงาน รวมไปถึงสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับอำนาจเหนือธรรมชาติ ผ่านการเซ่นสรวงบูชา พิธีกรรม และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร (Messer 1982 อ้างถึงใน ฐนันดร์ศักดิ์ 2533) จึงอาจกล่าวได้ว่า "อาหาร" ถือเป็นเครื่องมือหนึ่งในการทำความเข้าใจสังคมวัฒนธรรมของมนุษย์ ดังที่อานันท์ กาญจนพันธ์(อ้างถึงใน เบญจา ศิลารักษ์ 2551:31) มองว่า อาหาร เป็นเสมือน "ประตูบานใหญ่" ที่เปิดไปสู่การเรียนรู้เรื่องราว วิถีชีวิตวัฒนธรรมของผู้คนในแต่ละสังคม การทำความเข้าใจมนุษย์ผ่านทางอาหารในทางสังคมวิทยา

มานุษยวิทยานั้น สามารถมองได้หลากหลายแง่มุม เพราะอาหารเป็นประเด็นที่สามารถเชื่อมโยงได้กับทุก ๆ เรื่อง ไม่ว่าจะเป็นเรื่องเศรษฐกิจ อาหารถือเป็นรากฐานของทุก ๆ ระบบเศรษฐกิจ เรื่องการเมือง อาหารก็เป็นศูนย์กลางการเมืองการปกครองทั้งในระดับรัฐเรื่อยมาจนถึงระดับชุมชนหมู่บ้าน เรื่องสังคม อาหารก็เป็นตัวเน้นย้ำความแตกต่างทางสังคม ขอบเขต ต้นกำเนิด และความขัดแย้งทางสังคม (Esterik 1997) ดั้งนั้นการที่ศึกษาทำความเข้าใจสังคมวัฒนธรรมของสังคมใดสังคมหนึ่ง จึงสามารถอธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ ผ่านการศึกษาเรื่องอาหารได้เป็นอย่างดี

ในปัจจุบัน สังคมไทย มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตอย่างมากมายมหาศาล ทั้งในด้านโครงสร้างประชากร การเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของผู้คน ทั้งในระดับประเทศและในระดับท้องถิ่น โดยมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรกรรม ไปสู่สังคมทุนนิยมอุตสาหกรรม ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตและการบริโภคอย่างเห็นได้ชัด มีการติดต่อสัมพันธ์เชื่อมโยงกับโลกภายนอกอย่างกว้างขวางมาอย่างต่อเนื่องและยาวนาน และมีความพยามในการพัฒนาประเทศตามกระแสสังคมโลก คือมุ่งเน้นพัฒนาเศรษฐกิจแบบทุนนิยมอุตสาหกรรมและการค้าเสรี

ในช่วงหลังทศวรรษที่ 18 เป็นต้นมา ได้มีการปฏิวัติวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และการปฏิวัติอุตสาหกรรม ส่งผลให้ทั้งรูปแบบการผลิตและการบริโภคเปลี่ยนแปลงไป การพัฒนาเทคโนโลยีการติดต่อสื่อสารโทรคมนาคมที่สามารถเชื่อมโยงโลกเข้าไว้ด้วยกัน เกิดการแพร่กระจายของทุนและวัฒนธรรมไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วฉับไวอย่างไม่เคยมามาก่อนในหน้าประวัติศาสตร์ การพัฒนาเทคโนโลยีในการผลิต ทำให้สามารถผลิตได้คราวละมาก ๆ ในระยะเวลาอันรวดเร็ว ทำให้เกิดการขยายตลาด และกระตุ้นการบริโภค พัฒนาระบบการสื่อสารคมนาคมเพื่อส่งผ่านสินค้า กระตุ้นความต้องการ และเคลื่อนย้ายทุนไปยังที่ต่าง ๆ โดยปราศจากอุปสรรค์เรื่องของระยะทาง พื้นที่ และเวลา เกิดการผสมผสานหยิบยืมวัฒนธรรมอย่างเข้มข้น และรวดเร็วขึ้นทุกขณะ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ย่อมส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ในลักษณะที่มีความหลากหลายและซับซ้อน การแพร่กระจายวัฒนธรรมอาหาร โดยเฉพาะอาหารในระบบอุตสาหกรรมที่ทั้งปริมาณและความสะดวกรวดเร็วที่เดินทางมาพร้อมกับค่านิยมความทันสมัยและความเป็นสากล หรือการเดินทางของอาหาร วัตถุดิบ เครื่องเทศจากที่หนึ่ง ไปยังที่อื่น ๆ ได้อย่างง่ายดายและสะดวกยิ่งขึ้น เกิดการประยุกต์ ปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้เกิดอาหารหน้าตาใหม่ ๆ ย่อมมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคของชุมชนท้องถิ่น เป็นที่น่าสนใจว่าชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ ที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมจะมีวัฒนธรรมการบริโภคแตกต่างไปจากเดิมอย่างไร อะไรยังคงอยู่ และดำรงอยู่ในลักษณะใด อะไรที่เปลี่ยนแปลงไป และเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร และเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น ผู้ศึกษา

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

จึงเข้าไปสำรวจทำความเข้าใจในประเด็นดังกล่าว โดยเลือกพื้นที่ที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรม และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้อย่างชัดเจนในช่วงไม่กี่ทศวรรษที่ผ่านมาอย่างบ้านหนองรังกา ตำบลโคกกรวด จังหวัดนครราชสีมา เป็นกรณีศึกษาในการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งในแง่ของการดำรงอยู่และการเปลี่ยนแปลง เพื่อทำความเข้าใจวิถีชีวิต สังคม และวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น

ผู้ศึกษาจึงมุ่งศึกษาทำความเข้าใจถึงอาหาร การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบันถึงสาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลง ของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกา ในที่นี้ผู้ศึกษาจะให้ความสำคัญกับการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่มาจากรากฐานทางวัฒนธรรม อันมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของผู้คน เช่น อาหารพื้นบ้านต่าง ๆ ที่ชาวบ้านใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน หรือใช้ประกอบงานประเพณีต่าง ๆ โดยจะมุ่งศึกษาตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานหรือการนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ใช้ในการทำบุญหรือใช้ในงานบุญต่าง ๆ รวมถึง วิธีคิดและมุมมองของชาวบ้านที่มีต่ออาหาร โดยอาศัยแนวคิดทฤษฎีมานุษยวิทยาโภชนาการ และแนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเปลี่ยนแปลงไปสู่ภาวะความทันสมัย เป็นกรอบในการศึกษาทำความเข้าใจ ผู้ศึกษาเชื่อว่าการศึกษาอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกาน่าจะนำมาสู่การเข้าใจ สภาพวิถีชีวิต มุมมอง วิธีคิด และสังคมวัฒนธรรมของชาวโคราชที่บ้านหนองรังกาอย่างเป็นพลวัต

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สถาบันวิทยบริการ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาลักษณะของอาหารท้องถิ่น ตั้งแต่การได้มาซึ่งวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อาหารที่นิยมบริโภค และพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในชีวิตประจำวันและอาหารในงานประเพณีต่าง ๆ ว่าเป็นอย่างไร

2. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะของอาหารท้องถิ่น และพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบันว่าเป็นอย่างไร และมีสาเหตุและปัจจัยอะไรบ้างที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

3. การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิต สังคม วัฒนธรรมของชาวบ้านหนองรังกาอย่างไร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านหนองรังกา และสภาพวิถีชีวิต สังคม วัฒนธรรมของชาวบ้านหนองรังกาทั้งในอดีตและปัจจุบันว่าเป็นอย่างไร

2. มีความรู้ความเข้าใจถึง สาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดการการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

3. มีความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมของบ้านหนองรังกา

ขอบเขตการศึกษา

พื้นที่ศึกษา: ศึกษาชุมชนชาวไทโคราชบ้านหนองรังกาหมู่ 12 ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา มีพื้นที่ทั้งหมด 5437.5 ไร่ หรือ 8.7 ตารางกิโลเมตร มีประชากรทั้งสิ้น 1,556 คน มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 387 หลังคาเรือน ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพปลูกไม้ดอกประดับจนได้ชื่อว่าเป็นชุมชนไม้ดอกไม้ประดับที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครราชสีมา รองลงมาคือการทำไร่ทำนาและรับจ้างทั่วไป

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

หน่วยวิเคราะห์: วัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวบ้านหนองรังกาในสังคมปัจจุบัน (พ.ศ.2553) โดยจะศึกษาตั้งแต่การได้มาซึ่งวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร ในแง่มุมของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม

วิธีการศึกษา

1. ค้นคว้าจากเอกสารและตำราที่เกี่ยวข้อง ศึกษาเอกสารตำราวิชาการและงานวิจัยที่ศึกษาเรื่องอาหารและวิถีการบริโภคอาหาร ตลอดทั้งแนวคิดทฤษฎีที่จะนำมาใช้เป็นกรอบในการคิดวิเคราะห์สถานการณ์ทางสังคม ประกอบด้วย แนวคิดมานุษยวิทยาโภชนาการ และแนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมไปสู่ภาวะความทันสมัย (Modernization) รวมถึงข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับจังหวัดนคราชสีมาและชาวไทโคราช

2. การเก็บข้อมูลภาคสนาม ลงพื้นที่เก็บข้อมูลภาคสนาม โดยอาศัยการสัมภาษณ์พูดคุยแบบไม่เป็นทางการกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ผู้สูงอายุ พระสงฆ์ และชาวบ้านทั่วไป ประกอบกับการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (Participant Observation) ในสถานการณ์ต่างๆ เช่น การประกอบอาหารในชีวิตประจำวันและในงานพิธีต่างๆ ซึ่งได้แก่ ประเพณีวันสารทไทย วัน

เข้าพรรษาและออกพรรษา งานทอดกฐิน งานทอดผ้าป่า งานลอยกระทงย้อนยุค งานฉลองวันชัยชนะท้าวสุรนารี งานบวช งานฉลองผู้ใหญ่บ้านคนใหม่ เป็นต้น

กลุ่มคนที่ให้สัมภาษณ์ ประกอบด้วย ผู้สูงอายุ (คนเฒ่าคนแก่) อายุ 50 ปีขึ้นไป จำนวน 18 คน แบ่งเป็นผู้หญิง 14 คน ผู้ชาย 5 คน คนวัยทำงาน อายุระหว่าง 30 - 49 ปี จำนวน 9 คน แบ่งเป็นผู้หญิง 9 คน ผู้ชาย – คน คนรุ่นใหม่ อายุระหว่าง 15 – 29 ปี จำนวน 7 คน แบ่งเป็นผู้หญิง 6 คน ผู้ชาย 1 คน

3. การนำเสนอข้อมูล การนำเสนอข้อมูลส่วนใหญ่จะเป็นการนำเสนอข้อมูลในเชิงชาติพันธุ์วรรณนา พรรณนาให้เห็นถึงสภาพวิถีชีวิต สังคม วัฒนธรรมของชุมชนที่สะท้อนผ่านทางอาหารและวิถีการบริโภคอาหาร และความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับคนในท้องถิ่น ซึ่งผู้ศึกษาจะพยามสะท้อนมุมมองของผู้ถูกศึกษา หรือชาวบ้านในท้องถิ่นให้ได้มากที่สุด อย่างไรก็ตาม การลำดับเนื้อหา การเลือกนำเสนอข้อมูล และการวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดทฤษฎีคงเลี่ยงไม่ได้ที่ต้องใช้มุมมองของผู้ศึกษา แต่ผู้ศึกษาจะยึดข้อมูลเชิงประจักษ์ในพื้นที่เป็นฐานในการวิเคราะห์ผลการศึกษา มากกว่าการยึดมั่นในกรอบแนวคิดทฤษฎีต่าง ๆ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

แนวคิดที่ใช้ในการศึกษา

การศึกษาเรื่อง “อาหารท้องถิ่นในสังคมร่วมสมัย: ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา” ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ตามแนวทางของมานุษยวิทยาใช้กรอบแนวคิดแนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม

1. การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในทุกสังคม ราชบัณฑิตยสถานได้ให้ความหมายของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมไว้ว่า การที่ระบบสังคม กระบวนการ แบบอย่าง หรือรูปแบบทางสังคม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณี ระบบครอบครัว ระบบการปกครอง ได้เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะเป็นด้านใดก็ตาม การเปลี่ยนแปลงทางสังคมนี้อาจจะเป็นไปในทางก้าวหน้าหรือถดถอย เป็นไปได้อย่างถาวรหรือชั่วคราว โดยวางแผนให้เป็นไปหรือเป็นไปเอง และที่เป็นประโยชน์หรือให้โทษก็ได้ทั้งสิ้น (สมศักดิ์ ศรีสันติสุข 2541)

การวิเคราะห์ทำความเข้าใจการเปลี่ยนแปลงทางสังคม รวมไปถึงกลไกที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมนั้น เราสามารถนำแนวคิดทฤษฎีต่างๆ มาใช้เป็นกรอบในการวิเคราะห์ได้หลากหลายทฤษฎี ไม่ว่าจะเป็นทฤษฎีสำนักวิวัฒนาการนิยม สำนักการหน้าที่นิยม สำนักความขัดแย้งของมาร์กซิสม์ ฯลฯ แต่การที่จะเลือกทฤษฎีใดมาใช้นั้นขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของบริบท

แวดล้อมที่แตกต่างกันไปตามแต่ละสังคมและยุคสมัย ซึ่งล้วนแล้วแต่มีปัจจัยเงื่อนไข และปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ ที่แตกต่างกัน เพราะไม่มีทฤษฎีใดทฤษฎีหนึ่งที่สามารถอธิบายได้ครอบคลุม ถูกต้องไปทั้งหมด เราจึงต้องพิจารณาถึงองค์ประกอบ และรายละเอียดต่างๆของสังคมและยุคสมัยที่ต้องการทำการวิเคราะห์ ทำความเข้าใจ หรืออธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และเลือกใช้ทฤษฎีให้เหมาะสม สอดคล้อง กับบริบทเฉพาะของแต่ละสังคม

สำหรับบ้านหนองรังกามีลักษณะสังคมแบบกึ่งเมืองกึ่งชนบท ผสมผสานกันทั้งรูปแบบของสังคมดั้งเดิม และสังคมสมัยใหม่ ทั้งยังมีการพัฒนาให้มีความเจริญตลอดเวลา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านเศรษฐกิจ แนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมที่สามารถนำมาใช้อธิบายได้ดี คือ แนวคิดเรื่องการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย หรือการทำให้ทันสมัย (Modernization)

2. การพัฒนาไปสู่ภาวะความทันสมัยนิยม (Modernization)

ความทันสมัยนิยม หรือ Modernity มีวิวัฒนาการมาจากการก่อกำเนิดของรัฐชาติ (Original of stage/nation) เกิดเส้นพรมแดนการปกครอง และมีการรวมศูนย์อำนาจการปกครอง ยุคสมัยดังกล่าวเริ่มก่อตัวขึ้นในสังคมตะวันตกราวปลายศตวรรษที่ 18 ช่วงหลังการปฏิวัติอุตสาหกรรม การปฏิวัติอุตสาหกรรมก่อให้เกิดการแบ่งแยกแรงงานตามความชำนาญเฉพาะด้าน และเกิดระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยม ระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม เป็นระบบที่ต้องการแรงงานและทรัพยากรเป็นอย่างมาก ส่งผลให้ชาติมหาอำนาจตะวันตก ออกแสวงหาล่าอาณานิคมเพื่อดูดซับทรัพยากรจากประเทศอาณานิคม เข้ามาป้อนให้กับอุตสาหกรรมหรือระบบทุนในประเทศของตนเอง โดยส่งนักสำรวจ นักวิชาการ อีกทั้งกองกำลังทางทหาร ไปยังภูมิภาคอื่น ๆ ทั่วโลก ด้วยเหตุนี้เองทำให้ชาวตะวันตกได้รู้ ได้เห็นสังคมอื่น ๆ ที่แตกต่างไปจากตน เกิดเป็นความรู้ใหม่ ทำให้ชาวตะวันตกละทิ้งความเชื่อแบบเดิม เร่งพัฒนาความรู้และเทคโนโลยีด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ อธิบายทุกสิ่งทุกอย่างด้วยตรรกะทางวิทยาศาสตร์ที่พิสูจน์ได้ สามารถอธิบายได้ในเชิงประจักษ์ และพยามสร้างทฤษฎีที่สามารถอธิบายสังคม วัฒนธรรม และปรากฏการณ์ต่าง ๆ ในลักษณะที่เป็นสากล ด้วยอคติทางชาติพันธุ์ ชาวยุโรปมองว่าชนชาติอื่น ๆ ล้าหลัง ป่าเถื่อน ต้องพัฒนาให้มีความทันสมัย โดยมีตนเองเป็นจุดสูงสุดในขั้นตอนกระบวนการที่ทันสมัย ทฤษฎีทางมานุษยวิทยาที่สนับสนุนแนวคิดนี้ คือ ทฤษฎีวิวัฒนาการ ซึ่งจะแบ่งลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรมเป็นลำดับขั้นตอนของการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย โดยสังคมจะมีความเจริญก้าวไปข้างหน้า จากสังคมที่มีความเจริญน้อยไปยังสังคมที่มีความเจริญมากขึ้น ๆ จนกระทั่งถึงสังคมที่มีความเจริญสูงสุด ซึ่งมีลักษณะแบบชาติตะวันตกนั่นเอง ชาติตะวันตกจึงนำความรู้และเทคโนโลยีต่าง ๆ เผยแพร่ไปยังประเทศอาณานิคมและประเทศอื่น ๆ ทั่วโลก

อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าการพัฒนาไปสู่ความทันสมัยจะแพร่กระจายไปยังที่ต่าง ๆ ทั่วโลกแต่การเปลี่ยนแปลงไปสู่ความทันสมัยนั้นมีความแตกต่างกันในแต่ละชุมชนท้องถิ่นอย่างมีสาระสำคัญ ดังเช่นการศึกษาของ ป๊อกกี้ และ ลินช์ (อ้างถึงใน ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ ม.ป.ป. : 48-51) ซึ่งมองว่า การที่ระบบอุตสาหกรรมได้แพร่กระจายเข้าไป ในประเทศที่กำลังพัฒนา ทำให้มีการใช้พลังงานในปริมาณที่เพิ่มขึ้น ซึ่งในทัศนะของป๊อกกี้และลินช์ ผลของการแพร่ขยายนี้อาจจะแตกต่างกันในสังคมและท้องถิ่นที่ต่างกัน ทำให้กระบวนการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย อาจไม่ได้มีลักษณะเป็นสากลอย่างที่คาดกันไว้ พวกเขาจึงเสนอว่าควรมีการวิเคราะห์เชิงนิเวศในการที่จะทำความเข้าใจกระบวนการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอันเกี่ยวเนื่องกับการแพร่ขยายของการอุตสาหกรรมในประเทศที่กำลังพัฒนา โดยการศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในพื้นที่ขนาดใหญ่อย่างเป็นระบบและรอบด้าน คือ ในมิติทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม และค้นหาจากข้อมูลเชิงประจักษ์ว่า มิติต่าง ๆ มีการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่สัมพันธ์ซึ่งกันและกันอย่างไร โดยไม่กำหนดทิศทางไว้ล่วงหน้าว่าจะเป็นอย่างไร เพราะว่าการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอาจจะหลากหลาย ในบางแห่งอาจจะเปลี่ยนรูปแบบสังคมและวัฒนธรรมจากแบบเก่าเป็นแบบใหม่ แต่ในบางท้องถิ่นอาจจะมีการคงสภาพเดิมไว้และดัดแปลงไปบ้าง และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นไม่จำเป็นต้องเป็นไปในทิศทางที่ก้าวหน้า หรือดีขึ้นเสมอไป เพราะอาจจะเผชิญกับปัญหาการเสื่อมโทรมของทรัพยากร หรือปัญหาสังคมต่าง ๆ เช่นการขูดรีด และเอาเปรียบทางสังคม ซึ่งทำให้เกิดช่องว่างทางสังคม เช่น ความแตกต่างระหว่างเมืองกับชนบท เป็นต้น

สเมลเซอร์ (Smelser) (อ้างถึงใน สมศักดิ์ ศรีสันติสุข 2541) กล่าวว่า การเปลี่ยนไปสู่ความทันสมัยมีความหมายคู่กับการพัฒนาเศรษฐกิจแต่จะมีขอบเขตที่กว้างกว่า คือ หมายถึงการเปลี่ยนแปลงทางเทคนิคด้านเศรษฐศาสตร์ การเปลี่ยนแปลงทางนิเวศวิทยารวมทั้งการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น การเปลี่ยนแปลงทางการเมืองจากการปกครองชุมชนหมู่บ้านมาเป็นระบบแบบข้าราชการ การเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา คือ ลดการอ่านเขียนหนังสือไม่ได้และเพิ่มความรู้ความชำนาญมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงทางศาสนาจากความเชื่อทางโลกแทนที่ความเชื่อเก่า ๆ การเปลี่ยนแปลงทางครอบครัวทำให้ความผูกพันทางญาติพี่น้องลดลง

การพัฒนาไปสู่ความทันสมัยก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นสังคม วัฒนธรรม รวมไปถึงโลกทัศน์ของผู้คน ชาร์ลส์ เอฟ คายส์ (Charles F. Keyes)ได้ให้ความสนใจทำการศึกษาชุมชนชาวนาไทย และอธิบายการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความทันสมัย กับการการตีความปรากฏการณ์รอบตัวของชาวนาไทย ว่า การเปลี่ยนทางเศรษฐกิจ การเมือง ประชากร และเทคโนโลยีทำให้เงื่อนไขในการสร้างความหมายหรือตีความปรากฏการณ์รอบๆ ตัวของคนในชุมชนชาวนาไทยเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่จำกัดอยู่กับการอ้างอิงถึงแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มาจาก

วัฒนธรรมชุมชนและขนบธรรมเนียมจารีตประเพณีท้องถิ่นเท่านั้น แต่ปัจจุบันได้มาการผนวกเอาเงื่อนไขใหม่ๆ ที่เกิดจากประสบการณ์การใช้ชีวิตของพวกเขา มาใช้ในการสร้างโลกทัศน์และการตีความของพวกเขาในการดำเนินชีวิตในโลกปัจจุบัน เช่น ประสบการณ์จากการศึกษาในระบบโรงเรียน ประสบการณ์จากการประกอบอาชีพ จากการเดินทางไปยังที่ต่างๆ รวมไปถึงกระแสโลกาภิวัตน์ การปฏิวัติทางเทคโนโลยี และการสื่อสารสมัยใหม่อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในทุกๆ ด้าน ไปสู่ความทันสมัย (Keyes 1991,2006 อ้างถึงใน รัตนา บุญมัธยะ โตสกุล 2550)

นอกจากนี้ การพัฒนาไปสู่ความทันสมัย ยังมีนัยยะผูกติดอยู่กับความเป็นตะวันตก เพราะความเข้าใจว่าชาติตะวันตกคือชาติที่พัฒนาแล้ว และอำนาจทางเศรษฐกิจของประเทศโลกที่สามยังถูกครอบจากบรรษัทข้ามชาติต่างๆ อีกด้วย อย่างไรก็ดีการพัฒนาที่มุ่งเน้นด้านเศรษฐกิจทุนนิยม วัตถุนิยม บริโภคนิยมมักถูกมองว่าเป็นตัวการในการสร้างปัญหาขึ้นมามากมาย ทั้งปัญหาการโหมใช้ทรัพยากรเพื่อสนองการบริโภคอย่างไม่มีขีด ส่งผลให้เกิดความเสื่อมโทรมลงของสภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ การเสื่อมทรามลงคนในสังคมที่มุ่งแสวงหาความสุขแก่ตนเอง การเกิดช่องว่างระหว่างคนรวยกับคนจน เป็นต้น (ปริญญ์ ปราชญานุพร 2539)

ในแง่นี้ แนวคิดการเปลี่ยนแปลงไปสู่ภาวะความทันสมัย เป็นแนวคิดที่เชื่อว่า ประเทศต่างๆ ต้องพยามพัฒนาตัวเองให้มีความเจริญ โดยมีประเทศที่พัฒนาแล้วเป็นแบบอย่างที่สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทย ที่มีความพยามพัฒนาประเทศให้เจริญก้าวหน้า โดยมุ่งเน้นไปที่เศรษฐกิจตลอดช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา รัฐได้มุ่งพัฒนาประเทศโดยเน้นด้านเศรษฐกิจ เห็นได้จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งเป็นแนวทางในการพัฒนาประเทศ แผนพัฒนาฉบับต่าง ๆ ได้มุ่งพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและความเจริญทางด้านวัตถุเป็นสำคัญ โดยเฉพาะนโยบายการส่งเสริมการผลิตเชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตจากเดิมที่เป็นแบบเลี้ยงชีพ มาเป็นการผลิตเพื่อขาย หรือ การผลิตเชิงพาณิชย์ ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขนานใหญ่ของวิถีการผลิตของคนในชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ อันส่งผลกระทบโดยตรงต่อวิถีการดำรงชีพของคนในชุนชนท้องถิ่นทั่วทุกภูมิภาค ยกตัวอย่างเช่น แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 5 ที่มุ่งเน้นการพัฒนาด้านเศรษฐกิจอย่างเด่นชัด ระบุว่า

> “รัฐจะทุ่มเททรัพยากรเท่าที่มีอยู่ เข้าช่วยเหลืออำเภอและตำบลที่ยากจนให้สอดคล้องกับความต้องการของอำเภอและตำบลนั้นๆ ในเขตเกษตรก้าวหน้าซึ่งเป็นเขตที่มีดินและน้ำอุดมสมบูรณ์ รัฐมีนโยบายที่จะให้เอกชน เข้ามามีบทบาทร่วมกับองค์กรของรัฐ และองค์กรของเกษตรกรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้แข่งขันกับต่างประเทศได้ รัฐจะใช้อำนาจของรัฐให้ความสะดวก ในการร่วมมือระหว่างเอกชน

> และเกษตรกร และจะจัดสร้างสิ่งที่เป็นปัจจัยพื้นฐานในการผลิต เช่น อ่างเก็บน้ำ คลองส่งน้ำ ถนน ยุ้งฉาง ตลอดจนให้บริการทางด้านวิชาการและปัจจัยการผลิตขั้นพื้นฐาน ส่วนเกษตรกรนั้นเป็นเจ้าของที่ดิน เจ้าของแรงงานและผลผลิต สำหรับเอกชนในอดีตเข้ามาเกี่ยวข้องกับเกษตรกรในรูปของการซื้อผลผลิต และขายปัจจัยการผลิตให้แก่เกษตรกรเท่านั้น ในรูปแบบใหม่นี้รัฐจะพยามให้เอกชนเข้ามาร่วมกับรัฐและเกษตรกรทุกขั้นตอน ตั้งแต่ การจัดหาปัจจัยการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตการให้สินเชื่อ การจัดการตลาด ตลอดจนร่วมลงทุนในการผลิตกับเกษตรกรด้วย" (คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 2525: 1-2)

ในระยะดังกล่าวนี้เอง รัฐบาลได้เริ่มมุ่งส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกพืชเชิงเดี่ยวจำพวกพืชไร่ต่าง ๆ ดังเนื้อความต่อไปนี้

"สำหรับการปรับโครงสร้างการผลิตได้ตั้งเป้าหรือหลักการในการปรับโครงสร้างการผลิตสาขาการเกษตร ให้สามารถขยายการผลิตได้ในอัตราอย่างน้อยร้อยละ 5.5 ต่อปี โดยเปลี่ยนจากการเกษตรที่ขยายพื้นที่เพาะปลูกมาเป็นการเพิ่มผลผลิตต่อพืชไร่ของข้าว, ยางพารา, ข้าวโพด ถั่วเขียว, ถั่วเหลืองและฝ้ายเป็นพิเศษ" (คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ 2525 : 2)

มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย ศูนย์วิทยทรัพยากร

การพัฒนาไปสู่ความทันสมัยเป็นผลให้เกิดการส่งเสริมและพัฒนาการปลูกพืชเชิงพาณิชย์โดยเฉพาะพืชไร่ที่ต้อง ใช้พื้นที่ในการเพาะปลูก และต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น อันก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงภายในชุมชนท้องถิ่นมากมาย ดังรายงานการวิจัยของสุวิทย์ ธีรศาศวัต เรื่อง "การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของหมู่บ้านอีสานเหนือและอีสานกลางก่อนและหลังมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ" ซึ่งทำให้เราเห็นภาพการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังจากดำเนินการพัฒนาตามเศรษฐกิจแห่งชาติ ที่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ซึ่ง สุวิทย์ สรุปสาเหตุสำคัญของการเปลี่ยนแปลงในเขตพื้นที่ศึกษา ดังนี้

1. การเพิ่มขึ้นของประชากร เป็นผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคือ มีการแย่งชิงพื้นที่เพาะปลูก มีการเช่านาและเกษตรต้องซื้อข้าวกิน ป่าและการใช้ประโยชน์จากป่าลดลง ที่อยู่อาศัยลดลง ราคาที่ดินสูงขึ้น มีการออกเอกสารสิทธิ์มากขึ้น มีการออกไปทำงานนอกภาคเกษตร รายได้ภาคเกษตรลดลง รายได้นอกภาคเกษตรมากขึ้น รายจ่ายด้านการผลิตลดลง รายจ่ายนอกเกษตรเพิ่มขึ้น

2. นโยบายของรัฐและอิทธิพลของทุนนิยม นโยบายการส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นการเกษตรที่ต้องลงทุนสูง แต่กลับขายผลผลิตได้ในราคาต่ำอย่างสม่ำเสมอ ผลคือเกษตรกรยากจนยิ่งขึ้น หมดความเป็นอิสระทางเศรษฐกิจ ต้องพึ่งทั้งรัฐและนายทุนไม่ว่าจะเป็นเรื่องทุน เทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารตลาด และตลาด

3. การรับเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ การที่ชาวบ้านต้องใช้ปุ๋ยเคมี และยาปราบศตรูพืชทำให้สุขภาพของชาวนาเสื่อมโทรม เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม เกิดปัญหาหนี้สิน ส่งผลให้ชาวนาบางส่วนทิ้งอาชีพเก่าแก่ของตนไปทำอาชีพนอกภาคการเกษตร

4. การพัฒนาคมนาคมและระบบข้อมูลข่าวสาร สาเหตุที่สำคัญอีกประการหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมในช่วงมีแผนพัฒนา คือการรับเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ ซึ่งควบคู่ไปกับนโยบายของรัฐ และอิทธิพลของทุนนิยมที่ผลักดันให้เกิดการผลิตเพื่อขาย หรือเกิดพืชพาณิชย์ขึ้น เป้าหมายของเกษตรที่ผลิตพืชพาณิชย์ คือต้องผลิตให้ได้มากที่สุด เพื่อจะได้ขายได้เงินมากๆ วิธีการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรทำอยู่ สองวิธีคือ ขยายพื้นที่เพาะปลูก และการเพิ่มผลผลิตต่อไร่ (สุวิทย์ ธีรศาศวัต 2536: 113-114)

จากงานวิจัยของสุวิทย์ ทำให้สามารถเห็นภาพรวมของการเปลี่ยนแปลงในชุมชนหมู่บ้านที่เกิดขึ้นภายหลังการพัฒนาโดยเน้นด้านเศรษฐกิจ จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงของชุมชนหมู่บ้านในภาคอีสานหลังแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติจะมีสาเหตุสำคัญอยู่ที่ การเพิ่มขึ้นของประชากร นโยบายของรัฐและอิทธิพลของทุนนิยม การรับเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ การพัฒนาคมนาคมและระบบข้อมูลข่าวสาร มีผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในสังคมชนบทอย่างมากมายมหาศาล

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

การพัฒนาไปสู่ความทันสมัย เป็นปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคม โดยเฉพาะที่บ้านหนองรังกา ที่มีการพัฒนาเรื่อยมาตั้งแต่การนำทรัพยากรมาใช้ในการพัฒนา มีการนำหินกรวดบนเขามาทำถนน มีการตัดไม้ฟืนไปเป็นเชื้อเพลิงรถไฟ จนป่าไม้ที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญในอดีตหมดไป อีกทั้งการเปลี่ยนแปลงวิถีการประกอบอาชีพที่มุ่งไปในเชิงการค้าก็ทำให้วิถีชีวิตและการบริโภคอาหารของชาวบ้านหนองรังกาเปลี่ยนแปลงไปด้วย

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนที่ได้รับผลกระทบโดยตรงจากการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย ป่าที่เป็นแหล่งอาหารของชุมชนถูกทำลายจากกระบวนการพัฒนาดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านหาอยู่หากินตามธรรมชาติลำบากขึ้น ประกอบกับวิธีคิดของชาวบ้านอาจจะเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต เพราะชาวบ้านรับข้อมูลข่าวสาร โฆษณาที่กระตุ้นการบริโภค น่าสนใจว่า อาหารท้องถิ่นต่าง ๆ จะเป็นอยู่ในลักษณะใด เพราะอาหารท้องถิ่นหลายชนิดชาวบ้านก็ยังคงบริโภคอยู่ เช่น แกงผักหวาน แกงหน่อไม้ คั่วหมี่ ผลการศึกษาครั้งนี้จะทำให้เราเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในสังคมไทยปัจจุบัน

จากการทบทวนแนวคิดทฤษฎีทั้งสองแนวคิดผู้ศึกษาจะใช้แนวคิดการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย เป็นหลักในการอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมในภาพรวม โดยเฉพาะการเปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรมเป็นสังคมเมืองอุตสาหกรรม การเสื่อมโทรมของสภาพแวดล้อม

ทางธรรมชาติที่เป็นผลทำให้ทรัพยากรซึ่งเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นหลาย ๆ อย่างหมดไปหรือเหลือน้อยลง การทำการเกษตรเชิงพาณิชย์ และการพัฒนาเส้นทางคมนาคม

2. แนวคิดมานุษยวิทยา อาหาร และโภชนาการ (Anthropology of food)

มานุษยวิทยาโภชนาการ หมายถึง การศึกษาสภาพและลักษณะการกินของมนุษย์ซึ่งเชื่อมโยงสัมพันธ์กับเรื่องสังคม วัฒนธรรมและอาหาร มานุษยวิทยาโภชนาการจะศึกษาเรื่องราวของอาหาร การจัดระเบียบอาหาร และนโยบายทางด้านอาหาร การศึกษาเรื่องราวของอาหารจะประกอบด้วย 2 แนวทาง คือ การศึกษามิติประวัติศาสตร์ของอาหารในวัฒนธรรมหนึ่งๆ มีการอธิบายประเภทของอาหารที่มีอยู่ในวัฒนธรรมนั้น การศึกษาเรื่องวิธีการปรุง และการกิน การใช้อาหารในบริบทต่างๆ การถนอมเก็บรักษาอาหาร และความหมายของอาหาร การศึกษานโยบายและการจัดระเบียบอาหารจากมุมมองมานุษยวิทยา จะประกอบด้วยการวิเคราะห์ระดับมหภาคของผลกรทบเรื่องการกินที่เกิดจากนโยบายทางเศรษฐกิจและสังคมรวมทั้งศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างแบบแผนการกินและการผลิตอาหารระดับท้องถิ่นกับแบบแผนระดับชาติ (นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ 2552

การศึกษามานุษยวิทยาโภชนาการหลายเรื่องจะให้ความสนใจในการนำรูปแบบของการนำอาหารมาใช้ ซึ่งแตกต่างจากมานุษยวิทยาการอาหาร เนื่องจากมานุษยวิทยาสนใจรูปแบบการกิน นอกจากนี้มานุษยวิทยาโภชนาการยังให้ความสนใจในเรื่องวิวัฒนาการ การเปลี่ยนรูปแบบการยังชีพ จากการเก็บของป่าล่าสัตว์ไปเป็นการตั้งถิ่นฐาน เพาะปลูกในปัจจุบัน การเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากภาวะความทันสมัยนิยม การขยายตัวของเมือง การพัฒนาอุตสาหกรรม การเพิ่มบทบาทของสื่อ และการเพิ่มจำนวนของแรงงานหญิง ล้วนเป็นการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมที่สำคัญที่ได้รับความสนใจจากนักมานุษยวิทยาโภชนาการ (นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ 2552)

ในการสร้างทฤษฎี “ระบบอาหาร” ถูกใช้ในการสะท้อนให้เห็นถึง กระบวนการทางสังคมในวงกว้าง เช่น การสร้างคุณค่าทางการเมือง-เศรษฐกิจ, การสร้างคุณค่าทางสัญลักษณ์และโครงสร้างทางสังคมเกี่ยวกับความทรงจำ การศึกษาเรื่องอาหาร เป็นเวทีสำคัญในการเถียงความสัมพันธ์ ประโยชน์ของ วัฒนธรรมวัตถุนิยม ปะทะกับโครงสร้างนิยม หรือ การตีความทางสัญลักษณ์ เพื่ออธิบายพฤติกรรมของมนุษย์ อย่างไรก็ตาม การศึกษาเรื่องอาหารก็หลีกเลี่ยงการค้นคว้าวิจัยที่นำไปสู่การปรับแต่งทฤษฎีเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับวิวัฒนาการทางชีววิทยา (Mintz and Bois 2002, 99)

มาลินอฟสกี้ มองว่า พฤติกรรมของมนุษย์ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารไม่ได้เกิดขึ้นอย่างอิสระ เช่น ความหิว หรือชนิดของอาหารที่จะบริโภค จะเป็นสิ่งที่ถูกหล่อหลอมด้วยวัฒนธรรมทั้งสิ้น ไม่มีที่ไหนเลยที่มนุษย์จะบริโภคอาหารโดยตรงจากธรรมชาติ โดยไม่มีการเลือกใดๆ ทุก

แห่งจะมีการเลือกว่าอะไรเป็นอาหาร อะไรเป็นอาหารไม่ได้ หรือแม้แต่ความรู้สึกหิวหรือว่าความพึงพอใจจากการบริโภคอาหารก็ไม่ใช่สิ่งที่เกิดมาจากลักษณะทางกายภาพ แต่เกิดมาจากความเคยชิน เช่นเราถูกฝึกฝนมาให้กินอาหารวันละกี่มื้อ แต่ละมื้อจะกินอะไรบ้าง เพราะฉะนั้น เราก็รู้สึกว่าเป็นความจำเป็นทางร่างกายที่เราจะรู้สึกหิว แต่ถ้าเราดูจากที่ต่างๆ ก็พบว่า ความหิวของมนุษย์เกิดขึ้นต่างเวลากันมาก แล้วแต่ลักษณะชีวิตประจำวันแต่ละแห่ง ซึ่งกลุ่มจะทำหน้าที่หล่อหลอมปัจเจกบุคคลในเรื่องรสนิยมเกี่ยวกับอาหาร เรื่องคุณค่าของอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร กฎเกณฑ์ว่าจะรับประทานอาหารกับใครได้หรือไม่ได้ ข้อห้ามความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ที่สำคัญประการหนึ่งคือกลุ่มจะทำหน้าที่ในการหา หรือผลิตอาหาร กระบวนการได้มาอาหารบริโภคตั้งแต่วัตถุดิบ มาจนถึงปรุงสำเร็จวางบนโต๊ะ ล้วนจำเป็นต้องมีการร่วมมือจากหลายคน และมีขั้นตอนต่างๆ ผ่านกลุ่มหลายกลุ่มในสังคม (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542)

พัทยา สายหู (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) กล่าวว่า บริโภคนิสัย เป็นแบบแผนพฤติกรรมที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหารชนิดต่าง ๆ ซึ่งจะแตกต่างกันตามลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรมในแต่ละแห่ง โดยเกิดจากกการเรียนรู้และการขัดเกลาทางสังคม ภายใต้สิ่งแวดล้อมต่างๆ เช่น โครงสร้างทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมทางกายภาพ การตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของคนจึงขึ้นอยู่กับข้อกำหนดหลายประการ เช่น ลักษณะทางชีววิทยาของแต่ละบุคคล ความอร่อย ความสะดวกในการแสวงหา และแต่ละสังคมบริโภคนิสัยจะแตกต่างกันตามลักษณะวัฒนธรรม และวิธีการศึกษาทางด้านนี้ พัทยา สายหู มองว่าการกระทำทุกอย่างมีความหมายตามบริบทนั้นๆ และการกระทำทางสังคมวัฒนธรรมของมนุษย์ในทุกๆ เรื่อง ไม่ใช่เป็นการกระทำตามลำพัง แต่เกี่ยวข้องกับผู้อื่น และต้องทำตามรูปลักษณะวิธีการที่กลุ่มของตนกำหนดไว้ การที่จะเข้าใจชัดเจน ต้องศึกษาหรือพิจารณาปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรมที่รวมเป็นบริบทของวัฒนธรรมนั้นด้วย

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) กล่าวว่า วัฒนธรรมมีบทบาทอย่างมากในการกำหนดบริโภคนิสัย บริโภคนิสัยหมายถึง การผลิต การเตรียม การปรุงตลอดจนแบบแผนการรับทานอาหารต่าง ๆ ด้วย และมีนัยยะหมายถึงการปฏิบัติที่เคยชินในกรอบของวัฒนธรรม โดยมิได้หมายถึงประสบการณ์เท่านั้น แต่มีนัยทางจิตวิทยาส่อเค้าถึงภาวการณ์มีส่วนร่วม (Emotion involved) และการได้รับความพึงพอใจ ในการปฏิบัติตามนิสัยนั้นๆ การศึกษาที่มุ่งอธิบายว่าทำไมคนจึงบริโภคอาหารชนิดนั้นๆ จึงจำเป็นต้องศึกษาหน้าที่ทางสังคมตลอดจนความเชื่อ ความหมายทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับการผลิตอาหาร การเตรียมอาหาร และการศึกษาแบบแผนการใช้ชีวิตที่เกี่ยวข้องกับอาหารของคนในชุมชนนั้นด้วย

Kurt Lewin (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) เสนอแนวคิดเกี่ยวกับปัจจัยที่มากำหนดการบริโภคอาหาร ว่า การมีอาหารบริโภคหรือไม่นั้นขึ้นอยู่กับระบบการผลิตอาหาร การกระจายอาหาร โดยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ ระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองเข้ามาเกี่ยวข้อง แต่การเลือกอาหารบริโภคมักถูกกำหนด โดยเหตุผลหลัก 4 ประการ คือ

1. รสชาติของอาหาร (Taste) ซึ่งมักถูกกำหนดโดยวัฒนธรรมของแต่ละสังคม

2. สถานภาพทางสังคม (Social Status) อาหารแต่ละชนิดจะมีคุณค่าหรือศักดิ์ศรีตามค่านิยมของสังคมกำหนด และคนในสังคมมักใช้อาหารแสดงออกถึงสถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของตน สถานะภาพทางสังคมมักเกี่ยวข้องกับราคาแพงหรือถูก หายาก หรือหาง่าย และยังอาจเกี่ยวข้องกับวิธีการได้มา วิธีการปรุง สถานที่ปรุง สถานที่กิน ตลอดจนลำดับเวลาในการกิน

3. สภาวะทางร่างกาย (Physical Status) เช่น เพศ วัย ภาวะตั้งครรภ์ ภาวะให้นมบุตร ภาวะเจ็บป่วย แต่ละสังคมจะมีข้อกำหนดในการรับประทานอาหารของกลุ่มคนเหล่านี้ว่าอาหารชนิดใดควรรับประทาน อาหารชนิดใดควรงดเว้น

4. ราคาของอาหาร บางครั้งก็เป็นตัวกำหนดในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารว่าควรซื้อหรือไม่ มีการเปรียบเทียบความคุ้มค่าในการเลือกซื้ออาหารแต่ละชนิดว่า สิ่งไหนตอบสนองค่านิยมของครอบครัว หรือสิ่งไหนมีความสามารถในการตอบสนองความต้องการทางโภชนาการของครอบครัว

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ห้องสมุดกลาง

ในขณะที่ Pelto (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับบริโภคนิสัยว่า สามารถแบ่งออกได้เป็นสองตัวแปรได้แก่ ตัวแปรด้านสังคม (Social Factor) ได้แก่ ระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง ซึ่งจะมีผลต่อระบบการผลิตอาหารและการกระจายอาหารในสังคม และตัวแปรด้านแบบอย่างการดำเนินชีวิต (Life Factor) อันประกอบไปด้วย การศึกษา อาชีพ รายได้ ความรู้ด้านโภชนาการ สุขภาพ ศาสนา ความเชื่อ และโครงสร้างของครอบครัว ซึ่งตัวแปรด้านสังคมจะมีผลต่อการกำหนดแบบแผนการดำเนินชีวิตในด้านต่างๆ รวมไปถึงการบริโภคอาหารและพฤติกรรมการบบริโภคอาหารของคนในชุมชนด้วย

Wenkam (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) ได้แบ่งตัวแปรออกเป็นสองด้านด้วยกัน คือตัวแปรทางกายภาพ (physical) และ ตัวแปรทางวัฒนธรรม (Cultural) ตัวแปรทางด้านกายภาพ ได้แก่ สภาพพื้นที่ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพที่ดิน ระบบนิเวศ ตลอดจนการคมนาคม ซึ่งมีผลต่อการผลิตอาหาร การกระจายอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การเตรียมอาหาร ตลอดจนการผลิตเครื่องมือที่ใช้ ส่วนตัวแปรทางด้านวัฒนธรรม ได้แก่ความคิด ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร อาหารในโอกาสพิเศษ สถานะภาพทางสังคม กฎข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารเป็นต้น

ยิ่งยง เทาประเสริฐ (อ้างถึงใน ฐนันดรศักดิ์ เวียงสารวิน 2533) ในการศึกษาความเชื่อและบริโภคนิสัย ตลอดจนพฤติกรรมการบริโภคนั้นได้เดินไปตามกรอบที่ถูกควบคุมด้วยสภาพการณ์ทางวัฒนธรรม บุคคลที่มีอิทธิพล ประสบการณ์ของผู้ปฏิบัติ และปัจจัยต่างๆ ที่กระตุ้นให้เกิดการตอบสนองต่อพฤติกรรมการบริโภคนั้น

ที่น่าสนใจอีกประการหนึ่ง อาหารบางอย่างอาจจะแสดงความสัมพันธ์ของผู้คน ต่อสภาพแวดล้อมของเขาหรือเธอ อีกทั้งบ่งชี้ ความผูกพันทางเครือญาติ,สถานะภาพครอบครัว,อายุ,เพศ,สภาพทางสรีระวิทยา,ตำแหน่งในพิธีกรรม,ฐานะชนชั้น,ยศตำแหน่ง และชาติพันธุ์ ยกตัวอย่างเช่น งานศึกษาของเมอร์แมน (1986) ในประเทศไทย ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว เกี่ยวข้องลักษณะที่ คนไทยภาคกลางกินข้าวแบบปกติทั่วไป และเชื่อมโยงการกินข้าวเหนียวกับ ความโง่ ความเฉื่อยชา และความคิดที่ซบเซา เจ้าหน้าที่ของรัฐในภาคเหนือแสดงตำแหน่งทางชนชั้นของพวกเขาเผชิญหน้ากับเกษตรกรที่ปลูกข้าวในท้องถิ่น ด้วยการกินอาหารภาคกลาง หรือลดความแตกต่างระหว่างชนชั้น โดยการเลือกที่จะรับประทานอาหารท้องถิ่น (Manderson 1986: 9)

แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร และบริโภคนิสัยนี้ ได้ให้คุณูประการให้การทำความเข้าใจ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของมนุษย์ ที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงกับสังคมวัฒนธรรม และบริบทแวดล้อมต่างๆ อย่างไรก็ตามปัจจัยในการกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่ได้เป็นเพียงเป็นภาพที่หยุดนิ่ง ยังมีแง่มุมของการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ผู้ศึกษาเชื่อว่าพฤติกรรมการบริโภค และปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ไม่ได้เป็นแบบใดแบบหนึ่งแบบเดียวเสมอไป มีการเลื่อนไหลเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งบ้านหนองรังกา ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาของงานวิจัยชิ้นนี้ ได้มีการเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและวัฒนธรรมหลายประการ ทั้งด้าน เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม ดังนั้นจึงต้องมีการทบทวนแนวคิดด้านอาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมด้วย

3. อาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม (food and social change)

Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois (2002) ได้ทบทวนการศึกษาเรื่องอาหารการกินตามแนวทางการศึกษาทางมานุษยวิทยา ได้เสนอในหัวข้ออาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม (food and social change) ในบทความเรื่อง The Anthropology 0f food and eating ดังนี้

ผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม เกี่ยวกับรูปแบบการบริโภคอาหาร และในเรื่องทำนองเดียวกันนี้ เจริญเติบโตขึ้นในความสนใจของผู้ศึกษาชาติพันธุ์วิทยา ในเชิงลึกแล้วอาหารชาติพันธุ์ เป็นประเด็นที่รวมอยู่ในการศึกษาความเปลี่ยนแปลงทางสังคม ซึ่งพบ

ได้จากส่วนข้างต้นของงานศึกษาทางชาติพันธ์แบบดั้งเดิม (Classic Ethnographies) ของพวกเขา นอกจากนี้ งานศึกษาอื่นๆ ได้ทำการสำรวจ การทำอาหาร ที่เป็นผลจากการล่มสลายของสหภาพโซเวียต การเปลี่ยนแปลงอื่นๆ ในความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มภายในสังคม เช่น การผลิตอาหารคราวละมากๆ, เทคโนโลยีชีวภาพ, การเคลื่อนไหวของประชาชน, โลกาภิวัตน์ของอาหาร และสงคราม

งานศึกษาทางชาติพันธุ์ เกี่ยวกับ รูปแบบการบริโภคอาหาร หลังสหภาพโซเวียต มีจำนวนจำกัด แต่ก็มีงานที่มีแนวโน้มเกี่ยวข้อง เช่น งานของ Caglar การเปลี่ยนแปลงภายในระบบตลาดของอาหารตุรกีฟาสต์ฟู้ด ในเยอรมันนี ภายหลังการล่มสลายของกำแพงเบอร์ลิน ในขณะที่ Ziker ได้อภิปรายเกี่ยวกับการแบ่งปันอาหาร และรหัสทางศีลธรรม ของชนพื้นเมืองดั้งเดิมในซีบีเรียหลังสหภาพเวียต ส่วนChatwin ได้ทำการสำรวจแนวโน้มของการเปลี่ยนผ่านของวิถีของอาหาร (foodways) ในสาธารณรัฐจอร์เจีย โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับ บริบททางสังคม การเมือง และเศรษฐกิจ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงของอาหาร มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับความหลากหลายของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมือง เช่น การอพยพออกของผู้ชาย,การเทียบชั้น และการเลียนแบบระหว่างชนชั้น,วัตถุดิบที่มีอยู่ในตลาด

อย่างไรก็ตาม งานมานุษยวิทยาเกี่ยวกับ วิธีการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตและการจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อรูปแบบการบริโภคอาหาร นั้นมีอยู่น้อยมาก Mintz เป็นหนึ่งใน ผู้บุกเบิกงานด้านนี้ ด้วยการศึกษาประวัติศาสตร์ของการผลิตน้ำตาลและการบริโภค นักมานุษยวิทยา ยังมีการสำรวจความต้องการของนายทุนกับผู้บริโภค ซึ่งมีอิทธิพลซึ่งกันและกัน ในอุตสาหกรรมน้ำหวานของ Trinidads อีกทั้งการเกิดปฏิกิริยาต่อรูปแบบการบริโภคในระบบอุตสาหกรรม ของกลุ่มความเคลื่อนไหวทางสังคมในอิตาลีที่เรียกว่าพวก “slow food” นักประวัติศาสตร์ นักสังคมวิทยาชนบท และนักทฤษฎีชุมชน ต่างก็มีความท้าทายเพิ่มขึ้นต่อการศึกษารูปแบบการบริโภคอาหารภายใต้ระบบทุนนิยมอุตสาหกรรมอีกด้วย

Mintz และ Bois มองว่า ปัจจัยที่สำคัญของการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารในระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม ได้แก่ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างเทคโนโลยีของการผลิตอาหารและการแปรรูป ลักษณะทางกายภาพของอาหารใหม่ การตอบสนองของผู้บริโภคต่ออาหารใหม่ เช่น งานศึกษาของ Leah ที่แสดงให้เห็นโดยการยกตัวอย่างทางประวัติศาสตร์ในช่วงเวลาร่วมสมัย ที่การเกษตรแบบทุนนิยม ได้สร้างอาหารดัดแปลงพันธุกรรม (genetically engineered food) เป็นต้น (Mintz and Bois 2002, 99-105)

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาในครั้งนี้ได้ทำการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับจังหวัดนครราชสีมา ชาวไทโคราช มานุษยวิทยาโภชนาการและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ดังนี้

1. จังหวัดนครราชสีมาและชาวไทโคราช

จังหวัดนครราชสีมา หรือเป็นที่รู้จักกันในนาม “โคราช” เดิมโคราชใกล้ชิดสัมพันธ์กับเขมรที่เคยเรืองอำนาจในช่วงพุทธศตวรรษที่16 สมัยพระเจ้าสุริยวรมันที่ 1 เป็นต้นมา และเริ่มมีปรากฏหลักฐานว่าสัมพันธ์กับรัฐศูนย์กลางการปกครองของไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ซึ่งพบเพียงหลักฐานเอกสารที่กล่าวถึงสั้นๆ ว่าเจ้าเมืองพิมายพนมรุ้ง ยอมอ่อนน้อมถวายบังคมต่อสมเด็จพระบรมราชาธิราชที่ 2 หรือเจ้าสามพระยา (สุจิตต์ วงษ์เทศ 2549) และชื่อเมืองนครราชสีมาได้ถูกกล่าวถึงเป็นครั้งแรกในจากเอกสารสมัยพระบรมไตรโลกนาถในกฎหมายเรื่อง พระอัยการตำแหน่งนาพลเรือนและนาทหารหัวเมืองที่ประกาศใช้ในปีพุทธศักราช 1998 ระบุว่าเมืองนครราชสีมาเป็นเมืองชั้นโท เจ้าเมืองมีบรรดาศักดิ์เป็นออกญากำแหงสงครามรามภักดีพิริยภาหะศักดินา 10,000 ไร่ (สุจิตต์ วงษ์เทศ 2549)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พระราชพงศาวดาลบันทึกว่าพระองค์ ทรงโปรดให้สร้างเมืองนครราชสีมาขึ้นใหม่โดยให้ช่างชาวฝรั่งเศสควบคุมการก่อสร้าง จากการสร้างเมืองที่มั่นคง แข็งแรง และใช้เทคโนโลยีระดับสูงดังกล่าว สุจิตต์มองว่าแสดงว่ามีกิจกรรมทางการค้าและการเมืองสูง โดยเฉพาะทางด้านการค้าพบหลักฐานในสมัยต่อมาว่าเป็นการค้าทางบกโดยใช้เกวียนขนของป่าไปขายในกรุงศรีอยุธยา ความเคลื่อนไหวดังกล่าวย่อมมีส่วนสนับสนุนให้ประชาชนในลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาเข้าไปตั้งหลักแหล่งที่เมืองนครราชสีมาด้วย และก่อนการเสียกรุงศรีอยุธยาครั้งที่ 2 (พ.ศ.2310) มีเจ้านายจากพระนครศรีอยุธยาพระองค์หนึ่ง ทรงรวบรวมผู้คนจากบริเวณเมืองนครนายกกับเมืองปราจีนบุรีขึ้นไปปักหลักหวังกอบกู้บ้านเมืองอยู่ที่เมืองพิมาย ซึ่งเป็นการตั้งแหล่งของคนภาคกลางอีกกลุ่มหนึ่งในอีสาน (สุจิตต์ วงษ์เทศ 2549)

จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์ แสดงให้เห็นว่านครราชสีมาหรือโคราชนั้นมีความใกล้ชิดทางวัฒนธรรมกับคนไทยภาคกลางอย่างเหนียวแน่น แตกต่างจากชาวอีสานทั่วไป วัฒนธรรมต่างๆ ของชาวโคราช โดยเฉพาะเรื่องอาหารการกิน จึงมีลักษณะเด่นใกล้เคียงกับวัฒนธรรมอาหารชาวไทยภาคกลาง เช่นการกินข้าวเจ้าเป็นหลัก แกงบางอย่างใส่กะทิเป็นส่วนประกอบ เป็นต้น อย่างไรก็ตามก็มีลักษณะของการผสมผสานวัฒนธรรมท้องถิ่น การศึกษาถึงประวัติศาสตร์เมืองนครราชสีมานี้ ทำให้มีความเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวไทโคราช รวมถึงการนิยามตนของชาวโคราชมากขึ้น ซึ่งสัมพันธ์กับความเป็นภาคกลางและรัฐ

ศูนย์กลางมากกว่าจังหวัดใด ๆ ในภาคอีสาน และชาวโคราชไม่เคยกล่าวว่าตนเป็นลาว และยืนยันหนักแน่นว่าตนแตกต่างกับชาวไทยอีสาน

ชาวไทโคราชหรือไทเบิ้ง คือ คนกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่ในโคราช หรือจังหวัดนครราชสีมา แต่คำๆนี้ แฝงความหมายในเชิงชาติพันธุ์ หมายถึงคนในกลุ่มชาติพันธ์ไทโคราชหรือไทเบิ้ง ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มใหญ่ในจังหวัดนคราชสีมา อยู่บริเวณต้นแม่น้ำมูล อาจมีถิ่นฐานเดิมอยู่ภาคกลาง สุจิตต์ วงษ์เทศ กล่าวไว้อย่างชัดเจนในหนังสือเรื่อง “พลังลาวชาวอีสานมาจากไหน? “ ว่าคนโคราชไม่ใช่ลาว คำว่าไท นี้ มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่าไทย และไต ซึ่งหมายถึง “คน” หรือ “ชาว” (สุจิตต์ วงษ์เทศ 2549) เป็นคำที่ใช้เรียกนำหน้ากลุ่มคนมาแต่ครั้งโบราณกาล และยังคงใช้กันอย่างกว้างขวางในหมู่ผู้คนชาวอีสานมาจนถึงทุกวันนี้ ไม่ว่าจะใช้ในการเรียกกลุ่มคน เช่น ไทญ้อ ไททรงดำ ไทยวน ไทเบิ้ง ฯลฯ หรือใช้ในการพูดคุยสนทนาทั่วไปอย่างคำว่าไทบ้านได๋ หมายถึง เป็นคนที่ไหน เป็นชาวอะไร (สุจิตต์ วงษ์เทศ 2549)

ชาวไทยโคราชกระจายตัวอยู่ในจังหวัดนคราชสีมาเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในเขตอำเภอพิมาย ขามสะแกแสง ขามทะเลสอ โนนไทย โนนสูง จักรราช และอำเภอเมือง มีสำนวนภาษาที่มีลักษณะเฉพาะ เป็นของตนเอง ซึ่งคล้ายคลึงกับสำนวนไทยภาคกลาง แต่เสียงวรรณยุกต์ต่างออกไป เช่นคำว่า “หมด” ชาวไทโคราชจะออกเสียงเป็น “มด” เป็นต้น และคำลงท้ายมักจะลงท้ายด้วยคำว่าเบิ้ง เด้ง เป็นที่มาของคำว่า “ไทยเบิ้ง” คือหมายถึงกลุ่มคนที่มักจะพูดคำลงท้ายว่า “เบิ้ง” นั่นเอง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลิขสิทธิ์

2. งานศึกษาทางมานุษยวิทยาโภชนาการ

งานของ จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์ (2550) ได้เขียนบทความเรื่อง “เรื่องเล่าจากยะห์หมาด : ศาสนาและความเชื่อเกี่ยวกับการกินการอยู่ของเจ้าเซ็น” ซึ่งเป็นบทความที่ศึกษาอาหารในพิธีกรรมยะห์หมาดในแง่ของบทบาทหน้าที่ทางสังคม จุฬิศพงศ์ มองว่างานพิธีการกินอาหารร่วมกันของชาวมุสลิมเจ้าเซ็นหรือที่เรียกว่ายะห์หมาด เป็นการเชื่อมโยงคนมุสลิมเจ้าเซ็น ให้ดำรงปฏิสัมพันธ์และสร้างความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นในหมู่อิสลามิกชน และระหว่างคนรุ่นใหม่กับคนรุ่นเก่า ส่งผลให้เกิดความเข้มแข็ง สามารถดำรงเอกลักษณ์ทางศาสนาและวัฒนธรรมไว้ได้อย่างมั่นคง

ในขณะที่ฐนันดร์ศักดิ์ เวียงสารวิน (2533) ได้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ในวิทยานิพนธ์เรื่อง “จู่ด่าเอาะ” : ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและพฤติกรรมการบริโภคของชาวกระเหรี่ยง : ศึกษากรณีชุมชนบ้านกล้วย อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี โดยศึกษาบทบาทของความเชื่อ จู่ด่าเอาะที่มีต่อชุมชนและวิถีชีวิตของผู้คนในท้องถิ่น พบว่า บทบาทสำคัญของบริโภคนิสัยและพฤติกรรมการบริโภคมีทั้งระดับตัวบุคคลที่มีความเชื่อและปฏิบัติ และบทบาทใน

ชุมชนในลักษณะของบทบาทแฝง โดยทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นใจ ทั้งยังมีบทบาทในการควบคุมทางสังคม และสร้างค่านิยมอันก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เช่น การเคารพเชื่อฟังผู้ใหญ่ เป็นต้น

ทั้งจุฬิศพงศ์ และฐนันดร์ศักดิ์ ได้ชี้ให้เห็นถึงการศึกษาอาหารตามแนวคิดทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่นิยม ที่มองว่าวัฒนธรรมการบริโภค และการบริโภคอาหารนั้นมีบทบาทสำคัญต่อชุมชนท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในแง่ของการเชื่อร้อยความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน หรือความเป็นกลุ่มก้อนของคนในชุมชน ถึงแม้จะดูเป็นแนวคิดในยุคคลาสสิกที่มีข้อถกเถียงมากมายในปัจจุบัน แต่การศึกษาตามแนวความคิดดังกล่าวก็เป็นประโยชน์ต่อการนำมาทำความเข้าใจวัฒนธรรมการบริโภคในสังคมชนบทไทยที่ยังคงอิงอยู่กับวัฒนธรรมประเพณี โดยเฉพาะเป็นผลงานที่สะท้อนให้เห็นคุณค่าของวัฒนธรรมดังเดิมที่อาจเปลี่ยนแปลงไปแล้วในปัจจุบัน การทบทวนงานศึกษาดังกล่าวนำมาซึ่งแนวความคิดใคร่ควรวิถีการบริโภคของชุมชนท้องถิ่นในปัจจุบันว่าได้ทำคุณค่าบางอย่างหล่นหายไปหรือไม่ และเพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น ทำให้ผู้ศึกษามองวัฒนธรรมการบริโภคของบ้านหนองรังกาได้ลุ่มลึกมากขึ้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

3. การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในสังคมไทย

การบริโภคอาหารในสังคมไทย มีการเปลี่ยนแปลงปรับตัวอย่างต่อเนื่องและตลอดเวลา ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติของ “วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร” โดยทั่วไป ซึ่งมักมีการแลกรับวัฒนธรรมผสมผสมกันระหว่างกลุ่มชนอย่างกว้างขวาง สังคมไทยก็มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารอยู่ตลอดเวลาตั้งแต่อดีต จนกระทั่งถึงปัจจุบัน ทั้งระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ภายใน และกับประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง และกลุ่มชนต่างถิ่นอื่น ๆ ที่เดินทางเข้ามาค้าขาย เผยแผ่ศาสนา ลี้ปัญหาทางการเมืองและสงคราม แต่ความเปลี่ยนแปลงของอาหารอาจจะไม่ชัดเจนนักถ้าผสมผสานวัฒนธรรมกับกลุ่มที่อยู่ภายในภูมิภาคเดียวกัน เพราะเมื่ออยู่ภายในสภาพภูมิศาสตร์ที่ใกล้เคียงกันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารก็คล้ายคลึงกันไปด้วย แต่เมื่อสังคมไทยเริ่มมีการติดต่อกับชาติตะวันตก ซึ่งมีความต่างทางวัฒนธรรมมาก ทำให้สามารถมองเห็นความเปลี่ยนแปลงไปจากที่เคยเป็นมาอย่างชัดเจน ทั้งยังมีเงื่อนไขปัจจัยอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างฉับพลันทันใด โดยเฉพาะปัจจัยทางด้านการเมือง และเศรษฐกิจ ซึ่งก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมในทุก ๆ ด้าน รวมทั้งด้านอาหารการกินของคนไทยด้วย

จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในสังคมไทย ในอดีตมีการบันทึกเกี่ยวกับอาหารการกินของชุมชนท้องถิ่นน้อยมาก ส่วนใหญ่จะเป็นข้อมูลในราชสำนักหรือชนชั้นสูง อย่างไรก็ตามงานเขียนที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลง

วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ก็สามารถสร้างความเข้าในในการพิจารณาการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกาซึ่งมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงวิถีการบริโภคอาหารในสังคมไทยปัจจุบัน

ยุคสมัยกรุงศรีอยุธยา อาหารการกินในของผู้คนในอดีต เป็นไปอย่างเรียบง่าย อาศัยจากอาหารธรรมชาติ และมีการทำนาข้าวไว้สำหรับบริโภคเป็นอาหารหลัก ชาติชาย มุกสง ได้สันนิฐานรูปแบบพฤติกรรมการกินอาหารของคนไทยทั่ว ๆไป ในอดีต ซึ่งชาติชายเรียกว่า “ไพร่ฟ้าข้าแผ่นดิน” ว่า น่าจะอยู่ในแบบที่เรียกว่า “อยู่ง่ายกินง่าย” อาศัยอาหารจากธรรมชาติ และอาหารในชีวิตประจำวันคือ “ข้าว” กับ ปลาเป็นหลัก จากบันทึกของลาลูแบร์ที่เข้ามายังกรุงศรีอายุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์ (พ.ศ. 2230) ได้ยืนยันว่า มีแต่ข้าวกับปลา ชาวสยามก็สามารถอยู่ได้แล้ว และกับข้าวที่เป็นปลาชาวสยามไม่นิยมกินปลาสดกัน แต่จะนิยมกินปลาแห้ง ปลาเค็ม และปลาร้าที่เก็บเอาไว้ได้นานมากกว่า และยังไม่ชอบบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่กันอีกด้วย ถ้าจะมีก็แต่ไก่ที่เลี้ยงตามบ้าน กับหมูที่เลี้ยงขายโดยชาวจีน ไม่มีโรงฆ่าสัตว์หรือร้านขายเนื้อ (ชาติชาย มุกสง 2553: 407)

ในขณะที่ชนชั้นสูงมีการกินอาหารที่หรูหรา และมีปริมาณมากกว่า อีกทั้งยังเป็นอาหารที่ผสมผสานวัฒนธรรมจากต่างชาติ ทั้งแบบจีน และชาติตะวันตก ดังที่ปรากฏในงานศึกษาของชาติชาย มุกสงที่รวบรวมข้อมูลจากบันทึกของชาวต่างชาติที่เข้ามาติดต่อกับกับไทยในสมัยนั้น มองว่า ราชสำนักสยามสมัยอยุธยามีการปรุงและกินอาหารตามรูปแบบของชาวตะวันตกมาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายในคริสต์ศตวรรษที่ 17 แล้ว และคงมีความต่อเนื่องมาในราชสำนักถึงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ (ชาติชาย มุกสง 2553: 471) แต่ก็ไม่เป็นที่แน่ชัดว่าอาหารดังกล่าวเผยแพร่ไปยังราษฎรทั่วไปหรือไม่อย่างไร

การเข้ามาของชาวต่างชาติ นอกจากเจริญสัมพันธไมตรี เผยแพร่ศาสนาแล้ว ประเด็นที่มีความน่าสนใจประการหนึ่งคือเรื่อง “เครื่องเทศ” เครื่องเทศถือเป็นสินค้าที่มีบทบาทอย่างมากในสังคมยุโรปมาตั้งแต่ยุคกลาง โดยเฉพาะพริกไทย ซึ่งพริกไทยถือเป็นเครื่องเทศที่นิยมและใช้กันอย่างแพร่หลายมากที่สุดทั้งในหมู่คนชั้นสูงและชาวบ้านทั่วไป นอกจากนี้ ยังมี กานพลู อบเชย จันทน์เทศ ขิง ขมิ้น หญ้าฝรั่น ฯลฯ (อคิล คุปตะ 2546: 49) ซึ่งสินค้าเครื่องเทศและการค้าเครื่องเทศนั้น เป็นปัจจัยประการสำคัญที่นำไปสู่การสำรวจของชาวยุโรป ถึงแม้ว่าสินค้าต่าง ๆ เหล่านี้จะเป็นสินค้าดั้งเดิมของประเทศทางแถบเอเชียอาคเนย์ก็ตาม แต่ชนชาติที่เข้ามามีบทบาทในการค้าและผูกขาด ตลอดจนยึดครองพื้นที่อาณานิคมเพื่อส่งออกเครื่องเทศ คือ โปรตุเกส การเข้ามายึดครองของชาติตะวันตกในด้านการค้าเครื่องเทศมากขึ้นนั้น ได้ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านนิเวศวิทยาของการผลิต และเศรษฐกิจการค้าขายของชาวเอเชียโดยทั่วไป ซึ่งสำหรับสังคมไทยก็ได้รับผลกระทบด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิถีแห่งการเพาะปลูกที่ได้มีการนำพืช

พันธุ์จากยุโรปและอเมริกาเข้ามายังสังคมไทย ไม่ว่าจะเป็นพริก มันฝรั่ง มะเขือเทศ ข้าวโพด ถั่วลิสง มะม่วงหิมพานต์ หรือผลไม้ เช่น สับปะรด มะละกอ ฝรั่ง อโวคาโด และลูกเสาวรส ก็ล้วนนำมาจากประเทศทางแถบยุโรปและอเมริกาทั้งสิ้น ซึ่งผลผลิตจากการเพาะปลูกพืชพันธุ์ชนิดใหม่ ๆ ได้กลายเป็นส่วนสำคัญของการเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและวิถีการกินอยู่ของชาวไทยอย่างยากจะหลีกเลี่ยงได้ ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าไม่มีแง่มุมใดของชีวิตที่จะแสดงให้เห็นความเปลี่ยนแปลงและการผสมผสานทางวัฒนธรรมไปได้ดีกว่าการปรุง การจัดแต่งและการบริโภคอาหาร (อคิล คุปตะ 2546: 50)

ยุคปฏิวัติเกษตรและอุตสาหกรรม เริ่มตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้ นับตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา ประเทศไทยมีการพัฒนาในหลาย ๆ ด้านเป็นอย่างมาก และมีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทยขึ้น ด้วยเหตุนี้ จึงส่งผลทำให้ตำรับอาหารการกินของไทยเริ่มมีการบันทึกเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่น ในบทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น เป็นต้น และยังมีบันทึกต่างๆ โดยผ่านการบอกเล่าสืบทอดทางเครือญาติ และบันทึกที่เป็นทางการอื่น ๆ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทย ที่มีความหลากหลายทั้งที่เป็น กับข้าว อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารนานาชาติ ทั้งที่เป็นวิธีปรุงของราชสำนัก และวิธีปรุงแบบชาวบ้านที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยศิลปากร ห้องสมุดกลาง

นอกจากนี้ในยุคนี้ยังถือได้ว่าเป็นช่วงเวลาที่เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในประเทศและภายนอกประเทศอย่างเด่นชัด โดยเฉพาะสังคมไทยเริ่มเข้าสู่สภาวการณ์ที่ต้องติดต่อสัมพันธ์กับจากภายนอกมากขึ้นกว่าเดิมมาก ซึ่งการติดต่อและรับอิทธิพลจากภายนอกได้ส่งผลให้สังคมไทยมีการพัฒนาประเทศทั้งทางด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะการปฏิวัติทางด้านการเกษตร ซึ่งสาเหตุที่เกิดการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว มีปัจจัยที่สำคัญ คือ การเพิ่มขึ้นของประชากร การเพิ่มขึ้นของราคาสินค้าเกษตร ความต้องการวัตถุดิบและผลผลิตทางการเกษตรเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรม และการลงทุนทางด้านการเกษตรอย่างมากมายของบรรดานายทุน ด้วยเหตุนี้ เมื่อมีการปฏิวัติเปลี่ยนแปลงดังกล่าว ย่อมนำมาซึ่งรูปแบบในการผลิตทางการเกษตรแบบใหม่ ๆ กล่าวคือ มีการเปลี่ยนแปลงการผลิตเพื่อยังชีพและบริโภคภายในครัวเรือน มาเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายตามความต้องการของตลาด โดยมีการพัฒนาเทคนิคทางการผลิต และใช้เครื่องมือแผนใหม่ทางการเกษตร ตลอดจนการปรับปรุงพันธุ์พืชและสัตว์เลี้ยงให้ดีขึ้น ทั้งนี้การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวก็เพื่อให้ได้ผลผลิตมากขึ้น และเป็นเกษตรกรรมในเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น เป็นต้น

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในช่วงก่อนการเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 (พ.ศ. 2493) ระบบการผลิตแบบตลาดได้เริ่มเข้ามามีบทบาทและขยายตัวอย่างรวดเร็วจากพื้นที่บริเวณรอบกรุงเทพ สู่

ชุมชนและหมู่บ้าน โดยมีการสร้างถนนเป็นตัวเชื่อมเพื่อให้เกษตรกรหันมาผลิตข้าวและพืชทางเกษตรเพื่อสนองตอบการผลิตเพื่อการค้ามากขึ้น ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ อย่างไรก็ดี แม้ว่าการเจริญเติบโตของตลาด จะมีผลกระทบต่อการเปลี่ยนทางเศรษฐกิจของหมู่บ้านในลักษณะ “การผลิตเพื่อการค้า” ก็ตาม แต่หมู่บ้านหลาย ๆ หมู่บ้านในพื้นที่ภาคกลาง ยังคงไม่ถูกดูดกลืนเข้าสู่ระบบทุนนิยมแบบเต็มตัว หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือการเจริญเติบโตทางการตลาดยังมีขอบเขตต่อการเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน แรงงานในครัวเรือนและวิถีชีวิตของประชากรในหมู่บ้านยังคงเป็นแรงงานหลักในการผลิตเพื่อบริโภคเองในสัดส่วนที่ค่อนข้างสูง (กองเศรษฐกิจการเกษตร 2498 อ้างถึงใน พอพันธ์ อุยยานนท์ 2546: 96)

แต่ถึงแม้ว่าเศรษฐกิจหมู่บ้านจะยังคงเป็นรากฐานที่สำคัญของการผลิตและและการดำรงอยู่ของเกษตรกร แต่การเติบโตในเชิงการเกษตรแบบพาณิชย์ ก็ได้ส่งผลและผลักดันให้วิถีการบริโภคของครัวเรือนในหลาย ๆ ครัวเรือนมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยเฉพาะอิทธิพลในการบริโภคอาหารที่มีลักษณะของการรับจากภายนอกมากยิ่งขึ้น กล่าวคือ แต่เดิมวิถีการบริโภคในครัวเรือนส่วนใหญ่จะเป็นในลักษณะของการหาอยู่หากินจากแหล่งทรัพยากรในพื้นที่ท้องถิ่นของตนเองเป็นสำคัญ อาทิเช่น มีหน่อไม้ก็บริโภคหน่อไม้ หรือมีเห็ดป่าในพื้นที่เป็นจำนวนมากประชากรในหมู่บ้านก็จะบริโภคเห็ดป่าเป็นสำคัญ เป็นต้น แต่เมื่อมีการเกษตรแบบเชิงพาณิชย์ ที่หลาย ๆ สิ่งสามารถซื้อหาได้ด้วยเงินตรา การบริโภคอาหารของชาวบ้านก็เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม และถูกแทนที่ด้วยระบบตลาด ที่ทุกอย่างสามารถซื้อหาได้จากแหล่งค้าขายเพียงแหล่งเดียว มีความสะดวกและรวดเร็วในการหาวัตถุดิบในการปรุงอาหาร อีกทั้งยังมีสิ่งใหม่ ๆ ให้ครัวเรือนได้บริโภคอีกด้วย เช่น หากต้องการรับประทานอาหารทะเล หรืออาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ก็สามารถซื้อหาได้จากระบบตลาดได้ทันที โดยไม่มีข้อจำกัดในเรื่องแหล่งที่มาและระยะทาง เพราะระบบเศรษฐกิจแบบเชิงพาณิชย์ สามารถเชื่อมโลกให้อยู่ภายใต้ระบบการค้าขายเดียวกันได้ โดยผ่านการจับจ่ายในรูปแบบเงินตรา

ภายหลังจากประเทศอังกฤษและประเทศต่าง ๆ ในแถบยุโรป มีความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือทางวิทยาศาสตร์และเครื่องจักร ตลอดจนมีการสำรวจทางทะเลและการแสวงหาอาณานิคม เพื่อทำให้มีแหล่งวัตถุดิบและตลาดระบายสินค้า ก็ได้กลายมาเป็นปัจจัยกระตุ้นที่สำคัญที่ส่งผลให้เกิดการปฏิวัติอุตสาหกรรมขึ้น ซึ่งการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นดังกล่าวได้ส่งผลกระทบที่สำคัญในระบบและวิธีการผลิต คือ เปลี่ยนจากการใช้แรงงานคนและสัตว์มาเป็นเครื่องจักรกลที่สลับซับซ้อน และมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้การปฏิวัติอุตสาหกรรมในด้านต่างๆ ยังได้ส่งผลให้เกิดระบบนายทุน เกิดการขยายตัวทางอุตสาหกรรมและเพิ่มรายได้ของประชากร ก่อให้เกิดความเจริญและเศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศมีการขยายตัวมากยิ่งขึ้น อีกทั้ง

ยังส่งผลในด้านความก้าวหน้าทางด้านคมนาคมขนส่งและการสื่อสาร โดยมีการประดิษฐ์ยานพาหนะใหม่ๆ เช่น รถยนต์ เครื่องบิน ตลอดจนมีการขยายตัวขององค์การเงินทุนซึ่งสืบเนื่องมาจากการดำเนินงานธุรกิจที่ออกมาในรูปแบบบริษัท ที่มีความจำเป็นทำให้เกิดการระดมทุนและการกู้ยืมจากธนาคารและองค์การเงินทุนต่าง ๆ เป็นต้น

การที่ภาคอุตสาหกรรมเกิดการขยายตัว ได้ส่งผลให้วิถีการผลิตสินค้าเพื่อการอุปโภคและบริโภคต่าง ๆ มีความสะดวก รวดเร็ว และสามารถผลิตได้ครั้งละเป็นจำนวนมาก ๆ อีกด้วย ซึ่งอาหารก็เช่นเดียวกัน อาหารหลาย ๆ ชนิดได้ถูกผลิตมาจากโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งอาหารเหล่านี้ประชาชนสามารถซื้อหาได้โดยสะดวกและรวดเร็วมากขึ้นกว่าการไปหาของกินเองในท้องถิ่น ด้วยความเป็นเมืองและการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่มากขึ้น การบริโภคอาหารในลักษณะดังกล่าวก็ถือเป็นสิ่งที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนกระทั่งถึงปัจจุบัน ซึ่งจะได้กล่าวในประเด็นถัดไป อย่างไรก็ดี ในชุมชนท้องถิ่นและอีกหลายพื้นที่ในต่างจังหวัด วัฒนธรรมการบริโภคแบบหาอยู่หากินจากแหล่งวัตถุดิบท้องถิ่นก็ยังปรากฏอยู่ไม่เปลี่ยนแปลงจากเดิมเท่าใดนัก เพียงแค่มีความสะดวกในการซื้อหาบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้นผ่านระบบการใช้เงินตราในตลาด

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 จนถึงปัจจุบัน ในยุคนี้ถึงแม้ว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจะมีความทันสมัยและมีความสะดวกสบายจากการพัฒนาทางด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมแล้วก็ตาม แต่ในช่วงภาวะที่เกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ขึ้น ก็ได้ทำให้สินค้าเพื่อการบริโภคในตลาดมีราคาที่แพงสูงขึ้น และหาได้ยากเพราะสภาวการณ์ที่ไม่มั่นคงทางการเมืองและเศรษฐกิจของโลก อีกทั้ง เรือที่เคยขนถ่ายสินค้าเพื่อการบริโภคต่างก็ต้องเปลี่ยนไปเป็นเรือรบแทน ซึ่งสาเหตุดังกล่าวย่อมมีผลกระทบในด้านการบริโภคอย่างชัดเจนที่สุด ทั้งทางด้านการดำรงชีพและซื้อหาวัตถุดิบในการประกอบอาหารก็ไม่สามารถกระทำได้สะดวกเท่าใดนัก แต่ในขณะเดียวกันถึงแม้ว่าประเทศไทยจะอยู่ในภาวะของสงครามก็ตาม แต่ในแง่ของการสร้างเอกลักษณ์ของชาติโดยผ่านอาหารนั้นก็ยังคงดำเนินต่อมาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสมัยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้ทำการสนับสนุนความเป็นชาตินิยม “ไทย” โดยผ่าน “ตำราอาหารไทย” ซึ่งแต่เดิมชื่อของไทย คือ “สยาม” แต่จอมพล ป. พิบูลสงคราม ได้เปลี่ยนคำเรียกใหม่ว่า “ไทย” เพื่อแสดงให้เห็นความเป็นเชื้อชาติเดียวกัน ดังที่อนรรฆ พิทักษ์ธานิน ได้กล่าวไว้ในงานเขียน เรื่อง “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย” ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นไทย ในตำราอาหารไทยร่วมสมัย การศึกษางานเขียนเกี่ยวกับ ตำราอาหารไทย สามารถสะท้อนเห็นถึงการผสมผสานระหว่าง “บางส่วนของวัฒนธรรมท้องถิ่น” และ “บางส่วนของวัฒนธรรมชั้นสูง” กับ “ลักษณะของความเป็นตะวันตกหรือความเป็นสากล” ถึงแม้ว่าจะอยู่ภายใต้กรอบการนิยามหลักของความเป็นไทยก็ตาม แต่ในตำราดังกล่าวก็ได้

สอดแทรกเนื้อหาที่มีความเป็นสากลอยู่ด้วยเช่นกัน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการเชื่อมโยงระหว่างไทยกับยุโรป อเมริกาเหนือ และออสเตรเลีย เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นว่าถึงแม้ความเป็นไทยจะมีรากฐานและองค์ประกอบต่าง ๆ ในเรื่องของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวก็ตาม แต่ความเป็นไทยหรืออาหารไทยก็ยังคงมีความสัมพันธ์กับโลกภายนอก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับประเทศที่ดู “ศิวิไลซ์” และ “สากล” ได้อย่างเท่าเทียมและได้รับการยอมรับจากประเทศสากลทั้งหลาย (อนรรฆ พิทักษ์ธานิน 2552: 105)

สิ่งที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมทั้งในช่วงก่อนและหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ก็ได้ส่งผลให้อาหารไทยมีความเป็นสากลมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเอื้ออำนวยและสามารถสนองตอบต่อความต้องการบริโภคของประชาชนได้อย่างรวดเร็วอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นต้นมา จนกระทั่งถึงปัจจุบัน โรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ สามารถพัฒนาสินค้าการผลิตที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่ทุกชนชั้นในสังคมสามารถซื้อหาได้ ปรากฏการณ์ของการขยายตัวของสินค้าแบบโหล ๆ ได้หลั่งไหลเข้ามายังสังคมไทยเป็นจำนวนมาก อาทิเช่น อาหารสำเร็จรูป อาหารกระป๋อง เฟอร์นิเจอร์ รถจักรยานยนต์ ลิปสติก ถุงน่อง และเสื้อผ้าแฟชั่นต่าง ๆ เป็นต้น อีกทั้งยังได้มีการขยายตัวของร้านค้าพาณิชย์ การขยายตัวของเครดิต และการโฆษณา ซึ่งการขยายตัวของสินค้าที่มาจากภาคอุตสาหกรรมดังกล่าว ถือเป็นสิ่งที่มีอิทธิพลโดยตรงต่อวิถีการดำรงชีวิตของประชากรในประเทศไทยเป็นอย่างมาก เพราะมีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้นจากการซื้อหาสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรม จนทำให้หลายอย่างในสังคมเกิดเป็นการเสื่อมสลายของโครงสร้างและระเบียบทางสังคม (ธเนศ วงศ์ยานนาวา 2550: 231)

ในด้านของอาหาร โดยส่วนใหญ่ภายหลังการพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมจะถูกนำไปบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบสำเร็จรูปมากยิ่งขึ้น อาหารสำเร็จรูป และอาหารกระป๋องชนิดต่างๆ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ก้าวหน้าและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ก็ย่อมทำให้การบริโภคอาหารของประชากรมีทางเลือกและสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น อีกทั้งประชากรยังสามารถกักตุนสินค้าไว้เพื่อการบริโภคในยามจำเป็นได้อีกด้วย (ธเนศ วงศ์ยานนาวา 2550: 231)

จากปัจจัยที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคในรูปแบบใหม่ ๆ ดังกล่าว ส่งผลให้ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตอาหารร้านต่าง ๆ ตระหนักถึงจุดประสงค์และความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมปัจจุบันความเร่งรีบในวิถีชีวิตประจำวันของประชากรโดยส่วนใหญ่ เป็นปัจจัยประการสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการกินอยู่ของประชากร ซึ่งความเร่งรีบดังกล่าวทำให้การซื้อหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารเป็นสิ่งที่ปฏิบัติได้ยาก ด้วยเหตุนี้ร้านอาหาร กลุ่มผู้ผลิตอาหาร และซูเปอร์มาร์เก็ต และสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรมต่างก็ได้เข้ามามีบทบาทและส่วน

ช่วยทำให้ชีวิตของผู้บริโภคง่ายขึ้น โดยการเตรียมอาหารปรุงสำเร็จนานาชนิดให้เลือกสรรตามความต้องการอย่างสะดวกสบาย และเนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันสนใจอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น แนวโน้มของอาหารก็อาจจะครบวงจรมากขึ้น โดยจะเห็นได้จากผักสลัดที่หั่นและล้างเสร็จเรียบร้อยแล้วที่วางขายในปัจจุบัน นอกจากนี้ ผู้บริโภคอาจต้องการวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่ถูกเตรียมเรียบร้อยและสามารถนำกลับบ้านเพื่อไปประกอบเป็นอาหารได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว (อรรถสิทธิ์ เหมือนมาตย์ 2550) ทั้งนี้ วิถีการบริโภคอาหารในรูปแบบดังกล่าวยังปรากฏอยู่ในบทความของนิตยสาร Positioning Magazine ฉบับประจำเดือนมีนาคม 2550 ที่ได้กล่าวไว้ว่า “ผู้บริโภคชาวไทยจำนวนมากถึง 75% เห็นพ้องต้องกันว่าอาหารปรุงสำเร็จเป็นประโยชน์และสะดวกมากในเวลาที่ตนไม่มีเวลาที่จะปรุงอาหาร และประมาณ 40% ของผู้บริโภคชาวไทยให้เหตุผลว่าซื้อเพราะราคาถูกกว่าทำรับประทานเอง” (อรรถสิทธิ์ เหมือนมาตย์ 2550)

ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในลักษณะรูปแบบดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างครอบครัวไทยได้เป็นอย่างดี กล่าวคือ เมื่อประเทศไทยได้เปลี่ยนวิถีการผลิตจากเกษตรกรรมเพื่อยังชีพมาเป็นเกษตรกรรมเพื่อการค้า มีผลทำให้ชาวนาต้องผลิตข้าวเป็นจำนวนมากเพื่อขายและเพื่อส่งออก ซึ่งการที่จะทำให้ผลิตผลข้าวมากขึ้น ชาวนาต้องลงทุนซื้อปุ๋ยหรือยาฆ่าแมลง ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น หากปีใดฝนแล้งทำนาไม่ได้ก็ทำให้ชาวนาขาดทุน ท้ายที่สุดกลายเป็นหนี้สิน จนทำให้ต้องจำนองหรือขายนา กลายสภาพมาเป็นผู้เช่าที่ดินและมีรายได้ไม่พอต่อการยังชีพในสังคมปัจจุบันซึ่งกลายมาเป็นสังคมทุนนิยมที่ต้องใช้เงินซื้อทุกอย่าง อีกทั้งเมื่อว่างเว้นจากฤดูการทำนาชาวนาก็มุ่งเข้าสู่เมืองอันมีผลกระทบโดยตรงต่อโครงสร้างครอบครัวไทย สภาพสังคมปัจจุบันถ้ามีการสำรวจพื้นที่ในชนบทจะพบว่ามีแต่คนรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย กับหลานเสียเป็นส่วนใหญ่ เหตุที่มีเฉพาะคนแก่กับเด็ก สืบเนื่องมาจากคนหนุ่มสาวออกจากหมู่บ้านไปทำงานในเมือง ละทิ้งครอบครัวคือลูกไว้ให้ตายายเลี้ยง เมื่อคนหนุ่มสาวไม่ได้อยู่ในหมู่บ้าน ประเพณีการขยายครอบครัวโดยการที่ลูกเขยย้ายเข้ามาอยู่ในบ้านพ่อตา เป็นแรงงานช่วยพ่อตาทำนาค่อยๆหมดไป การแลกเปลี่ยนแรงงานระหว่างกลุ่มญาติสนิทค่อยๆ หมดไป การทำนาต้องใช้เงินจ้างทั้งในการดำนาและเกี่ยวข้าว เกิดมีอาชีพรับจ้างดำนาเกี่ยวข้าวแทน การนวดข้าวก็หมดไปมีการจ้างรถพ่นข้าวมาแทน การแลกเปลี่ยนแรงงานและความสัมพันธ์เชิงแลกเปลี่ยนพึ่งพาระหว่างเครือญาติในหมู่บ้านจึงค่อยๆ สลายไปด้วย (ศิราพร ณ ถลาง ม.ป.ป.) ซึ่งวิถีชีวิตในรูปแบบของเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันถือว่ามีผลกระทบโดยตรงต่อลักษณะครอบครัวไทยในอดีต อันจะรวมไปจนถึงการกินอยู่และบริโภคอาหารของครัวเรือนก็มีการเปลี่ยนแปลงตามไป จากที่เคยร่วมรับประทานอาหารพร้อมหน้าพร้อมตากันระหว่างสมาชิกในครัวเรือน ก็เริ่มมีความเปลี่ยนแปลงไป เพราะคนหนุ่มสาวต่างก็เข้าสู่เมืองเพื่อทำงาน ทำให้พฤติกรรมและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร

ร่วมกัน ตลอดจนความสัมพันธ์ในครอบครัวในขณะบริโภคอาหารร่วมกันถูกลดทอนความสำคัญลงไป จนหลายๆ ครอบครัวในสังคมไทยปัจจุบันบริโภคกันแบบตัวใครตัวมัน หรือต่างกินต่างอยู่นั่นเอง ซึ่งสภาวะสังคมที่เร่งรีบเป็นเสมือนปัจจัยสกัดกั้นให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีมาแต่ดั้งเดิมของสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไป เป็นต้น

ความเจริญในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมืองการปกครอง ศิลปวัฒนธรรม อันสืบเนื่องมาจากการปฏิวัติการเกษตร อุตสาหกรรม และนโยบายการพัฒนาประเทศของรัฐ ได้ส่งผลให้วิถีชีวิตการกินอยู่ของประชากรชาวไทยเกิดการผสมผสานอารยธรรมต่างๆ รวมกันเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมใหม่ของการกินอยู่ ทั้งนี้ การผสมสานดังกล่าวนำมาซึ่งความเปลี่ยนแปลงในวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของสังคมไทยในปัจจุบัน ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสสังคมโลก กระแสบริโภคนิยมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของการใช้ชีวิต มีการบริโภคในสิ่งที่เกินความจำเป็น ประกอบกับวิถีชีวิตปัจจุบันที่ต้องรีบเร่งเนื่องจากมีการแข่งขันสูง จึงส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคของคนไทยเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งพฤติกรรมในเรื่องของการกินอาหารของคนไทยก็เปลี่ยนแปลงไปด้วยเช่นกัน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเป็นสาเหตุและปัจจัยหนึ่งที่สำคัญที่นำไปสู่การเลือนหายของอาหารพื้นบ้านของไทย

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

งานศึกษาวิจัยน่าสนใจอีกชิ้นหนึ่งคือ งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ของพาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ ซึ่งได้ศึกษาวิจัยเรื่อง “ศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน: กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง บ้านคลองน้ำใส หมู่ 1 และหมู่ 10 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี และบ้านท่าควาย หมู่ 3 ตำบลสายทอง อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง” พบว่าชาวบ้านตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านตามระบบนิเวศวัฒนธรรม หรือตามแหล่งอาหารที่มีอยู่ในแหล่งธรรมชาติ คนรุ่นเก่าจะมีความสามารถในการทำอาหาร และรู้จักอาหารพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มากกว่าคนรุ่นใหม่ อาหารพื้นบ้านขาดการสืบทอดสู่เยาวชน เพราะพ่อแม่สนใจสนับสนุนบุตรเรื่องการศึกษามากกว่าเรื่องอื่นๆ แต่จากการสำรวจของพาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ ก็พบว่าเยาวชนยังมีความรู้สึกตระหนักและอยากจะสืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหารอยู่ แต่ยังไม่มีการกำหนดกิจกรรมใดๆ ที่ชัดเจนในการส่งเสริมเรื่องดังกล่าว ในขณะที่บ้านท่าควายการบริโภคอาหารพื้นบ้านมีการเปลี่ยนแปลงไปมากกว่าบ้านคลองน้ำใส เพราะวิถีชีวิตของชาวบ้านท่าควายเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตอย่างมาก ปัจจุบันมีสภาพเป็นสังคมอุตสาหกรรม ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้าง สภาพการเก็บผักตามธรรมชาติจางไป พบการซื้ออาหารถุงรับทานกันมากขึ้น (พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ 2544)

การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคในสังคมไทยปัจจุบัน อีกประการหนึ่ง คือ การเปิดรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคจากต่างประเทศเข้ามาไม่ว่าจะเป็นประเทศจากยุโรป อเมริกา

จีน เกาหลี หรือญี่ปุ่น ฯลฯ ก็ตาม ได้ส่งผลกระทบโดยตรงที่ทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารของสังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปจากวิถีดั้งเดิม กล่าวคือ มีการบริโภคอาหารที่มีความเป็นสากลมากยิ่งขึ้น เช่น มีการบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด ที่เหมาะสมกับเวลางานที่เร่งด่วน หรือในรูปแบบค็อฟฟี่ช็อปที่พร้อมให้บริการตลอดทั้งวันทั้งคืนมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนที่อาศัยอยู่ในสังคมเมือง ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารดังกล่าวจะมีผลกระทบโดยตรงต่อแบบแผนการกินอยู่ของคนในเมืองที่อาจจะไม่สามารถทราบเวลาการกินอยู่ที่แน่นอนได้ เพราะสามารถซื้อหากินกลางคืนได้ตามร้านสะดวกซื้อและซุปเปอร์มาเก็ต (ชาติชาย มุกสง 2550) ซึ่งพฤติกรรมดังกล่าวสามารถพิจารณาได้จากบทความของชาติชาย มุกสง เรื่อง “ฟาสฟู้ดกลายพันธุ์ : การเปลี่ยนแปลงความหมายของอาหารกับการบริโภคเชิงสัญญะข้ามวัฒนธรรม” โดยชาติชายได้กล่าวไว้ว่า

> “การบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด มีสาเหตุมาจากความเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตประจำวัน อันเกิดมาจากกิจกรรมทางเศรษฐกิจ คือหน้าที่การงาน ซึ่งการให้ความสำคัญกับเวลาในการประกอบอาชีพมากที่สุด ส่งผลให้เกิดโอกาสในการรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้นด้วย อาหารฟาสต์ฟู้ดถือเป็นอาหารที่มีความสอดคล้องและสามารถรับใช้วิถีชีวิตของคนเมืองได้เป็นอย่างดี เพราะตั้งอยู่ในทำเลที่เป็นสถานที่ประกอบกิจกรรมสำคัญ คือ อยู่ในพื้นที่ที่ใช้เวลาเพื่อการทำงาน เช่นอาคารสถานที่สำนักงาน หรือในห้าง ซึ่งเป็นพื้นที่อันเป็นสัญลักษณ์หรือตัวแทนของความก้าวหน้าและทันสมัยของระบบทุนนิยม ปัจจุบันการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด ได้กลายมาเป็นวิถีชีวิตประจำวันของคนในเมืองที่คุ้นเคยชินไปเสียแล้ว เรื่องราคาและประโยชน์ที่ควรได้รับจากการบริโภคจึงเป็นเรื่องที่ไม่มีใครมาคำนึงถึงอีกต่อไป” (ชาติชาย มุกสง 2550)

นอกจากนี้ ในงานเขียนของปณิตา สรรค์คุณากร เรื่อง “ซูชิ เทมปุระ วาซาบิ อาหารญี่ปุ่นกับพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษา” แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างสังคมและตัวนักศึกษาเอง การต้องการแสดงออกถึงภาพลักษณ์ในนิยามของคนรุ่นใหม่ สามารถแสดงออกได้หลายวิถี และในปัจจุบันพฤติกรรมการบริโภคถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่กลุ่มนักศึกษาเหล่านี้จะแสดงออกแก่ทั้งกลุ่มของตนเอง และสังคมภายนอก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมปัจจุบันกระแสแห่งการบริโภคที่ส่งผลโดยตรงต่อกลุ่มผู้บริโภค และการแสดงออกในการบริโภคได้อย่างชัดเจน ได้แก่ การเลือกบริโภคในสิ่งที่สังคมให้การยอมรับว่าเป็นสิ่งที่ทันสมัย เช่น การเลือกบริโภคอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด ซึ่งถือเป็นค่านิยมวัฒนธรรมการกินลักษณะหนึ่งที่รับเอามาจากต่างประเทศ

โดยเฉพาะการบริโภคอาหารที่มีที่มาที่ไปจากเจ้าของสังคมและวัฒนธรรมที่พัฒนาแล้ว ก็ยิ่งเพิ่มความหมายที่เกี่ยวในการบริโภคเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย” (ปณิตา สรรค์คุณากร 2547: 112-113)

การที่ผู้คนในสังคมไทยปัจจุบัน เลือกอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด ก็เพื่อตอบสนองต่อวิถีชีวิตที่เร่งรีบในสังคมเมือง และข้อจำกัดทางด้านเวลาประกอบอาหารด้วยตนเอง ด้วยเหตุนี้ทำให้อาหารประเภทนี้เป็นนิยมอย่างมากในสังคมเมืองปัจจุบัน อย่างไรก็ดี ในงานเขียนของปณิตา สรรค์คุณากร ยังได้กล่าวไว้อีกว่าเยาวชนในยุคปัจจุบันต่างก็นิยมสร้างกระแสการยอมรับในเรื่องความทันสมัยผ่านการเลือกบริโภคอาหารตามห้างสรรพสินค้า อย่างเช่น ความนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นในกลุ่มนักศึกษาและเยาชนคนรุ่นใหม่ ซึ่งมีนัยยะแสดงตัวตนของกลุ่ม และแสดงให้เห็นถึงความมีฐานะและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีทางสังคม(ปณิตา สรรค์คุณากร 2547: 113) การรับประทานอาหารในสังคมไทย โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่จึงมองได้ทั้งเรื่องความสะดวกรวดเร็วตอบสนองวิถีชีวิตที่เร่งสังคมปัจจุบัน และมีนัยยะถึงการแสดงตัวตน รสนิยม ชนชั้นทางสังคม ผ่านการเลือกรับประทานอาหาร และสถานที่ที่ไปรับประทานอีกด้วย พฤติกรรมการบริโภคอาหารในยุคปัจจุบันจึงค่อนข้างเด่นชัดในเรื่องของวัฒนธรรม “การบริโภคอาหารนอกบ้าน”

ปัจจุบันความนิยมในการบริโภคอาหารนอกบ้าน ถือเป็นปกติธรรมดาสำหรับวิถีชีวิตของคนยุคใหม่ ซึ่งสาเหตุสำคัญก็เนื่องด้วยหน้าที่การงานและเวลาที่จำกัดในการหาอยู่หากินได้ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนรุ่นใหม่ ที่เปลี่ยนจากการประกอบอาหารเองมาเป็นหาซื้อหาทานจากจากตลาดภายนอก ซึ่งสะดวกและหาซื้อได้โดยทั่วไป แต่ทั้งนี้หากพิจารณาคุณค่าในเชิงโภชนาการแล้ว สามารถวัดระดับได้เพียงปานกลางเท่านั้น (อัมพวัลย์ วิศวธีรานนท์ 2543: 70)

การบริโภคอาหารนอกบ้านอีกรูปแบบหนึ่งซึ่งเป็นที่นิยมมากในกลุ่มชนชั้นกลางในเมืองได้แก่ การท่องเที่ยวไปในสถานที่ต่าง ๆ เช่น ตามต่างจังหวัดเพื่อไปชิมอาหารรสชาติแปลกใหม่ ตัวอย่างงานของ วิภานี กาจนาภิญโญกุล (2545) ที่ได้ทำการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคและความหมายของขนมที่เกิดขึ้นในสังคมไทยในมิติของการเปลี่ยนแปลงในหัวข้อ ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค: กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย โดยเลือกตลาดดอนหวาย ต.บางระทึก อ.สามพราน จ.นครปฐม เป็นพื้นที่ศึกษา วิภานี มองว่า การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นที่ตลาดดอนหวาย เป็นผลมาจากการท่องเที่ยวเข้ามามีบทบาทสำคัญในการนำความเปลี่ยนแปลงมาสู่ตลาดดอนหวายและส่งผลกระทบต่อขนม นักท่องเที่ยวทำให้บทบาทหน้าที่ และความหมายของขนมไทยในตลาดดอนหวายเปลี่ยนแปลงไป การศึกษาเรื่องขนมไทยของวิภานี ทำให้มองเห็นถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม และการให้ความหมายต่างๆ ที่เกิดจากการกระแสโลกาภิวัตน์ การที่นักท่องเที่ยวจากที่ต่างๆ สามารถเข้าถึง และมีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น

เป็นประเด็นที่น่าจะนำมาใคร่ควรถึง พลานุภาพของโลกาภิวัตน์ที่นำมาวัฒนธรรมการท่องเที่ยวมาสู่สังคมไทย อันส่งผลกระทบต่อชุมชนท้องถิ่นอย่างมากมายมหาศาล

จะเห็นว่า สังคมไทยมีพัฒนาการการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยอดีต ซึ่งเกิดจากการผสมสานกับวัฒนธรรมต่างชาติอยู่ตลอดเวลา เกิดการแลกเปลี่ยนวัตถุดิบและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเช่น พริก มะละกอ อีกทั้งความเจริญในด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครอง ศิลปวัฒนธรรม อันสืบเนื่องมาจากการปฏิวัติการเกษตรอุตสาหกรรม และนโยบายการพัฒนาประเทศของรัฐ ได้ส่งผลให้วิถีชีวิตการกินอยู่ของประชากรชาวไทยเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัด ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงจะทำให้การบริโภคอาหารของครัวเรือนไทยในหันมานิยมความเป็นสมัยใหม่มากยิ่งขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นในยุคปัจจุบัน ในอดีตอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นก็มีลักษณะตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรม ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติ วิธีการปรุง การตกแต่ง ซึ่งล้วนแต่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี แต่ปัจจุบัน วัตถุที่ผลิตตามแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ และระบบตลาดวัฒนธรรม ทำให้ชุมชนแต่ละท้องที่มีวัตถุดิบเข้าสู่ครัวคล้าย ๆ กัน อีกทั้งปัจจัยทางด้านสื่อสารมวลชนต่าง ๆ ทำให้รายการอาหารที่คนไทยในปัจจุบันมีหลากหลายรายการที่คล้ายคลึงกัน เพราะมีแหล่งกำเนิดจากที่เดียวกันแล้วส่งขายกระจายไปตามภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศ อย่างไรก็ตาม ไม่ได้หมายความว่าอาหารท้องถิ่นจะหมดความสำคัญลงไป ชาวบ้านยังคงชื่นชอบในรสชาติและยังมีวัตถุดิบที่ปลูกเองตามหัวไร่ปลายนา และบางพื้นที่กลับยิ่งมีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นจากการโหยหาอดีตและการท่องเที่ยวชนชั้นกลางในเมืองที่โหยหาความต่างทางวัฒนธรรม

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่บริโภคกันในท้องถิ่น มีรากฐานทางวัฒนธรรม กล่าวคือผ่านการเลือกสรร คัดกรอง สร้างสรรค์ขึ้นตามภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น

พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง รูปแบบการรับประทานอาหาร รวมถึงการปรุงอาหารและนิสัยการกินอาหาร

คนรุ่นเก่า ในที่นี้หมายถึง กลุ่มคนที่มีประสบการณ์ชีวิตในอดีต ได้รับการถ่ายทอดปลูกฝังวัฒนธรรมท้องถิ่น มักจะมีความคิดความเชื่อแบบดั้งเดิม โดยทั่วไปจะเป็นกลุ่มคนที่อายุ 50 ปี ขึ้นไป

คนรุ่นกลาง ในที่นี้หมายถึงกลุ่มคนที่มีวิถีชีวิตอยู่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงทางสังคมชุมชนกำลังพัฒนาไปจากสังคมดั้งเดิม (เกษตรกรรม) เป็นสังคมอุตสาหกรรมโดยทั่วไปอายุระหว่าง 31-49 ปี

คนรุ่นใหม่ ในที่นี้หมายถึงกลุ่มคนที่อายุต่ำกว่า 30 ปี คนกลุ่มนี้เป็นเด็กจนกะทั่งถึงวัยรุ่นกลุ่มนักเรียนนักศึกษา และพนักงานโรงงานอุตสาหกรรม

การนำเสนอผลงาน

การนำเสนอผลการศึกษาจะอยู่ในรูปของงานเขียนวิทยานิพนธ์ ซึ่งมีเค้าโครงดังต่อไปนี้

บทที่ 1 บทนำ: อธิบายภาพรวมของงานที่ศึกษา ตั้งแต่ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา วัตถุประสงค์ของการศึกษา ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา วิธีการที่ใช้ในการศึกษา แนวคิดทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษา และทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นเนื้อหา

บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไปและประวัติศาสตร์ชุมชน: อธิบายข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ไม่ว่าจะเป็นสภาพพื้นที่ สภาพสังคม วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ชุมชน

บทที่ 3 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่บ้านหนองรังกา: โดยอธิบายถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านหนองรังกาทั้งในอดีตและปัจจุบัน ตั้งแต่แหล่งวัตถุดิบ วัตถุดิบที่ใช้ เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร รวมถึงอาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

บทที่ 4 อาหารท้องถิ่นกับการเปลี่ยนแปลงในสังคมปัจจุบัน อธิบายภาพรวมของอาหารท้องถิ่น ว่ามีการดำรงอยู่และเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร และมีการปรับเปลี่ยนบทบาทไปอย่างไร

บทที่ 5 วิเคราะห์ สรุปและข้อเสนอแนะ: วิเคราะห์ผลการศึกษาโดยอาศัยแนวคิดทฤษฎีมานุษยวิทยาอาหารและโภชนาการ และทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม เป็นกรอบในการอธิบายพลวัตทางสังคมวัฒนธรรมของชาวบ้านหนองรังกา

บทที่ 2
ข้อมูลทั่วไปและประวัติศาสตร์ชุมชน

บ้านหนองรังกา เป็นชุมชนหนึ่งในตำบลโคกกรวด จังหวัดนครราชสีมา ที่มีกลุ่มชาวไทโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก เป็นชุมชนที่ก่อตั้งได้ไม่นาน แต่ก็มีรากฐานทางวัฒนธรรมที่ติดตัวมาจากชุมชนเดิมของแต่ละกลุ่มคน ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัฒนธรรมด้านอาหารการกินและพฤติกรรมการบริโภค การที่จะทำความเข้าใจถึงปรากฏการณ์ดังกล่าว ต้องทำความเข้าใจความเป็นชุมชนในภาพรวม โดยอาศัยข้อมูลพื้นฐานทั้งในระดับตำบล และในระดับหมู่บ้านในเขตพื้นที่ศึกษา โดยรวบรวมข้อมูลที่ได้มีการศึกษาไว้แล้วไม่ว่าจะเป็น แผนชุมชนบ้านหนองรังกา* และแผนพัฒนาตำบลโคกกรวด รวมไปถึงจากตำราวิชาการที่เคยมีผู้ลงมาศึกษาวิจัยในพื้นที่นี้ และจากการรวบรวมข้อมูลของผู้ศึกษา โดยจะกล่าวถึง ประวัติพัฒนาการชุมชน สภาพทั่วไป สภาพทางภูมิศาสตร์ สภาพทางเศรษฐกิจ การศึกษา การเมืองการปกครอง ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพสังคมวัฒนธรรม ศาสนาความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สงวนลิขสิทธิ์

สภาพทั่วไป

ตำบลโคกกรวดตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของอำเภอเมืองนครราชสีมา ละติจูด 14 องศา 48 ลิปดาเหนือ ถึง 14 องศา 58 ลิปดาเหนือ และระหว่างลองจิจูดที่ 101 องศา 54 ลิปดาตะวันออก ถึง 102 องศา 2 ลิปดาตะวันออก ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมา ประมาณ 14 กิโลเมตร มีขนาดพื้นที่ประมาณ 67.47 ตารางกิโลเมตร หรือ 42,168 ไร่ บริเวณพื้นที่ทางทิศตะวันออกของตำบลโคกกรวด มีอ่างเก็บน้ำที่สำคัญได้แก่ ลำตะคองและลำห้วย ต่าง ๆ เช่น ห้วย

---

* แผนชุมชนบ้านหนองรังกา คือ เอกสารที่คณะกรรมการหมู่บ้านร่วมกันสำรวจชุมชนของตนเอง มีลักษณะคล้ายแผนพัฒนาตำบล แต่มีขอบเขตอยู่ในระดับหมู่บ้าน เนื้อหาประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป โครงสร้างพื้นฐานต่างๆ จำนวนประชากร การประกอบอาชีพ สภาพเศรษฐกิจและสังคม รวมถึงศักยภาพของหมู่บ้าน จุดแข็ง จุดอ่อน ข้อจำกัดและโอกาสในการพัฒนาหมู่บ้าน ตลอดทั้งสภาพปัญหาของหมู่บ้าน อีกทั้งกำหนดแผนโครงการพัฒนาชุมชนด้านต่างๆ เช่น โครงการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในหมู่บ้าน โครงการศูนย์เรียนรู้ชุมชน โครงการสร้างถนนภายในหมู่บ้าน โครงการสร้างศาลาพักริมทาง เป็นต้น

มะเกลือ ห้วยกุดน้ำใส นอกจากนี้ยังมีอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง ซึ่งมีพื้นที่บางส่วนอยู่ในหมู่ที่ 11 บ้านหนองขอน ตำบลโคกกรวด สำหรับพื้นที่ทางทิศเหนือมีทางรถไฟ และทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 2 (ถนนมิตรภาพ) ตัดขวาง 4 ช่องทาง และพื้นที่ทางตอนใต้บางส่วนอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติ

การแบ่งเขตการปกครองของตำบลโคกกรวด แยกเป็นเขตเทศบาลตำบลโคกกรวด พื้นที่ 3.3 ตารางกิโลเมตร และเขตองค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวดพื้นที่ 64.17 ตารางกิโลเมตร เขตองค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด ประกอบด้วยชุมชนต่าง ๆ 15 หมู่บ้าน ได้แก่

หมู่ที่ 1 บ้านหนองหว้า	หมู่ที่ 9 บ้านหนองเป็ดน้ำ
หมู่ที่ 2 บ้านโคกกรวด	หมู่ที่ 10 บ้านดอน
หมู่ที่ 3 บ้านดอนแต้ว	หมู่ที่ 11 บ้านหนองขอน
หมู่ที่ 4 บ้านละลมหม้อ	หมู่ที่ 12 บ้านหนองรังกา
หมู่ที่ 5 บ้านโป่งแมลงวัน	หมู่ที่ 13 บ้านหนองกุ้ง
หมู่ที่ 6 บ้านสระมโนรา	หมู่ที่ 14 บ้านโคกเพชร
หมู่ที่ 7 บ้านคลองกระบือ	หมู่ที่ 15 บ้านโป่งดินสอ
หมู่ที่ 8 บ้านเดื่อ	

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ในงานศึกษาวิจัยฉบับนี้ได้มุ่งทำความเข้าใจเฉพาะกรณี “หมู่ 12 บ้านหนองรังกา” เป็นพื้นที่ศึกษา ซึ่งเป็นชุมชนที่ก่อตัวขึ้นมาจากการรวมตัวของชาวบ้านจากหมู่บ้านดั้งเดิมต่าง ๆ ในตำบลโคกกรวด อพยพเข้ามาทำมาหากินและตั้งบ้านเรือนที่อยู่อาศัยในพื้นที่แถบนี้

สภาพชุมชน บ้านหนองรังกา หมู่ 12 สภาพทั่วไปเป็นชุมชนกึ่งเมืองกึ่งชนบท มีพื้นที่ทั้งหมด 5437.5 ไร่ หรือ 8.7 ตารางกิโลเมตร มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 387 หลังคาเรือน มีจำนวนประชากร 1556 คน เป็นชาย 776 คน เป็นหญิง 780 คน (คณะกรรมการแผนพัฒนาชุมชนบ้านหนองรังกา 2552)

บ้านหนองรังกาเป็นทางผ่านจากถนนมิตรภาพไปยังมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี อำเภอปักธงชัย และสวนสัตว์นครราชสีมา มีถนนลาดยางสายโคกกรวด - หนองปลิงตัดผ่านกลางหมู่บ้าน บ้านเรือนชาวบ้านกระจายตัวอยู่สองฝากถนน ปากทางเข้าหมู่บ้านจะมีตลาดกลางไม้ดอกไม้ประดับ ซึ่งเป็นตลาดกลางของชุมชน เมื่อผ่านเข้ามาถึงหมู่บ้านหนองรังกาก็จะมีร้านขายไม้ดอกไม้ประดับและอุปกรณ์จัดตกแต่งสวน วางเรียงรายอยู่ริมถนนตั้งแต่ทางเข้าหมู่บ้านโชคอนันต์เรื่อยมาจนถึงหน้าวัดหนองรังกา และตลอดสองฝั่งถนนทางไปสวนเขาดิน (ดังแผนผังชุมชนในภาพประกอบที่ 5) สภาพบ้านเรือนที่อยู่อาศัยมีทั้งแบบดั้งเดิมที่เป็นบ้านไม้ทั้งหลัง แบบใหม่ที่เป็น

บ้านปูนชั้นเดียวหลังคามุงกระเบื้อง และแบบผสม คือ บ้านครึ่งบนเป็นไม้ครึ่งล่างเป็นปูน ซึ่งเป็นรูปแบบบ้านของชาวบ้านส่วนใหญ่ ที่มักจะปรับปรุงมาจากรูปแบบบ้านดั้งเดิมที่ยกใต้ถุนสูง โดยการเทพื้นปูนและก่อผนังอิฐบล็อกฉาบปูน ในปัจจุบันขณะที่ผู้ศึกษาลงพื้นที่สำรวจข้อมูลในปีพ.ศ. 2554 ได้มีการรื้อถอนบ้านแบบดั้งเดิมออก และกำลังก่อสร้างบ้านแบบใหม่ทั้งแบบบ้านสองชั้นและชั้นเดียว เป็นปูนทั้งหลัง หลังคามุงกระเบื้องทาสีทั้งภายในและภายนอก

จากข้อมูลสภาพทั่วไปของชุมชนและบ้านเรือนที่อยู่อาศัยของชาวบ้าน บ่งบอกถึงสภาพทางเศรษฐกิจค่อนข้างดี เพราะมีการปรับปรุงต่อเติมบ้านเรือนให้เข้ากับความนิยมของสังคมปัจจุบัน ชาวบ้านต้องมีทุนทรัพย์พอสมควรจึงจะก่อสร้างบ้านเรือนใหญ่โตแสดงถึงฐานะความเป็นอยู่ได้ และสะท้อนความเป็นสังคมกึ่งเมืองกึ่งชนบท ที่กำลังเปลี่ยนผ่านจากสังคมเกษตรกรรมไปสู่สังคมอุตสาหกรรมและมีแนวโน้มไปสู่สังคมเมืองมากขึ้น ซึ่งสามารถทำความเข้าใจเพิ่มเติมได้จากข้อมูลทางประวัติศาสตร์ทั้งการตั้งถิ่นฐานและพัฒนาการชุมชนในแต่และยุคสมัย

การตั้งถิ่นฐานและประวัติพัฒนาการท้องถิ่น

บ้านหนองรังกา เป็นชุมชนที่เกิดจากการรวมตัวกันของชาวบ้านที่อพยพมาจากหมู่บ้านดั้งเดิมของตำบลโคกกรวด เข้ามาทำมาหากิน ที่มาของชื่อหมู่บ้านมาจาก บริเวณหมู่บ้านมีหนองน้ำขนาดใหญ่ แหล่งน้ำดังกล่าวเป็นหนองน้ำที่มีน้ำขังตลอดทั้งปี รอบ ๆ และในหนองน้ำนั้นมีต้นหญ้าชนิดหนึ่งที่เรียกว่าหญ้าลังกาขึ้นอยู่หนาแน่น หนองน้ำนี้จึงถูกเรียกว่า หนองลังกา และเรียกพื้นที่ชุมชนหมู่บ้านรอบ ๆ บริเวณนี้ว่า บ้านหนองลังกาตามชื่อของหนองน้ำ ต่อมาได้ผิดเพี้ยนไปกลายเป็นบ้านหนองรังกาและใช้ชื่อนี้เรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลิขสิทธิ์

การตั้งถิ่นฐาน

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนหมู่บ้านที่ผู้คนอพยพเข้ามาอยู่อาศัยจากที่ ต่าง ๆ ประกอบขึ้นมาเป็นชุมชนได้ไม่นานนักนับย้อนขึ้นไปได้เพียง 70-80 ปี ประมาณปี พ.ศ. 2470* คนรุ่นแรก ๆ

---

* คะเนจากอายุคนรุ่นแรก ๆ ที่เข้ามาอยู่ในชุมชน เช่น แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี เริ่มเข้ามาอยู่ในชุมชนตอนอายุ 15-16 ปี ลบกับปีพ.ศ.ในปัจจุบัน (ปี พ.ศ.2553) ในขณะที่งานศึกษาของ สุริยา สมุทคุปต์ ที่ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านรอบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ซึ่งได้รวมบ้านหนองรังกาเป็นหนึ่งในพื้นที่ศึกษา ได้คะเนการก่อตั้งชุมชนแถบนี้ว่าเริ่มก่อตัวขึ้นในระยะเวลาใกล้เคียงกัน คือ ราวทศวรรษที่ 2440-2450 โดยเริ่มจากการเข้ามาสร้างกระต๊อบสำหรับตัดฟืนหลา เผาถ่าน และเลี้ยงวัวฝูงก่อน แล้วจึงค่อยๆ ตั้งถิ่นฐานถาวร (สุริยา สมุทคุปต์ 2538,113)

ที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากที่นี่จะแบ่งออกเป็น 4 กลุ่มด้วยกัน 3 กลุ่มอพยพมาจากหมู่บ้านอื่น ๆ ภายในตำบลโคกกรวด ได้แก่ กลุ่มคนจากบ้านหนองหว้า หมู่ที่ 1 กลุ่มคนที่มาจากบ้านเดื่อ หมู่ที่ 8 และกลุ่มคนที่มาจากบ้านหนองเป็ดน้ำหมู่ที่ 9 และอีกกลุ่มหนึ่งเป็นกลุ่มคนที่มาจากอำเภอศรีมหาโพธิ์ จ.ปราจีนบุรี

กลุ่มคนที่เข้ามาตั้งรกรากอยู่ในหมู่บ้านหนองรังกาในยุคแรก ๆ นั้น จะกระจายตัวกันอยู่เป็นหย่อม โดยพยายามตั้งหลักแหล่งอยู่ใกล้แหล่งน้ำ อย่างเช่น ลำห้วย หนองน้ำต่าง ๆ กลุ่มคนที่มาจากที่เดียวกัน มักจะเป็นเครือญาติกัน จะสร้างกระต๊อบอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกันกันกลายเป็น “หย่อมบ้าน*” และจากหลาย ๆ หย่อมบ้านก็พัฒนาเป็นหมู่บ้านในที่สุด

หย่อมบ้านหนองรังกา เป็นกลุ่มคนที่อพยพมาจากบ้านเดื่อ และอำเภอศรีมหาโพธิ์ จังหวัดปราจีนบุรี กลุ่มคนที่อพยพมาจากบ้านเดื่อ ต้นตระกูลคือ แม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม และแม่ใหญ่สาย แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด กลุ่มคนที่อพยพมาจากปราจีนบุรี ต้นตระกูลคือ แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ หย่อมหนองรังกาเป็นหย่อมบ้านกลุ่มใหญ่ ชาวบ้านบางคนเรียกว่ากลุ่มบ้านใหญ่ คือมีบ้านเรือนชาวบ้านอาศัยติด ๆ กัน เป็นจำนวนมาก พื้นที่ส่วนใหญ่ของหย่อมนี้จะเป็นที่อยู่อาศัย ชาวบ้านหย่อมนี้มักมีที่นาหรือไร่อยู่ห่างไกลออกไปทางตอนใต้ของหมู่บ้าน ที่ชาวบ้านเรียกว่า “โคก” เพราะเป็นที่ที่มีความลาดชันสูงกว่าบริเวณหย่อมบ้านซึ่งเป็นพื้นที่ราบ

มหาวิทยาลัยศิลปากร ห้องสมุดกลาง

หย่อมบ้านห้วยเลี้ยว เป็นกลุ่มที่อพยพมาจากบ้านหนองหว้า ตำบลโคกกรวด ตั้งอยู่ริมทางรถไฟ ใกล้กับตลาดโคกกรวดในปัจจุบัน ต้นตระกูลของหย่อมบ้านนี้คือนายเทิ่ง เพียงโคกกรวด** ผู้ซึ่งเป็นคนบริจาคที่ดินให้สร้างวัดหนองรังกา เหตุที่ชาวบ้านเรียกหย่อมบ้านนี้ว่า “ห้วยเลี้ยว” อันเนื่องมาจากบริเวณดังกล่าวมีลำห้วยไหลโค้งเลี้ยวหักเป็นมุมผ่านหย่อมบ้าน หย่อมบ้านกลุ่มนี้จะตั้งบ้านเรือนห่าง ๆ กัน บ้านแต่ละหลังจะมีอาณาบริเวณรอบ ๆ บ้านค่อนข้างกว้างขวาง ชาวบ้านมักปลูกพืชผักและไม้ผล ไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ที่นำมาทำอาหารได้ เช่น แค,ขนุน มะม่วง,สะเดา, ฯลฯ ไว้รอบ ๆ บ้าน และริมทางเดินชาวบ้านส่วนใหญ่จะมีที่นาอยู่ไม่ไกลจากที่อยู่อาศัย และบางบ้านมีสวนกว้างขวาง และมีบ่อน้ำขนาดใหญ่ที่เต็มไปด้วยบัวสาย และปลานานาชนิด หย่อมบ้านนี้จึงถือได้ว่ามีความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหารการกินมาก

---

* หย่อมบ้าน เป็นภาษาท้องถิ่นไทโคราชมีความหมายเป็นเดียวกับคำว่าคุ้มบ้านของชาวอีสาน (สุริยา สมุทคุปติ์ และคณะ 2538)

** พ่อใหญ่เทิ่ง เพียงโคกกรวดเป็นพ่อของผู้ใหญ่สำรองเพียงโคกกรวด ยายยวงทอง คำโคกกรวด ผู้เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (key informant) ของงานวิจัยชิ้นนี้

หย่อมบ้านหัวนอนทำนบ เป็นหย่อมบ้านที่มีชาวบ้านเข้ามาอยู่อาศัยภายหลังหย่อมบ้านหนองรังกาและหย่อมบ้านห้วยเลี้ยว เหตุที่ชื่อ “หัวนอนทำนบ” เพราะหย่อมบ้านนี้ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออก ซึ่งเป็นทิศที่ชาวบ้านจะนอนหันหัวไปทางนั้นเรียกว่า “หัวนอน” ส่วนคำว่า “ทำนบ” เพราะอยู่ใกล้กับทำนบกั้นน้ำ จึงเรียกรวมกันว่า “หัวนอนทำนบ” หย่อมนี้มีสภาพทั่วไปมีทั้งที่อยู่อาศัยและที่นาบ้างเล็กน้อย แต่ส่วนใหญ่จะเป็นที่โล่งกว้าง ชาวบ้านมักประกอบอาชีพเลี้ยงวัวเนื้อเป็นหลัก และปล่อยวัวเดินเล่มหญ้าอยู่ตามที่โล่ง (ภาษาโคราชเรียกว่า “เดิ่น”) ตามถนนหนทางที่ลัดเลาะภายในหย่อมบ้านมักจะมีร่องรอยมูลของวัวอยู่เป็นรายทาง

ประวัติพัฒนาการชุมชน

บ้านหนองรังกามีพัฒนาการการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตตามปัจจัยเงื่อนไขต่าง ๆ สามารถแบ่งออกเป็นยุคตามช่วงเวลาที่มีเหตุการณ์สำคัญ ๆ ที่ก่อเกิดการเปลี่ยนแปลงที่ได้เป็นยุคดั้งเดิม ยุคทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรม ยุคพัฒนาจนกระทั่งถึงยุคปัจจุบัน

ยุคดั้งเดิม (ปี พ.ศ.2470 จนกระทั่งถึงช่วงก่อนปี พ.ศ. 2496) บ้านหนองรังกาและหมู่บ้านอื่น ๆ ที่อยู่รอบ ๆบริเวณนี้ เช่น บ้านโป่งดินสอ บ้านโป่งแมลงวัน บ้านหนองบงเป็นชุมชนที่ก่อตั้งขึ้นมาพร้อม ๆ กับทางรถไฟสายกรุงเทพฯ – นครราชสีมา ผู้คนจากหมู่บ้านดั้งเดิมต่าง ๆ ที่อยู่รอบ ๆ ทางรถไฟ ได้ออกเดินทางมายังพื้นที่บริเวณนี้ซึ่งเป็นป่าโคก เพื่อมาตัดไม้หมอนไปขายเพื่อสร้างทางรถไฟ และฟืนหลา เพื่อเป็นเชื้อเพลิง ไม้ที่นิยมตัดไปทำไม้หมอนรถไฟต้องเป็นไม้เนื้อแข็งอย่างเช่น ไม้เต็ง รัง มะค่าแต้ (สุริยา สมุทคุปต์ และคณะ 2538) นอกจากมาตัดไม้หมอนและฟืนหลาแล้ว ชาวบ้านยังต้อนฝูงวัว ควายมาเลี้ยงเป็นประจำ แล้วมาสร้างเพิงไว้สำหรับพัก และทยอยกันเข้ามาตั้งรกรากถาวรในพื้นที่ บุกเบิกหักร้างถางพงก่อสร้างบ้านเรือน และจับจองที่ดินทำกิน ซึ่งที่อยู่อาศัยและที่ดินทำกินจะอยู่คนละที่กัน ชาวบ้านที่เข้ามาทีหลังจะซื้อที่ดินต่อจากคนที่มาอยู่ก่อน แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี สัมภาษณ์วันที่ 10 มิถุนายน 2553 เล่าว่า

> “ย้ายมาอยู่ที่นี่ตอนอายุ 15-16 มาก็มาซื้อที่จากเขา 80 บาท สมัยนั้นคนยังไม่มากดอก บ้านเรือนก็มีอยู่ 3-4 หลัง พ่อแม่นำมาก็มาก็มาสร้างบ้าน บ้านก็สร้างแบบง่ายๆ ไม่ได้หลังใหญ่อะไรหรอกหนู หลังคาก็มุงหญ้าแฝก หมดหน้านาก็พากันไปเกี่ยวหญ้ามามุงหลังคา พอลูกหลายก็ค่อยสร้างให้มันใหญ่ขึ้น ๆ หลัง ๆ ก็เปลี่ยนมาเป็นสังกะสี” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

นอกจากนี้ยังมีลักษณะของการความเอื้อเฟื้อกันด้วยการแบ่งที่ดินให้กัน เพราะในสมัยก่อน ที่ดินยังไม่ได้มีมูลค่าทางเศรษฐกิจมากเหมือนในปัจจุบัน ยวงทอง คำโคกกรวด

อายุ 56 ปี เล่าเรื่องการแบ่งปันที่ดินให้กันในสมัยอดีตว่า “บางคนมีที่เยอะ บางครั้งก็จะมีคนมาจากที่อื่นไม่มีที่อยู่แล้วมาขอเขาก็จะแบ่งที่ให้แล้วให้เขาไปถากถางทำที่อยู่อาศัย มีอะไรก็แบ่งปันช่วยเหลือกัน” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2552)

ในช่วงแรกเริ่มก่อตั้งชุมชน ยังมีผู้คนมาอาศัยอยู่ไม่มากนัก สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปพื้นที่ป่าที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะบริเวณเขาดิน ป่าโคก และห้วยยาง ชาวบ้านส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตพึ่งพิงอยู่กับธรรมชาติ หาของป่าล่าสัตว์ และปลูกข้าวและพืชผลต่างๆ ไว้สำหรับบริโภคและแจกจ่ายเครือญาติและเพื่อนบ้านใกล้เรือนเคียง แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี สัมภาษณ์วันที่ 10 มิถุนายน 2553 เล่าว่า

> “มาอยู่แรก ๆ ก็เป็นป่านั่นแล้ว เป็นโคกเป็นต้นไม้เต็ม มีกระต่ายกระแตเต็มไปแล้ว หมาจอกหมาเจิก ร้องแจ้ว เดี๋ยวนี้ไปทางไหนเบิ้ดแล้ว กระต่ายก็ไม่มี เมื่อก่อนเสือก็มี แต่ก่อนเขาก็กลัวกันแต่นาน ๆ มันจะออกมาสักที มีแต่หมูป่าเป็นฝูง ๆ ชาวบ้านเค้าตามหามาคั่วมาแกงกินกัน กระต่ายเอามาคั่ว เอามาต้มยำ” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

การเดินทางในสมัยนั้นเป็นไปด้วยความยากลำบาก ถนนหนทางเป็นถนนดิน ชาวบ้านต้องเดินลัดเลาะป่าไปในที่ต่างๆ บ้านเรือนแต่ละหลังก็ยังอยู่ห่างไกลกันมาก ชาวบ้านต้องเรียนรู้ที่จะช่วยเหลือตัวเองให้ได้มากที่สุด ชาวบ้านต้องอาศัยภูมิปัญญาในการหา และเก็บรักษาถนอมอาหารไว้ในยามจำเป็นอย่างในฤดูแล้งที่พืชพรรณธัญญาหารหาได้น้อยลง มีอยู่ช่วงหนึ่งในราวปี พ.ศ. 2500 ได้เกิดภัยแล้งครั้งใหญ่และยาวนานกว่าทุกปี เกิดภาวะขาดแคลนอาหารชาวบ้านต้องออกไปหาขุดเผือก มันกลอยในป่ามาหุงปนกับข้าวเพื่อให้เพียงพอสำหรับทุกคนในครอบครัวเป็นที่มา “ข้าวแผะ” ในช่วงเวลาดังกล่าวชาวบ้านอยู่กันอย่างยากลำบากมาก จากนั้นมาข้าวแผะจึงกลายเป็นอาหารที่ชาวบ้านจะทำกินกันเมื่อยามขัดสน หลังวิกฤตกาลในครั้งนั้น ถึงแม้ว่าจะไม่มีปีใดที่เกิดภัยแล้งยาวนานเช่นช่วงเวลาดังกล่าวอีกเลยแต่เมื่อปีใดฝนทิ้งช่วงปลูกข้าวได้น้อย หรือเกิดภาวะคับขันต่าง ๆ ซึ่งจะเกิดขึ้นในบางปีในช่วงเดือนกรกฎาคม หรือในกรณีคนที่อาศัยอยู่บริเวณโคก ปลูกข้าวได้น้อยหรือไม่ได้เลยก็จะไปแลกข้าวคนที่ทำนาได้ ถ้าแลกข้าวมาได้น้อยก็จะทำข้าวแผะกิน หรือครอบครัวใดไม่ได้ขาดแคลนแต่ชื่นชอบในรสชาติของข้าวแผะก็จะทำข้าวแผะรับประทาน (สำรองเพียง โคกกรวด 2552) อย่างไรก็ตามเรื่องราวข้าวแผะได้ถูกเล่าสืบต่อกันมายังลูกหลานเพื่อสั่งสอนให้ลูกหลานใช้ประโยชน์จากอาหารอย่างคุ้มค่าที่สุด และมีการกักตุนอาหารไว้ไม่ให้ขาดบ้าน ข้าวต้องไม่ขาดยุ้ง อาหารที่เก็บไว้ได้นานต้องมีติดบ้านอยู่เสมอๆ เช่น ฟัก แฟง หอม กระเทียม เป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

เศรษฐกิจในยุคแรก ๆ เป็นการพึ่งพิงอาศัยธรรมชาติ มีการทำนาข้าวในที่ลุ่ม ปลูกผัก และเลี้ยงวัวฝูงในที่ดอนหรือที่โคก การทำนาอาศัยน้ำฝนเพียงอย่างเดียว ชาวบ้านจะทำนาปีละครั้ง ส่วนการ “การเลี้ยงวัวฝูง” จากการศึกษาชุมชนโดยรอบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ของสุริยา สมุทคุปติ์ และคณะ ในปีพ.ศ. 2537-2538 พบว่า การเลี้ยงวัวฝูงเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่สำคัญของชาวนาโคราชในแถบนี้ตั้งแต่แรกเริ่มก่อตั้งชุมชน เนื่องจากสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่โคก หรือที่เนินมีป่าไม้ปกคลุมสลับกับทุ่งหญ้า มีหญ้าเหมาะสำหรับเลี้ยงวัวควาย เช่น ไม้ไผ่โจด หญ้าปากคอก หญ้าหมู ขึ้นอยู่ทั่วไป ในฤดูฝนจะมีน้ำตามห้วย หนอง และบ่อน้ำ ซึ่งเหมาะแก่การเลี้ยงสัตว์เช่นวัว ควายค่อนข้างมาก วัวที่ชาวบ้านเลี้ยงเป็นวัวเนื้อพันธุ์พื้นเมือง ตัวเล็ก มีความต้านทานโรค และปรับตัวเข้ากับสภาพท้องถิ่นได้ดี การเลี้ยงเป็นไปตามธรรมชาติ ชาวบ้านจะต้อนวัวออกจากคอกในตอนเช้า ปล่อยให้เล็มหญ้า ตามป่าโคก และต้อนกลับเข้าคอกในตอนเย็น คนเลี้ยงวัวจะมีทั้งผู้หญิงและผู้ชาย การซื้อขายวัวในอดีตมักจะมีพ่อค้ามารับซื้อในหมู่บ้าน และบทสัมภาษณ์ตอนหนึ่งในงานศึกษาดังกล่าวระบุว่า “คนรวยมีเงินก็ซื้อวัวมาเลี้ยง คนจนไม่มีวัว” ในแง่นี้สุริยามองว่าในอดีตวัวฝูง เป็นเครื่องชี้วัดฐานะทางเศรษฐกิจและสังคม อย่างเช่น อำนาจทางเศรษฐกิจ และเกียรติยศได้ (สุริยา สมุทคุปติ์ และคณะ 2538,117-119)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

อย่างไรก็ตาม จากการศึกษาข้อมูลภาคสนามของผู้ศึกษา การเลี้ยงวัวฝูงในอดีตนั้นมักจะเป็นหน้าที่ของผู้ชาย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “เด็กผู้ชาย” มากกว่าผู้หญิง สนิท เทินสะเกษ เพศหญิง อายุ 43 ปี สัมภาษณ์ในวันที่ 6 เมษายน 2554 สนิทได้เล่าชีวิตในวัยเด็ก ว่า “พี่เป็นลูกผู้หญิงคนเดียวในบ้าน แต่ก่อนตอนเด็ก ๆ จะช่วยพ่อแม่ทำนากัน 3 คน พ่อ แม่ และพี่ ส่วนน้อง ๆ ที่เหลืออีก 5 คนเป็นผู้ชายกันหมด เขาจะไปเลี้ยงวัวกัน”

การค้าในอดีต เนื่องจากอยู่ใกล้ทางรถไฟโคกกรวด ทำให้การค้าขายแลกเปลี่ยนกับภายนอกชุมชนจะอยู่ที่บริเวณรอบๆ ชุมทางรถไฟโคกกรวด ชาวบ้านตัดฟืนหลา และเผาถ่านไปขายให้กับพ่อค้าชาวจีนที่ตลาดโคกกรวด แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2553 เล่าว่า

> “เขาตัดทำถ่านกันทุกคน ทำฟืนหลาส่งตลาดโคกกรวด เอาไปใส่รถไฟ นั่นแหละพากันหมดทั้งป่าไม้ป่าไร่ เอาไปขายตลาดโคกกรวด ไปตั้งไว้ที่สถานีรถไฟ เขามีเถ้าแก่รับ แล้วเขาก็เอาไปขึ้นใส่ตู้รถไฟเต็มตู้ ๆ จักเขาเอาไปไหนต่อไหนก็ไม่รู้ เอาไปสูงเนินนั่นหรอกว้า ที่นั่นเขาก็มีทางรถไฟออกจากสูงเนินก็ไปทางหนองเวนเรื่อยไปตามทุ่ง” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

เมื่อนำฟืนหลาและถ่านไปขายที่ตลาดโคกกรวดแล้วชาวบ้านก็มักจะซื้ออาหารแห้งที่พ่อค้านั่งรถไฟมาขาย เช่น อาหารทะเล ปลาทูเค็ม กะปิ น้ำปลา หรือแม้กระทั่งปลากระป๋องก็มีมาขายตั้งยุคแรกๆ แล้ว ซึ่งชาวบ้านจะไปซื้อเก็บไว้บริโภคตอนหน้าแล้งช่วงเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม ดังคำบอกเล่าของ อดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี สัมภาษณ์วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2554

> “แต่ก่อนในช่วงหน้าแล้ง ก็ไม่ถึงกับอดตาย จะลงไปที่ตลาดโคกกรวด เอาไม้ฟืน เอาถ่านไปขาย แล้วก็ซื้อพวกอาหารแห้งๆ ต่างๆกลับมา อย่างพวกกะปิ น้ำปลา น้ำตับ อาหารทะเล อย่างปลาทูเค็ม ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็ม ปลากระป๋องก็มีมาตั้งแต่ยุคนั้นแล้ว” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2554)

ชาวบ้านที่เป็นผู้หญิงวัยรุ่นไปจนกระทั่งถึงวัยกลางคน นอกจากทำไร่ทำนา เก็บของป่าล่าสัตว์มาทำเป็นอาหารแล้ว มักจะไปหาเก็บของป่าและพืชผักตามหัวไร่ปลายนา โดยเฉพาะหน่อไม้และผักหวานป่าซึ่งมีอยู่อย่างหนาแน่นในพื้นที่แถบนี้ แล้วพากันเดินเรียบทางรถไฟไปขายยังตลาดหัวรถไฟในเมืองเป็นประจำ จะนัดรวมตัวกันไปเป็นกลุ่ม ๆ ระหว่างทางก็จะพูดคุยหยอกล้อกัน ทำให้คลายความเหนื่อยล้าลง เตือนใจ ขันโคกกรวด อายุ 48 ปี สัมภาษณ์วันที่ 19 กันยายน 2552 เล่าว่า

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

> “เมื่อสมัยเมื่อ 40-50 ปีที่แล้ว รุ่นพ่อ รุ่นแม่สมัยก่อนจะหาหน่อไม้ในป่าบ้านเรามาเผาแล้วก็เหลาเอาเปลือกออกเสร็จแล้วก็เอาใส่ปีบขนาด 60 กิโลกรัมหาบไปขายที่ทางรถไฟในตัวเมืองได้ปีบละ 10 บาท บางคนหาได้มากหน่อยก็จะได้ปีบละ 15 บาท นอกจากหน่อไม้แล้ว ใครมีมะละกอ มีขนุน มีมะม่วง มีไข่เป็ด ไข่ไก่ ก็จะเอาไปขายด้วย สาเหตุที่ต้องหาบของไปขายไกลถึงในตัวเมืองก็เพราะตอนนั้นยังไม่มีตลาดที่โคกกรวด จะมีก็แต่อยู่ในตัวเมืองเท่านั้น ตอนนั้นลำบากกันมาก ๆ การเอาของไปขายในเมืองแต่ละครั้งก็ทุลักทุเล ถนนหนทางก็ไม่สะดวก ยิ่งหน้าฝนก็ต้องเดินผ่านนาคนอื่นเดินไปตามคันนา สูงบ้างต่ำบ้าง ไหนจะหาบของหนัก ไหนจะเดินทางไกล แล้วยังต้องเสี่ยงกับการถูกดักจี้ ดักปล้น อีก ตลาดโคกเพชร โคกกรวด เพิ่งมีมาเมื่อไม่กี่สิบปีที่แล้ว” (เตือนใจ ขันโคกกรวด 2552)

จะเห็นว่าสภาพแวดล้อมในยุคดั้งเดิมจะเต็มไปด้วยป่าที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณและสัตว์น้อยใหญ่นานาชนิด วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเป็นแบบเรียบง่าย ทำไร่ทำนา ปลูกพืชผักไว้บริโภคเอง และเก็บของป่าล่าสัตว์ ตามแหล่งอาหารธรรมชาติที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ตามโคก”

เศรษฐกิจในสมัยนี้โดยทั่วไปเป็นแบบยังชีพ และอาศัยพึงพิงธรรมชาติทั้งสิ้นไม่ว่าจะเป็นการ ทำไร่ทำนาอาศัยน้ำฝน การเก็บของป่าและพืชผักตามหัวไร่ปลายนาไว้บริโภคไปขายตลาดในเมือง (ตลาดหัวรถไฟ ตลาดประตูน้ำหรือตลาดประตูผี) การตัดฟืนหลาเพื่อทำหมอนรถไฟ การเผาถ่านขายเป็นเชื้อเพลิงรถไฟ ซึ่งนำไปขายให้แก่พ่อค้าชาวจีนที่ตลาดโคกกรวด เป็นต้น

ยุคทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรม (พ.ศ.2497 – พ.ศ. 2530) เป็นยุคที่สภาพแวดล้อมตามธรรมชาติได้เริ่มเสื่อมโทรมลงไปเรื่อย ๆ โดยเฉพาะเขาดิน ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชาวบ้าน ได้มีสภาพเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว เพราะนอกจากทรัพยากรป่าไม้และสัตว์ป่าแล้ว เขาดินยังเป็นแหล่งหินกรวด และลูกรังคุณภาพดีตลอดจนกระทั่งไม้กลายเป็นหิน ซึ่งถือเป็นสมบัติล้ำค่าทางโบราณคดีในปัจจุบัน ทรัพยากรธรรมชาติของเขาดินถูกนำมาใช้ในการพัฒนาอย่างต่อเนื่องยาวนาน

โดยเริ่มขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2497 มีการก่อสร้างถนนมิตรภาพสายสระบุรี-นครราชสีมา และแล้วเสร็จในปี พ.ศ.2501 ในช่วงปีพ.ศ.2498 ได้มีพ่อค้าชาวจีนมารับซื้อหินกรวดจากเขาดิน รวมถึงบริเวณบ้านหนองบง และบ้านโกรกเดือนห้าด้วย ชาวบ้านหนองรังกา และชาวบ้านจากหมู่บ้านอื่น ๆ ในตำบลโคกกรวดต่างพากันเข้ามารับจ้างขุดหินกรวดขายให้แก่พ่อค้าชาวจีน (สุริยา สมุทคุปติ์ และคณะ 2538,127-128) และในระยะเวลาไล่เลี่ยกันได้มีการสร้างสนามบิน(กองบินที่ 1) ของจังหวัดนครราชสีมา ที่ก่อสร้างระหว่างปี พ.ศ.2598-2500 ก็มีผู้รับเหมาก่อสร้างเข้ามาขุดเอาหินกรวดที่มีอยู่เป็นจำนวนมากจากเขาดินไปเพื่อใช้เป็นส่วนผสมกับคอนกรีตในการก่อสร้างสนามบิน ผู้รับเหมาใช้เวลาขุดและร่อนเอากรวดกรวดเป็นระยะเวลา 3 - 4 ปี จนสร้างสนามบินเสร็จส่งผลให้ป่าไม้บนเขาดินถูกทำลายไปมาก) หลังจากนั้นก็มีการสร้างถนนสายราชสีมา – ขอนแก่น วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างถนนก็ยังคงใช้ลูกรังและหินกรวดจากเขาดิน โดยมีชาวบ้านเป็นแรงงานในการร่อนแล้วใช้ผสมแทนหินคลุก ตลอดระยะเวลาการสร้างถนน เขาดินถูกขุดและขนเอาลูกรังและหินไปเรื่อย ๆ ส่งผลให้เขาดินเริ่มต่ำลงและบ้างเป็นหลุมเป็นบ่อ อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าถนนสายโคราช - ขอนแก่น สร้างเสร็จไปแล้วแต่เขาดินยังคงถูกขุดและขนต่อไปอย่างต่อเนื่อง โดยผู้รับเหมาทั้งรายเล็กและรายใหญ่จนทรัพยากรป่าไม้บนเขาดินนั้นหมดไป ไม่เพียงเท่านั้นเมื่อทหารอเมริกันมาตั้งฐานทัพที่โคราชเพื่อทำสงครามกับเวียดนาม ก็มีการขุดลูกรังจากเขาดินไปทำถนน และสร้างค่ายทหารอเมริกันจนเรียกได้ว่าลูกรังนั้นหมดไป ส่วนไม้กลายเป็นหินก็ถูกขนไปจนหมดในเวลาเดียวกัน ทั้งยังคงมีผู้รับเหมาสร้างถนน รับเหมาถมดิน ต่างก็มาขุดและขนดินส่วนที่เหลือไปอย่างต่อเนื่อง จนเขาดินต่ำลงกลายเป็นสระน้ำ จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2525 เขาดินจะได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นที่หลวง อยู่ในความดูแลของกระทรวงมหาดไทยแล้วก็ตาม แต่ก็ยังไม่มีการประกาศหวงห้ามทำให้ยังคงมีผู้รับเหมาเข้ามาขุดดินอยู่ จนเมื่อประมาณปี พ.ศ.2528 ประชาชนเริ่มมีความรู้สึกว่าเขา

ดินคือสมบัติของหมู่บ้านและทนเห็นบุคคลภายนอก มาขนเอาทรัพย์สินของเขาต่อไปอีกไม่ได้ จึงมีการร่วมกันหวงแหนไม่ให้ใครมาขุดขนอีกต่อไป ซึ่งในขณะนั้นทรัพยากรที่มีคุณค่าก็หมดไปแล้ว ทั้งป่าไม้ สัตว์ป่า หินกรวด หินลูกรังและไม้กลายเป็นหิน (สำรอง เพียงโคกกรวด 2553)

เศรษฐกิจในยุคนี้ นอกจากการทำนาและเผาถ่าน และเลี้ยงวัวฝูงเช่นเดียวกับยุคแรกๆ แล้ว ในช่วงปี พ.ศ. 2504 เป็นต้นมา ได้เริ่มมีชาวบ้านบางส่วนนิยมออกไปทำงานรับจ้างในกรุงเทพฯ โดยจะมีชาวบ้านคนหนึ่งที่เคยไปทำงานที่กรุงเทพฯ คอยทำหน้าที่เป็นคล้าย ๆ นายหน้าพาชาวบ้านโดยเฉพาะที่เป็นหญิงสาวแรกรุ่นออกไปทำงานเป็นแม่บ้านคอยทำความสะอาดบ้าน หรือเป็นพี่เลี้ยงคอยดูแลลูกให้เจ้านายในกรุงเทพฯ บ้างเข้าไปเป็นแม่ค้าขายขนมบ้าง ขายอาหารบ้าง

> “ลูกสาวเขาไปอยู่กรุงเทพฯ ไปทำงานเป็นลูกจ้างเขาเดือนละ 300 ไปตอนอายุ 14-15 ปี เขามีคนนำไป บ้านนี้เขาไปกันอยู่ ช่วงนั้นก็ไปกันหลาย ไปแล้วก็กลับมา แล้วก็ไปใหม่ ตอนนี้กลับมาหมดแล้ว” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

การค้าขายภายในชุมชนเริ่มขึ้นราวทศวรรษที่ 2505 ชาวบ้านบางคนยังทำขนมต่างๆ เช่น ขนมฝักบัว ข้าวโป่ง เดินขายตามบ้านต่าง ๆ ภายในชุมชน เช่น ยายจ่น ชัยเขต อายุ 60 ปี ได้กล่าวในขณะให้สัมภาษณ์ในวันที่ 11 มิถุนายน 2553 ว่า

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

> “สมัยเป็นเด็กยายช่วยพ่อแม่ทำนาตั้งแต่อายุยังไม่พอ 10 ขวบ พอโตขึ้นมาหน่อย อายุ13-14 ปี ก็ทำขนมขาย พวกขนมหูช้าง นางเล็ด เมื่อก่อนจะมีครกกระเดื่องอันใหญ่ ๆ จะตำแป้งข้าวเหนียวทำข้าวเกรียบหูช้าง หรือที่เค้าเรียกกันว่าข้าวโป่ง ขายแผ่นละ 5 สตางค์ การทำก็นำข้าวเหนียวมาตำจนเป็นแป้งตำไปก็คอยเอามือชุบน้ำกวาดรอบครกและรูดสากเพื่อไม่ให้แป้งติดครกกับสาก ขนมจีนก็ทำขาย ตำเองทำน้ำยาเอง การทำขนมจีนต้องใช้คนทำ 2-3 คนขึ้นไป แต่ยายทำกับตา 2 คน ทำน้ำยาป่า น้ำยากะทิ ไปขายตามบ้าน ขายดี สมัยก่อนยังไม่มีรถขายกับข้าวมาขายยายทำอะไรไปก็ขายหมด” (จ่น ชัยเขต 2553)

ในยุคนี้ความเปลี่ยนแปลงสำคัญอย่างหนึ่งคือ การปลูกพืชไร่เชิงเดี่ยว อย่างไร่มันสำปะหลัง ชาวบ้านเริ่มมีการทำไร่มันสำปะหลังในพื้นที่บ้านหนองรังกาเริ่มต้นมาเมื่อราวปี พ.ศ. 2510 แต่ไม่ได้เริ่มต้นโดยชาวบ้าน หากแต่เป็นกลุ่มนายทุนจากอำเภอปากช่อง ที่มีทุนทรัพย์และเทคโนโลยี ในการบุกเบิกพื้นที่ป่า สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2554 กล่าวว่า

> “การทำไร่มันนี่มีมาตั้งแต่ลุงยังเป็นเด็กน้อยราวปีพ.ศ.2510 สมัยนั้นชาวบ้านยังไม่ได้เป็นคนปลูกเองดอก เป็นลูกจ้างเขา เก็บหัวมันให้เขาอะไรทำนองนี้ เพราะแต่ก่อนพื้นที่แทบนี้มันเป็นป่า ชาวบ้านไม่มีเครื่องจักร เครื่องไม้เครื่องมืออะไรไปถากถาง ก็จะให้พวกที่มาจากข้างนอกเข้ามาทำก่อนให้เขาบุกเบิกที่ก่อน ส่วนมากจะเป็นพวกนายทุนแถวชานเมือง พวกเจ้าของลานมัน แล้วพอ 3 ปีก็คืนที่ให้ชาวบ้าน ชาวบ้านก็เริ่มทำเองเป็นเจ้าของไร่ ปลูกเอง ราวปี พ.ศ. 2512 แล้วพอได้เก็บผลผลิตก็เอาไปขายให้ลานมันซึ่งมีอยู่หลายกอง ขายกองละ 50-60 สตางค์ นอกจากลานมันแล้วยังมีโรงแป้งวารินทร์อยู่แถวตะวันออกบ้านดอน ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะเอาไปขายให้ที่นั่นมากกว่า เพราะขนส่งสะดวกกว่า” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2554)

ถึงจะมีการปลูกพืชไร่แต่ชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงมีที่นาไว้สำหรับปลูกข้าวบริโภคอยู่ และยังเก็บของป่าล่าสัตว์เท่าที่สามารถหาได้ ซึ่งลดน้อยลงกว่ายุคแรก แต่หน่อไม้และผักหวานยังคงเป็นพืชที่มีอยู่อย่างหนาแน่น ชาวบ้านยังคงเก็บหน่อไม้ ผักหวานป่า พืชผักตามหัวไร่ปลายนาเดินทางเข้าไปขายที่ตลาดในเมือง แต่ยุคนี้มีถนนมิตรภาพแล้ว ชาวบ้านก็จะเปลี่ยนจากการเดินเรียบทางรถไฟ มาเป็นการรวมตัวกันเดินไปขึ้นรถโดยสารที่หน้าถนนมิตรภาพเป็นประจำ และจะนำสินค้าจากในเมืองกลับมาขายให้แก่ชาวบ้านที่ไม่ได้เดินทางออกไปอีกด้วย

ในปี พ.ศ. 2520 เป็นต้นมา มีโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ เขามาก่อตั้งในเขตตำบลโคกกรวด โรงงานแป้งมันสำปะหลัง โรงงานอัดเม็ดมัน และโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ตัวอย่างที่สำคัญได้แก่บริษัทเจ้าพระยาพืชไร่ และบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อีสาน บริษัทเจ้าพระยาพืชไร่ ก่อตั้งในปี พ.ศ.2522 มีพื้นที่ประกอบธุรกิจประมาณ 400 ไร่ ประเภทธุรกิจที่ดำเนินการผลิตคือ แป้งมันสำปะหลัง และมันสำปะหลังอัดเม็ดเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ ส่วนบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อีสานจำกัดเข้ามาตั้งโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในเขตตำบลโคกกรวดและเริ่มดำเนินการผลิตในวันที่ 29 กรกฎาคม 2528 มีเนื้อที่ประกอบการทั้งหมด 47 ไร่ บริษัทผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งต้องการข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นอย่างมาก ในช่วงปี พ.ศ. 2528 เป็นต้นมา ชาวบ้านก็เริ่มหันมาปลูกข้าวโพดเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญเพิ่มขึ้นมา ต่อจากมันสำปะหลัง (สุริยา สมุทรคุปติ์ และคณะ 2538, 141)

การเข้ามาของโรงงานอุตสาหกรรมในยุคนี้ เป็นเพียงการรับซื้อผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตสินค้าจำพวกแป้งมันสำปะหลังและอาหารสัตว์ ชาวบ้านยังคงทำอาชีพเกษตรกรรม ทำไร่เพื่อป้อนวัตถุดิบเข้าสู่โรงงาน แต่ยังไม่ได้เข้าไปเป็นแรงงานในภาคอุตสาหกรรม

ในช่วงเวลานี้ เป็นช่วงเวลาที่ชุมชนหมู่บ้านเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้านสภาพแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ ป่าไม้ พืชผักและสัตว์ป่าลดลงไปมาก ชาวบ้านมีการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตจากการเกษตรแบบยังชีพ มาเป็นการเกษตรเพื่อค้าขาย ปลูกพืชตามความต้องการของตลาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลูกผลผลิตเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรม จำพวกพืชไร่ต่าง ๆ และมีการออกไปทำงานต่างถิ่นโดยเฉพาะกรุงเทพฯ กันเป็นจำนวนมาก

ยุคพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและทางเลือกอาชีพในชุมชน เรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบัน (พ.ศ.2531 – พ.ศ. 2554) บ้านหนองรังกาเริ่มมีการพัฒนาไปสู่ความทันสมัยมากขึ้น เมื่อสำรอง เพียงโคกกรวด ได้เข้ามารับตำแหน่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน ได้มีการพยามดึงโครงการพัฒนาต่าง ๆ เข้าสู่หมู่บ้าน ไม่ว่าจะเป็นไฟฟ้า ประปา เริ่มจากนำไฟฟ้าเข้าสู้หมู่บ้านในช่วงปลายปี พ.ศ. 2532

ในปี พ.ศ.2533 สมัยพลเอก ชาติชาย ชุณหะวัณ เป็นนายกรัฐมนตรี ได้มีการเปลี่ยนแปลงต่างๆ เกิดขึ้นหลายประการ กล่าวคือ มีการสร้างถนนรอบเมืองชั้นในตอนโคกกรวด-หนองปลิง ผ่านพื้นที่บ้านหนองรังกา ถือเป็นถนนลาดยางสายแรกที่ตัดเข้ามาในหมู่บ้านและแบ่งพื้นที่หมู่บ้านออกเป็น 2 ส่วน รวมถึงพื้นที่บริเวณเขาดินด้วย และได้มีการเริ่มต้นก่อสร้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ขึ้นเมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2533 มีเนื้อที่ประมาณ 7,000 ไร่ (สุริยา สุทคุปต์ และคณะ 2538 ,159) โดยการใช้ที่ดินเขตป่าสงวนเสื่อมโทรมบริเวณอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยางครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของบ้านหนองบง บ้านโป่งหัวแมลงวัน บ้านโป่งดินสอ และบ้านหนองรังกา โดยเฉพาะส่วนที่เป็นที่นาและไร่มันสำปะหลังของชาวบ้าน ทำให้ชาวบ้านหลายครอบครัวถูกเวนคืนที่ดินทำกินเพื่อสร้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีนครราชสีมา ชาวบ้านหลายครอบครัวไม่มีที่ดินทำกิน ประกอบกับในช่วงระหว่างปี 2533 – 2534 ชาวบ้านเริ่มประสบปัญหาจากการปลูกพืชเชิงเดี่ยว คือเป็นการเกษตรที่ใช้ต้นทุนสูง และชาวบ้านได้ผลตอบแทนไม่คุ้มค่า ชาวบ้านหนองรังกาจึงพยามหาทางเลือกอาชีพใหม่ ๆ เพื่อสร้างรายได้มาจุลเจือครอบครัว นำโดยผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด ที่ขึ้นมาเป็นผู้นำหมู่บ้านหนองรังกาในสมัยนั้น ได้ร่วมกันกับชาวบ้านคิดหาทางเลือกในการประกอบอาชีพ ที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้าน ช่วงเวลาดังกล่าวนี้เองชาวบ้านเริ่มการประกอบอาชีพใหม่ ๆ ภายใต้การสนับสนุนของรัฐที่ขับเคลื่อนผ่านเกษตรตำบล เช่น ได้มีการจัดทำโครงการการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ใน พ.ศ.2534 อาชีพการปลูกผักสวนครัว ในโครงการอีสานเขียว สมัย ฯพณฯ ท่าน ชาติชาย ชุณหะวัน เป็นนายกรัฐมนตรี

ประมาณปีพ.ศ. 2535 สำนักงานสามัญศึกษาจังหวัดนครราชสีมาโดยกรมสามัญศึกษามีโครงการที่จะสร้างโรงเรียน ภ.ป.ร. ขึ้นทั่วประเทศจำนวน 6 โรง เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเนื่องในวโรกาสทรงครองราชย์ครบ 60 ปี เพื่อสร้างเป็นโรงเรียน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลิขสิทธิ์

ดังกล่าว จึงได้ขอใช้พื้นที่เขาดินด้านฝั่งตะวันออกของถนนสายโคกกรวด-หนองปลิง ใช้เป็นพื้นที่สร้างเป็นโรงเรียนมัธยมให้บุตรหลานได้ศึกษาเล่าเรียน (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ในขณะที่การศึกษาเริ่มเข้ามาในชุมชนหมู่บ้าน ชาวบ้านเองก็เริ่มออกเสาะแสวงหาความรู้จากภายนอกเช่นกัน โดยมีการก่อตั้งกลุ่มยุวเกษตร และส่งตัวแทนไปศึกษาดูงานตามที่ต่าง ๆ จนกระทั่งได้ไปดูงานที่ประเทศญี่ปุ่น ได้เห็นการทำไม้ดอกไม้ประดับเป็นอาชีพจึงเกิดความสนใจและได้กลับมาส่งเสริมอาชีพการปลูกไม้ดอกไม้ประดับในหมู่บ้านปี พ.ศ. 2535 ซึ่งบ้านหนองรังกาถือเป็นหมู่บ้านแรกของจังหวัดนครราชสีมา และได้มีการนำกลุ่มอาชีพไม้ดอกไม้ประดับไปศึกษาดูงานด้านการผลิตไม้ดอกไม้ประดับที่ตลาดกลางไม้ดอกไม้ประดับอำเภอ บางบัวทอง จ.นนทบุรี และจัดงานเปิดโครงการหมู่บ้านไม้ดอกไม้ประดับที่บ้านหนองรังกาครั้งแรกเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2537 อีกทั้งได้จัดงานอย่างต่อเนื่อง และยิ่งใหญ่ขึ้นทุกปีจนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ทำให้บ้านหนองรังกากลายเป็นตลาดค้าไม้ดอกไม้ประดับที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครราชสีมา

ในปีพ.ศ. 2540 สำนักงานสามัญศึกษาจังหวัดนคราชสีมาขอใช้พื้นที่เขาดินส่วนที่ถูกถนนสายโคกกรวด-หนองปลิงตัดผ่านฝั่งด้านทิศตะวันตกจำนวน 8 ไร่ 2 งานสร้างเป็นสำนักงานสามัญศึกษาจังหวัดนครราชสีมาเป็นอันว่าพื้นที่เขาดินที่ขึ้นทะเบียนเป็นที่หลวง จำนวน166 ไร่เศษนั้น ส่วนหนึ่งถูกถนนตัดผ่าน ส่วนหนึ่งสำนักงานสามัญศึกษาก่อสร้างโรงเรียนอีกส่วนหนึ่งก่อสร้างสำนักงานสามัญศึกษา คงเหลือที่ดินอีกส่วนหนึ่งประมาณ 63 ไร่เศษ ชาวบ้านจึงได้ได้ร่วมกันปรับปรุงพื้นที่เขาดินให้กลายเป็นสวนสาธารณะสำหรับพักผ่อนหย่อนใจและจัดพื้นที่บางส่วนให้เป็นพื้นที่วางจำหน่ายไม้ดอกไม้ประดับ และในปัจจุบันกำลังดำเนินโครงการปรับปรุงภูมิทัศน์อีกครั้งเพื่อให้เขาดินกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ของจังหวัดนครราชสีมา

สภาพพื้นที่ และสภาพแวดล้อมในปัจจุบัน แตกต่างจากอดีตมาก พื้นที่ป่าลดจำนวนลงอย่างเห็นได้ชัด ในขณะที่ประชากรเพิ่มจำนวนขึ้นอย่างต่อเนื่อง การหาอยู่หากินตามธรรมชาติกลายเป็นเรื่องที่ยากลำบาก ชาวบ้านมีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย มีทั้งทำไม้ดอกไม้ประดับ ทำไร่ข้าวโพด ไร่มันสำปะหลัง เปิดร้านขายของชำ ร้านอาหาร นอกจากนี้การที่มีโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ เขามาก่อตั้งในเขตตำบลโคกกรวด ส่งผลให้ชาวบ้านในวัยทำงานได้เข้าเป็นพนักงานรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรมมากขึ้น ด้วยเหตุนี้เองผู้คนจากที่ต่าง ๆ ทั้งต่างอำเภอ รวมไปถึงชาวจังหวัดใกล้เคียง เข้ามาตั้งรกรากในบริเวณหมู่บ้านมากขึ้น ประกอบกับจำนวนประชากรก็ทวีเพิ่มมากขึ้น ดังตารางที่ 1 แสดงการขยายตังของประชากร

ตารางที่ 1 การขยายตัวของจำนวนครัวเรือนบ้านหนองรังกา

ปีพ.ศ.	จำนวนครัวเรือน
2470	4
2477	10
2500	40
2531	100
2535	164
2537	185
2552	387

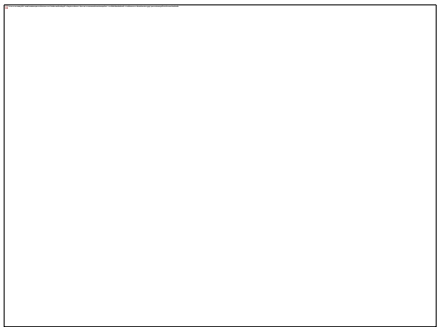
ที่มา: คณะกรรมการแผนชุมชนบ้านหนองรังกา, แผนพัฒนาชุมชน ประจำปี 2552 (ม.ป.ท., 2552)
สุริยา สมุทคุปติ์ คณะ, กรวดหินดินทราย: รัฐทุนนิยม และชาวนาอีสานในยุคโลกาภิวัตน์, (นครราชสีมา: ห้องศึกษาไทยนิทัศน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 2538)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ในยุคปัจจุบันเป็นยุคที่วิถีชีวิตของชาวบ้าน แตกต่างไปจากอดีต จากที่เคยหาอยู่หากินตามธรรมชาติ แหล่งอาหารตามธรรมชาติก็ลดลงไปมาก ผู้คนออกไปหาของป่ามาบริโภคลดลง แต่ก็มีการปลูกพืชผลไว้ในเลือกสวนไร่นาของตนเองไว้สำหรับบริโภคอย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกันกับยุคแรก ๆ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นคนรุ่นเก่าๆ ที่มีอายุประมาณ 50 ปีขึ้นไป ทั้งยังมีแนวโน้มในการปลูกพืชผลบริโภคเองลดน้อยลงทุกขณะดังคำของ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2553

> “เมื่อก่อนตอนที่ยังมีป่าเยอะ ๆ คนในหมู่บ้านก็นิยมปลูกผลหมากรากไม้ไว้กิน เช่น มะม่วง ขนุน เป็นต้น แต่พอป่าถูกแผ้วถางทำลาย พวกแมลง พวกด้วง ที่ปกติจะเจาะกินต้นไม้ผลไม้ในป่า ก็ไม่มีแหล่งอาหาร ทำให้มันเข้ามากินผลไม้ที่ชาวบ้านปลูกไว้ เช่น ลูกขนุน ที่โตใกล้จะได้กิน ก็จะถูกแมลงพวกนี้เจาะ หรือบางครั้งด้วงก็จะมาเจาะกินลำต้นของต้นไม้ จนทำให้เดี๋ยวชาวบ้านไม่ค่อยจะปลูกผลไม้ไว้กินเองเท่าไหร่ เมื่อก่อนเรียกได้ว่าพื้นที่แถวนี้สมบูรณ์มาก ถึงคนแถวนี้จะไม่มีเงินเยอะแต่ก็อุดมสมบูรณ์ด้วยของกิน” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ชาวบ้านหลายคนก็นำเวลาส่วนใหญ่ไปใช้ในการทำไม้ดอกไม้ประดับ หรือทำไร่เชิงเดี่ยว เช่น ไร่ข้าวโพด ไร่มันสำปะหลังมากกว่าที่จะปลูกพืชผักสวนครัว พื้นที่นาและป่าบางส่วนก็ถูกปรับปรุงให้สอดคล้องกับการปลูกพืชไร่โดยใช้รถไถไถดันปรับปรุงหน้าดิน ทำให้หน่อไม้และผักหวานซึ่งเคยมีอย่างมากมาย ในช่วง 4-5 ปีให้หลังหน่อไม้ที่เคยมีมากมายก็หายาก จะมีเฉพาะคนที่ยังคงปลูกไว้ตามหัวไร่ปลายนา อีกทั้งสัตว์น้อยใหญ่ที่อาศัยอยู่ตามผิวดินอย่างบึ้ง แย้ ลดจำนวนลงจบแทบจะหาไม่ได้แล้วในปัจจุบัน

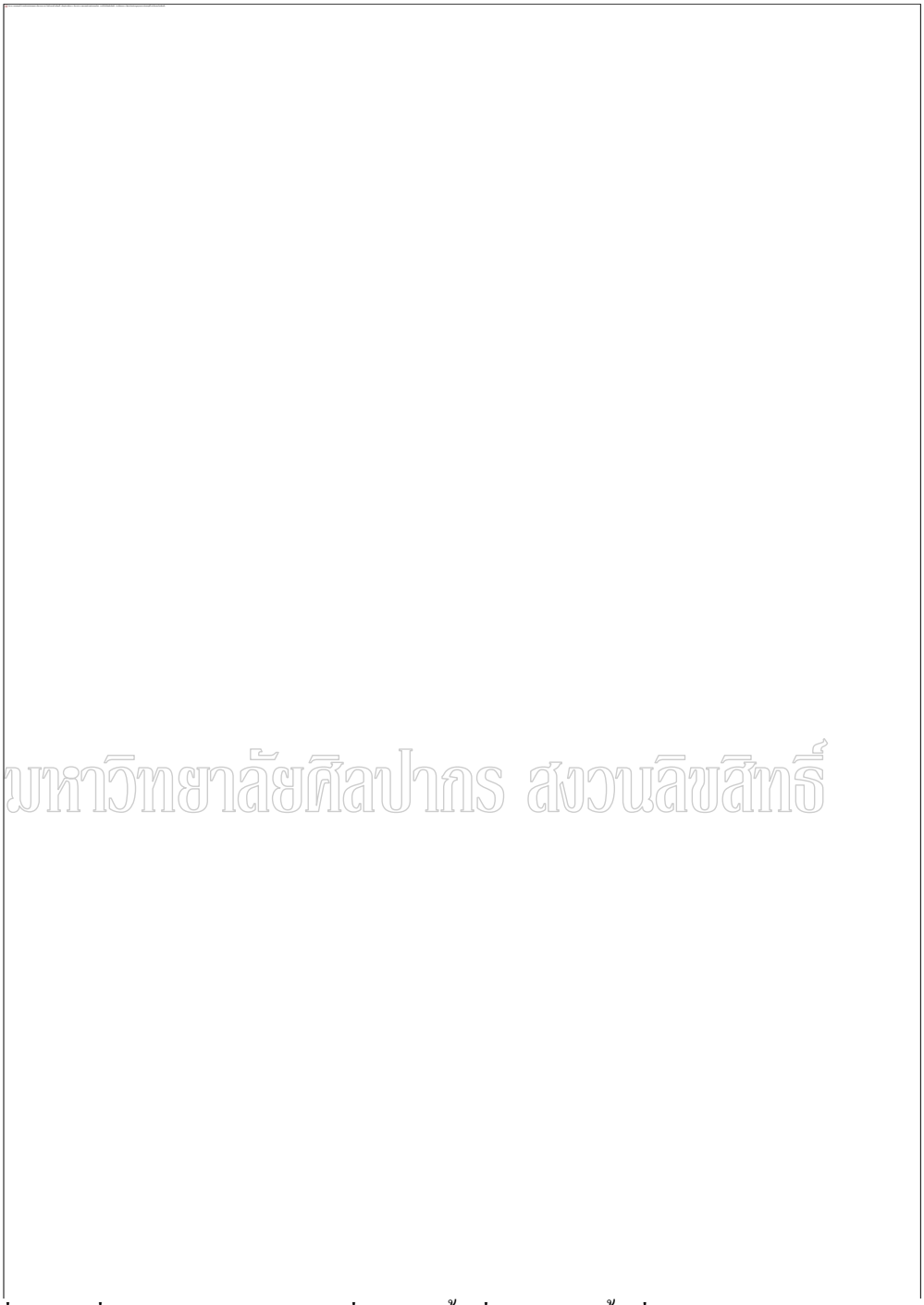


ภาพที่ 1 ไร่มันสำปะหลังในปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

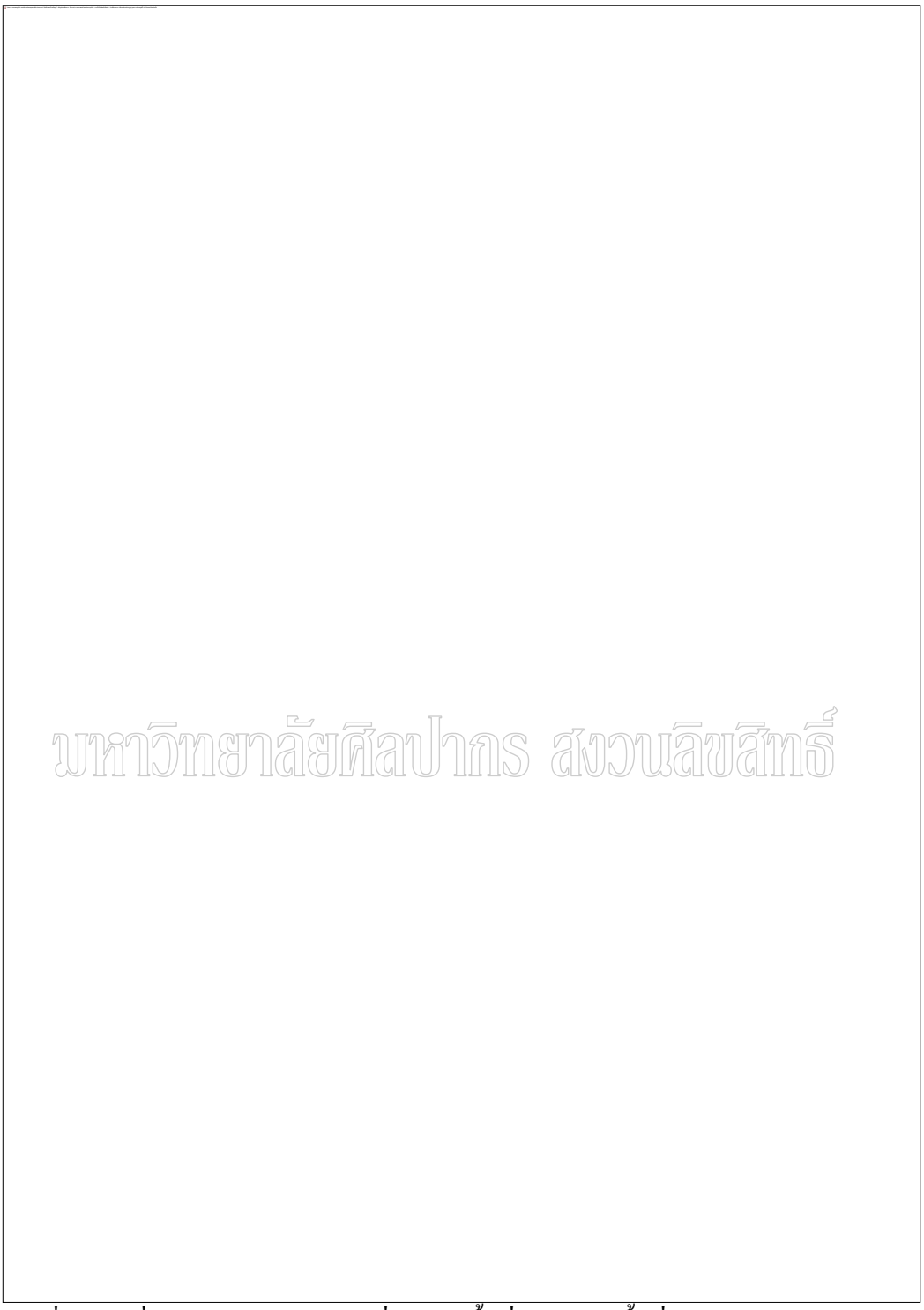
จะเห็นว่าการทำไร่มันสำปะหลังต้องใช้พื้นที่กว้างขวาง และมีการปรับ พื้นที่โล่ง และสม่ำเสมอ การปรับปรุงพื้นที่เพื่อการเกษตรขนาดใหญ่อย่างเข้มข้นในช่วงราวปีพ.ศ. 2519 เป็นต้นมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ไม่เพียงแต่มีผลทำให้ห้วย หนอง หายไปเท่านั้น ยังส่งผลถึงการหมดไปของสัตว์ที่อาศัยอยู่ตามผิวดินอย่าง แย้ บึ้ง แมลงต่าง ๆ ค่อย ๆ หมดไปจนกระทั่งหาบริโภคแทบไม่ได้ในปัจจุบัน จะยังพอหาได้บ้างในพื้นที่ที่ยังคงสภาพเป็นป่าอยู่ คือป่าโคก พื้นที่ป่าสาธารณะของบ้านหนองรังกา แต่ก็อยู่ห่างออกไปจากชุมชนพอสมควรประมาณ 5-10 กิโลเมตร ทั้งยังมีปริมาณน้อย ไม่คุ้มค่าแก่การเดินทางไปหา นอกจากตั้งใจอยากจะบริโภคอาหารที่ทำจากสัตว์เหล่านี้จริงๆ ซึ่งก็ต้องมีเวลามากพอด้วย อีกทั้งการออกหาล่าสัตว์ตามธรรมชาติต้องมีความเข้าใจธรรมชาติของสัตว์นั้นๆ รวมถึงวิธีการล่าสัตว์แต่ละชนิดเป็นอย่างดี ซึ่งจะมีเฉพาะกับคนบางกลุ่มที่เป็นคนรุ่นเก่า ๆ เท่านั้น แต่คนรุ่นใหม่ ๆ จะมีความรู้เรื่องดังกล่าวน้อยมาก และมักจะสาละวนอยู่กับการประกอบอาชีพของตน

เพื่อให้เห็นความเปลี่ยนแปลงของสภาพพื้นที่ตลอดช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา ต่อไปนี้เป็นการแสดงภาพของการเปลี่ยนแปลงพื้นที่ป่าไม้ และการบุกเบิกพื้นที่ในการปลูกพืชไร่ จากภาพแผนที่การใช้ประโยชน์ที่ดินในช่วงปี พ.ศ.2519 – พ.ศ. 2545 ดังต่อไปนี้



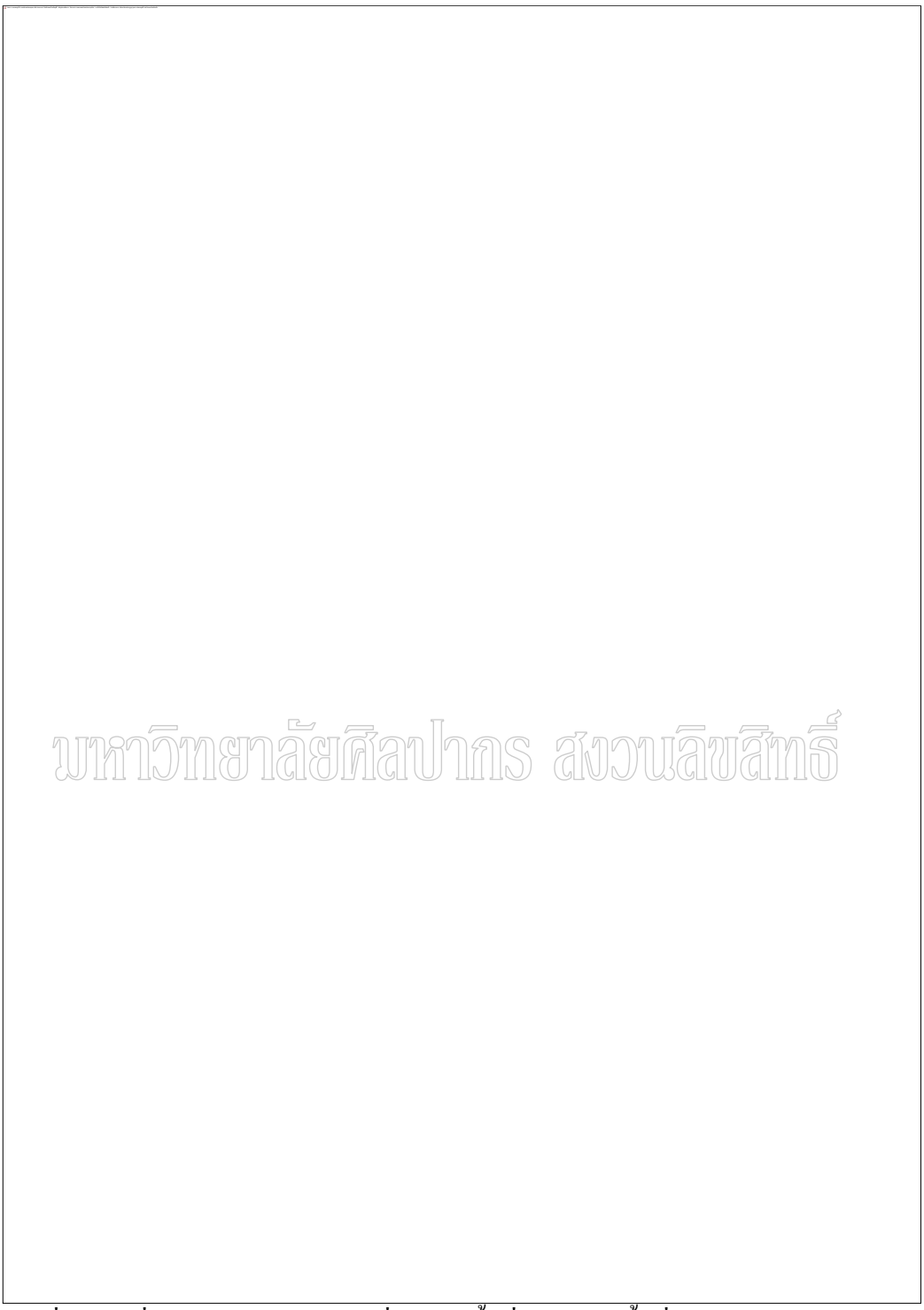
มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 2 แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2510
ที่มา: ยุทธนา ตอสกุล, “การประยุกต์สารสนเทศภูมิศาสตร์ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง นครราชสีมา” (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553)



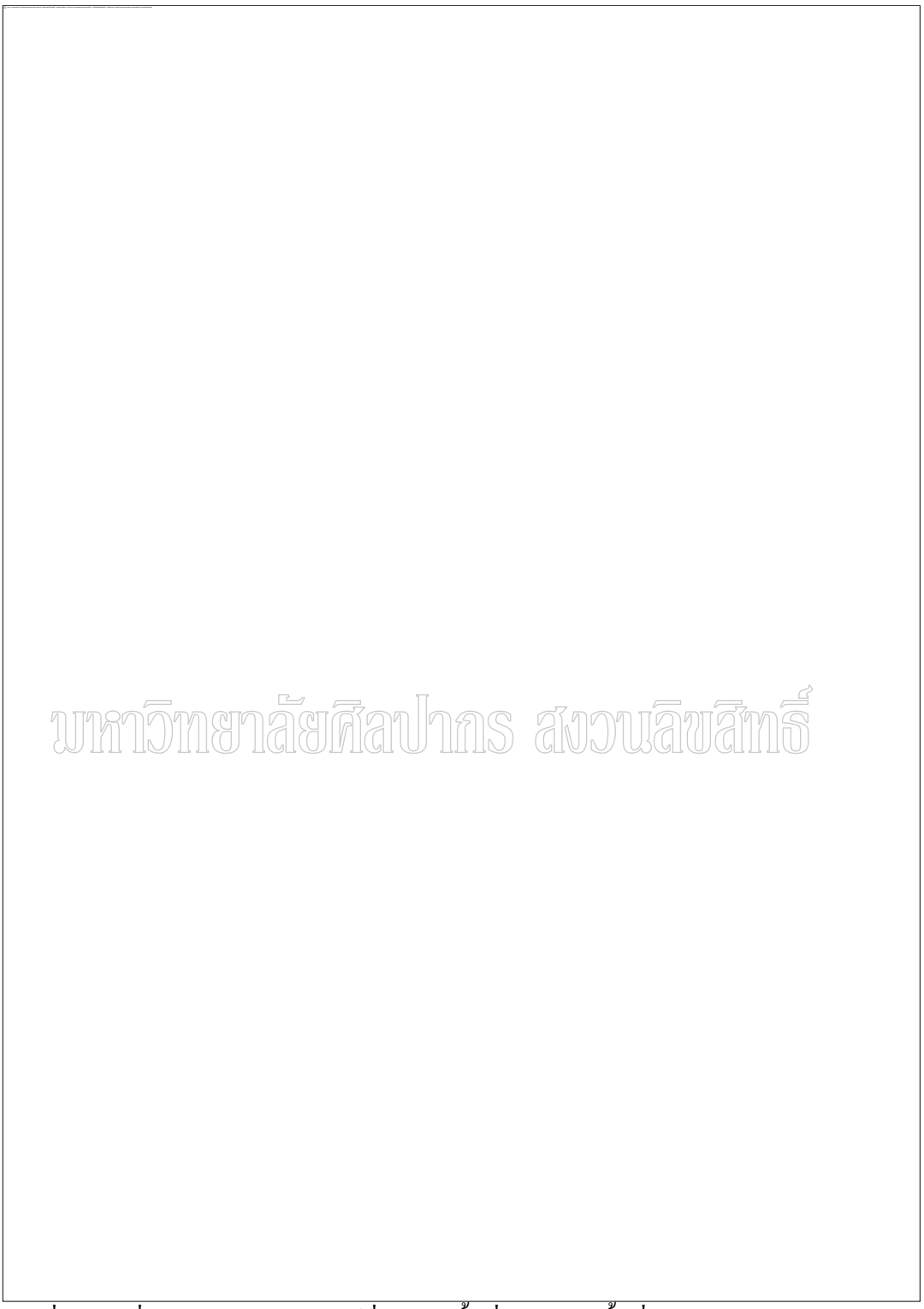
มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 3 แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2519
ที่มา: ยุทธนา ตอสกุล, “การประยุกต์สารสนเทศภูมิศาสตร์ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง นครราชสีมา” (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553)



มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 4 แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2527
ที่มา: ยุทธนา ตอสกุล, “การประยุกต์สารสนเทศภูมิศาสตร์ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง นครราชสีมา” (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553)



มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 5 แผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินของพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง พ.ศ.2545
ที่มา : ยุทธนา ตอสกุล, “การประยุกต์สารสนเทศภูมิศาสตร์ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง นครราชสีมา” (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553)

ตารางที่ 2 สรุปพัฒนาการการเปลี่ยนแปลงชุมชนในแต่ละยุคสมัย

พัฒนาการชุมชนและเหตุการณ์สำคัญ	สภาพแวดล้อมและภูมินิเวศ	สภาพเศรษฐกิจอาชีพ	การติดต่อกับชุมชนภายนอก	สาธารณูปโภค
ยุคแรกเริ่ม (พ.ศ.2470-2496) อพยพตั้งถิ่นฐาน	ป่าโคก อุดมไปด้วยสัตว์น้อยใหญ่ ทุ่งหญ้าเลี้ยงวัว	ทำนา ตัดไม้ฟืนหลาเผาถ่านขาย,เลี้ยงวัวฝูง นำของป่าไปขายในเมืองและอาหารแห้งจากในเมืองเข้ามาขายในหมู่บ้าน	พ่อค้าชาวจีนตลาดโคกกรวด ตลาดในตัวเมืองโคราช	ถนนเป็นถนนดินการเดินทางยากลำบาก ไม่มีไฟฟ้า ประปา
ยุคทรัพยากรธรรมชาติเสื่อมโทรม (พ.ศ.2497-2530) สงครามเวียดนาม 2497-2518 ถนนมิตรภาพ ฐานทัพอเมริกัน สนามบิน	พื้นที่ป่าค่อย ๆ ลดลง, เริ่มมีการบุกเบิกพื้นที่ทำไร่มันสำปะหลังและไร่ข้าวโพด	เลี้ยงวัวฝูง,ทำนา, เผาถ่านขาย ปลูกทำไร่มันสำปะหลังและข้าวโพด เป็นแรงงานรับจ้างขุดกรวดขาย ออกไปทำงานรับจ้างและค้าขายที่กรุงเทพฯ	พ่อค้าชาวจีน และผู้รับเหมามารับซื้อกรวด ลูกรัง นายทุนต่างถิ่นเข้ามาตั้งโรงงานอุตสาหกรรม และเป็นผู้นำชาวบ้านบุกเบิกพื้นที่ทำไร่	ถนนเส้นต่างๆ เริ่มเข้าสู่หมู่บ้านตั้งแต่มิตรภาพตัดผ่านทางเข้าหมู่บ้านถนนสายสืบศิริ
ยุคพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและเศรษฐกิจชุมชนจนถึงปัจจุบัน (พ.ศ.2531-2553) ดำเนินการก่อสร้าง มทส.,ตลาดโคกเพชร	พื้นที่ป่าเหลือน้อย สัตว์น้อยใหญ่หาพอได้บ้าง หรือไม่ได้เลย, พื้นที่ถูกปรับจากเป็นที่โล่งกว้างเต็มไปด้วยไร่มันสำปะหลังและไร่ข้าวโพด	ไม้ดอกไม้ประดับ, ปลูกพืชเชิงเดี่ยว, ทำนาไว้บริโภค, เลี้ยงวัวฝูง, ร้านอาหาร และร้านขายของชำ	ไปศึกษาดูงานที่ต่าง ๆ เช่นญี่ปุ่น, บางบัวทอง (โดยเกษตรตำบล เข้ามาสนับสนุน), ถูกเวนคืนที่ดินสร้างมทส.	ถนนโคกกรวด-หนองปลิงตัดผ่านหมู่บ้าน, มีการนำไฟฟ้าเข้าสู่หมู่บ้าน

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ที่ตั้งและอาณาเขต

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	พื้นที่หมู่ 1 บ้านหนองหว้า พื้นที่หมู่ 8 บ้านเดื่อ และพื้นที่หมู่ 11 บ้านหนองขอน ตำบลโคกกรวด
ทิศใต้	ติดต่อกับ	พื้นที่หมู่ 15 บ้านดอนลำไย และพื้นที่หมู่ 8 บ้านหนองนมนาง ตำบลตะคุ อำเภอปักธงชัยและพื้นที่หมู่ 15 บ้านโป่งดินสอ ตำบลโครกกรวด
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	ตำบลสุรนารี ที่มีลำห้วยยางเป็นแนวเขต และติดต่อกับพื้นที่หมู่ 15 บ้านโป่งดินสอ ตำบลโคกกรวด ซึ่งมีคลองสายใหญ่ และถนนสายโคกกรวด-หนองปลิงเป็นแนวเขต
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	พื้นที่หมู่ 5 บ้านโป่งแมลงวัน และพื้นที่ ตำบลนากลาง ตำบลหนองตะไก้ อำเภอสูงเนิน

การคมนาคม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สถาบันวิทยบริการ

การเดินทางเข้าสู่หมู่บ้านมีความสะดวกสบาย มีถนนลาดยาง และมีถนนคอนกรีตไปตามซอยในหมู่บ้าน ตัวหมู่บ้านอยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมาไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ประมาณ 18 กิโลเมตร มีเส้นทางเข้าหมู่บ้านได้สามเส้นทางคือ

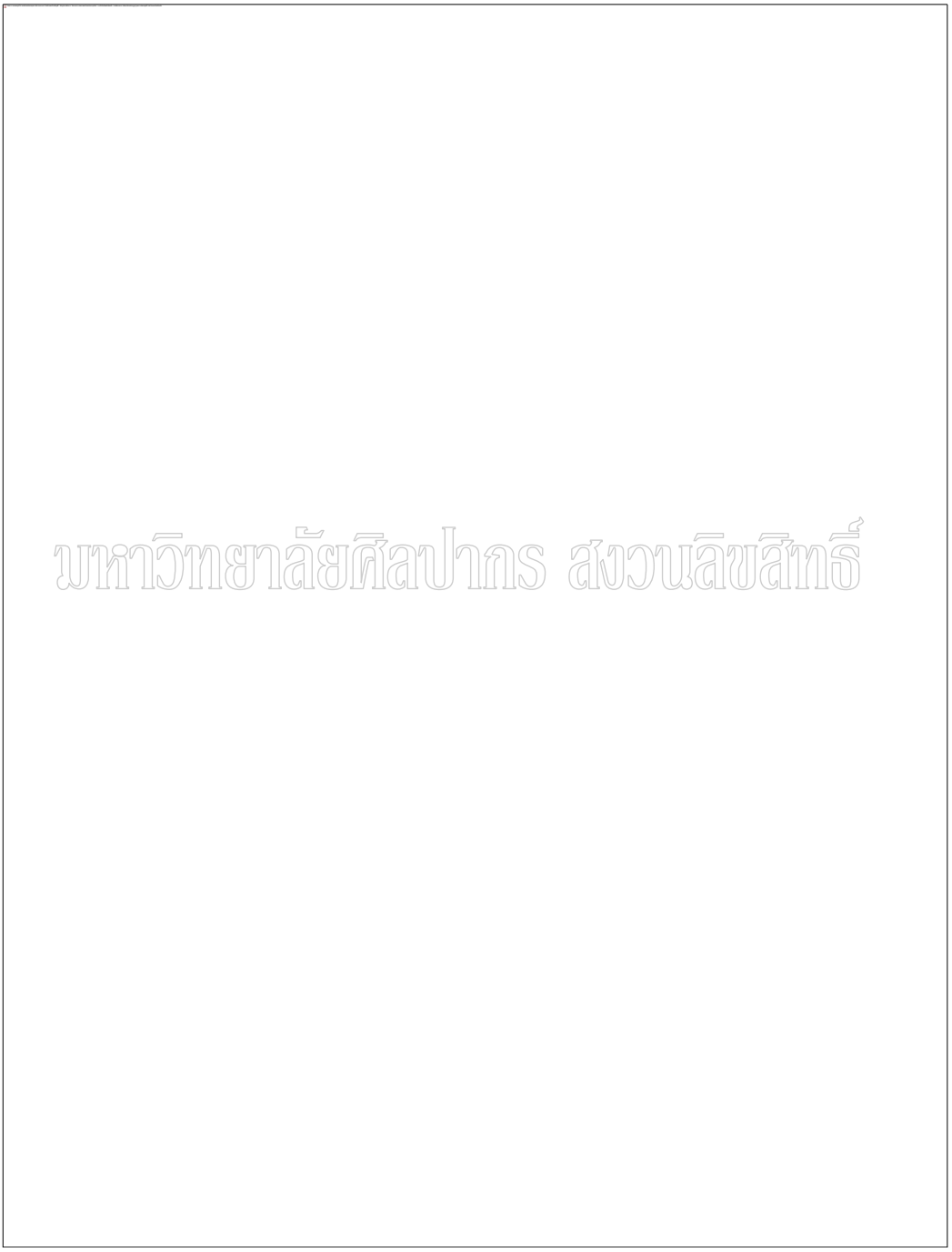
1. เข้าทางถนนสายสืบศิริตอนแยกประตูที่ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีไปตามถนนสายหนองปลิง-โคกกรวด ระยะทางประมาณ 11 กิโลเมตร สร้างขึ้นราวปี พ.ศ. สร้างขึ้นราวปี พ.ศ. 2490-2502

2. เข้าทางถนนมิตรภาพตรงแยกอ่างห้วยบ้านยาง หรือสถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย ระยะทางประมาณ 4.3 กิโลเมตร สร้างประมาณ ปี พ.ศ.2522

3. เข้าทางถนนมิตรภาพตอนแยกถนนสายโคกกรวด-หนองปลิง หรือตลาดกลางไม้ดอกไม้ประดับ และตอนแยกหมู่บ้านโคกเพชร ระยะทาง 2.7 กิโลเมตร สร้างขึ้นเมื่อปี 2533

การเดินทางเข้าสู่หมู่บ้านที่สะดวกที่สุดคือ เส้นทางที่ 2 เข้าทางถนนมิตรภาพตอนแยกถนนสายโคกกรวด-หนองปลิง หน้าปากทางจะมีตลาดกลางไม้ดอกไม้ประดับและอุปกรณ์จัดตกแต่งสวนต่าง ๆ ถนนเส้นดังกล่าวจะมีรถประจำทางมาจากตัวเมืองผ่านหมู่บ้าน คือ สาย 6 ราชสีมา-โคกเพชร โดยทั่วไปชาวบ้านแต่ละครัวเรือนจะมียวดยานพาหนะเป็นของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็นรถยนต์ และรถจักรยานยนต์ สำหรับใช้ในการสัญจรและใช้ในการประกอบอาชีพ (ซื้อขาย ขนส่งสินค้า อย่างเช่น ไม้ดอกไม้ประดับที่ต้องอาศัยรถกระบะในการขนส่ง) ส่วนรถจักรยานยนต์

นั้นก็เป็นที่นิยมมากจนเรียกได้ว่ามีกันเกือบทุกบ้าน บางบ้านมีมากกว่าหนึ่งคัน ชาวบ้านมักใช้เดินทางระหว่างภายในหมู่บ้านหรือพื้นที่ใกล้เคียง ใช้ไปซื้อกับข้าวที่ตลาด หรือใช้ไปทำไร่ทำนา ที่อยู่ห่างไกลที่อยู่อาศัยออกไปพอสมควร ชาวบ้านเรียกว่า “ไปโคก” หมายถึงที่ที่เป็นเนินสูง



มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 6 แผนที่ภาพรวมตำบลโคกกรวด

แผนที่ภาพรวมตำบลโคกกรวด แสดงเส้นทางคมนาคมและอาณาเขตหมู่บ้าน หนองรังกาซึ่งอยู่ติดกับอำเภอเมือง ซึ่งมีการติดต่อค้าขายกันมาตั้งแต่แรกเริ่มก่อตั้งชุมชน บ้านหนองรังกาจึงมีพัฒนาการทางเศรษฐกิจ และความเจริญต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วกว่าที่อื่น ๆ

สภาพทางภูมิศาสตร์

สภาพทางภูมิศาสตร์บ้านหนองรังกา จะอธิบายลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อพิจารณาว่ามีความสัมพันธ์กับแหล่งอาหาร และประเภทของอาหาร หรือไม่อย่างไร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่ เป็นที่ราบลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อย มีความลาดชัน 2-5 % ลาดเทจากทิศตะวันออกไปทางทิศตะวันตกและทิศเหนือ ความสูงของพื้นที่ส่วนใหญ่ มีความสูงอยู่ในช่วง 220-240 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง มีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลุ่มและที่ดอน

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

การพิจารณาสภาพทางภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของชุมชน ตามแบบแนวทางทางมานุษยวิทยา เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่น่าสนใจคือ การพิจารณาจาก “คำเรียกชื่อพื้นบ้าน” หรือคำศัพท์ของคนพื้นบ้าน (folk taxonomy) ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นส่วนหนึ่งของระบบความรู้และโลกทัศน์ของคนพื้นบ้าน ซึ่งเป็นผลผลิตของการสั่งสม เรียนรู้ และถ่ายทอดจากประสบการณ์ชีวิตของคนพื้นบ้านจากบรรพบุรุษมาสู่คนรุ่นปัจจุบัน มีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับวิถีชีวิตและสังคมของคนพื้นบ้านในหลาย ๆ มิติ เช่น สภาพแวดล้อมทางนิเวศวิทยา อาชีพ การทำมาหากิน ศาสนา พิธีกรรม ภาษา การละเล่น การเมือง การปกครอง ฯลฯ (สุริยา สมุทรคุปติ์ และคณะ 2538) ในกรณีนี้ “ชื่อของหมู่บ้าน” มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติของชุมชน กล่าวคือหมู่บ้าน “หนองรังกา” มาจากคำว่า “หนอง” และ “รังกา” คำว่า “หนอง” หมายถึง “ที่ลุ่มน้ำท่วมขัง” (สุริยา สมุทรคุปติ์ และคณะ 2538) ส่วน คำว่า “รังกา” เป็นคำที่เพี้ยนมาจากคำว่า “ลังกา” ซึ่งเป็นชื่อของหญ้าชนิดหนึ่ง ที่ขึ้นตามที่ชื้นแฉะ เรียกว่า “หญ้าลังกา” เพราะในอดีตพื้นที่บริเวณนี้เคยมีหนองน้ำที่มีหญ้าลังกาขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก

นอกจากนี้ สุริยา สมุทคุปติ์ และคณะ ได้วิเคราะห์สภาพทางภูมิศาสตร์จากชื่อหมู่บ้านแถบนี้ทั้งสิ้น 4 หมู่บ้าน คือ บ้านโป่งแมลงวัน บ้านโป่งดินสอ บ้านหนองรังกา และบ้านหนองบง พบคำศัพท์ที่น่าสนใจคือคำว่า โป่ง, ดินสอ, แมลงวัน, หนอง, รังกา และบง คำว่า “โป่ง” หมายถึง พื้นดินที่มีเกลือสินเธาว์ผุดเกรอะกรัง มีรสเค็ม สัตว์ชอบกิน เรียกว่าดินป่ง หรือดินโป่ง ส่วนคำว่า

แมลงวัน มาจากชื่อต้นไม้ชนิดหนึ่งคือต้นมะม่วงหัวแมลงวัน คำว่า “ดินสอ” มาจากดินสอพอง คือ ดินที่มีสีขาวใช้สำหรับทำดินสอพอง สามารถใช้ทาตัวได้เหมือนแป้งฝุ่น คำว่า “หนอง” หมายถึง “ที่ลุ่มน้ำท่วมขัง” คำว่า “บง” มาจาก “ไม้ไผ่บง” คือ ไม้ไผ่ชนิดหนึ่งมีปล้องยาว ไม่มีหนาม สรุปภาพรวมลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปของพื้นที่บริเวณนี้ น่าจะเป็น “ที่ราบทุ่งหญ้าสลับกับแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ห้วยหรือหนอง พื้นดินส่วนใหญ่เป็นดินทราย หรือดินร่วนปนทรายและมีพื้นที่หลายแห่งเป็นดินเค็มมีอุปสรรคต่อการเพาะปลูก”

ลักษณะภูมิอากาศ

ตำบลโคกกรวด ตั้งอยู่ในเขตภูมิอากาศร้อนชื้นสลับแล้ง (Wet & Dry Climate) มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,100 – 1,200 มิลลิเมตรต่อปี พื้นที่ตำบลโคกกรวด มี 3 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูหนาว ฤดูร้อน และฤดูฝน

ฤดูหนาว อากาศหนาว อยู่ระหว่างในช่วงเดือนธันวาคม - เดือนมกราคม อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 10 – 20 องศาเซลเซียส

ฤดูร้อน อากาศร้อน อยู่ระหว่างในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 35 – 41 องศาเซลเซียส แต่จะมีฝนตกลงมาช่วงเดือนเมษายน แต่จะแห้งแล้งมากในช่วงเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลงวันลงชื่อ

ฤดูฝน อากาศร้อนอบอ้าว อยู่ระหว่างในช่วงเดือนสิงหาคม – กลางเดือนตุลาคม อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 30 – 38 องศาเซลเซียส

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ตำบลโคกกรวดมีทรัพยากรทางธรรมชาติต่าง ๆ ที่เป็นแหล่งทรัพยากรที่ชาวบ้านหนองรังกาและชุมชนอื่น ๆ สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์ต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านเกษตรกรรม หรือเข้าไปหาอาหารตามธรรมชาติ และอื่น ๆ ดังนี้

ทรัพยากรน้ำ แม่น้ำที่ไหลผ่านตำบลโคกรวด ได้แก่ ลำตะคอง ไหลผ่านทางตอนเหนือของตำบลโคกกรวด ห้วยโสกขี้เหล็กไหลผ่านทางตะวันออกเฉียงใต้ของตำบล ห้วยยางไหลผ่านทางตะวันออกของตำบลผ่านบ้านหนองขอน และบ้านหนองรังกา ห้วยมะเกลือไหลผ่านทางตะวันตกของตำบลผ่านบ้านละลมหม้อ บ้านดอนแต้ว บ้านหนองกุ้ง และบ้านโป่งแมลงวัน

แหล่งน้ำอื่น ๆ ที่อยู่ในเขตการปกครองของหมู่บ้านหนองรังกา มีสระน้ำสาธารณะ จำนวน 2 แห่ง ประปาบาดาล จำนวน 1 แห่ง ประปาผิวดิน 1 แห่ง บ่อบาดาลส่วนตัว 3 บ่อ (ใช้งานได้ดี) บ่อบาดาลสาธารณะ 12 บ่อ (ใช้งานได้ดี) ชาวบ้านจะใช้น้ำประปาหมู่บ้านเป็นหลักในการ

อุปโภค และปลูกไม้ดอกไม้ประดับ ส่วนแหล่งน้ำที่ใช้ในการทำเกษตรอื่นๆ อย่างการทำนาข้าว และปลูกพืชไร่ ชาวบ้านจะอาศัยน้ำฝนเพียงอย่างเดียว

ทรัพยากรป่าไม้ ทรัพยากรป่าไม้ในพื้นที่แถบนี้ทั้งหมดมีลักษณะเป็นป่าเต็งรัง หรือป่าโคกมีลักษณะเป็นป่าผลัดใบ หรือป่าโปร่ง ประกอบด้วยต้นไม้ผลัดใบขนาดกลางและขนาดเล็กขึ้นห่าง ๆ ขึ้นได้ในที่ดินค่อนข้างแห้งแล้งเป็นดินทรายหรือดินลูกรัง ถ้าเป็นดินทรายก็มีความร่วนลึก ระบายน้ำได้ดี แต่ไม่สามารถจะเก็บความชุ่มชื้นไว้ได้เพียงพอในฤดูแล้ง ถ้าเป็นดินลูกรังจะตื้นสีค่อนข้างแดงคล้ำ พื้นที่บ้านหนองรังกาก็มีทั้งบริเวณที่เป็นดินทรายและบริเวณที่เป็นดินลูกรัง

พันธุ์ไม้ท้องถิ่น ได้แก่ เต็ง รัง งิ้วป่า แดง ประดู่ มะขาม มะค่าแต้ โพธิ์ พลวง ราชพฤกษ์ อ้อยช้าง จามจุรี มะม่วงหัวแมลงวัน ตะขบ แจง สบู่ดำ ตะคร้อ ตะครองหรือตะคอง สะเดา มะเม่า สาบเสือ กระถินพิมาน ส้มเสี้ยว เล็บเหยี่ยว ตูมกา ยอป่า กระถิ่น ขี้เหล็ก ผักหวานป่า กระเจียว กะบุกป่า มันป่า ไผ่โจด

พันธุ์สัตว์ท้องถิ่น สัตว์ที่เคยมีมากในพื้นที่แถบนี้ในสมัยที่ป่าไม้ยังอุดมสมบูรณ์ได้แก่ กระต่าย กระแต แย้ กบ อึ่งอ่าง พังพอน ไก่ป่า กระรอก ชะมด หมูป่า ไปจนกระทั่งสัตว์ใหญ่อย่างเสือและช้าง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ในปัจจุบันพื้นที่ป่าไม้ลดลงจากอดีตอย่างเห็นได้ชัด ถึงแม้ว่าพื้นที่ส่วนใหญ่ในเขตบ้านหนองรังกาและหมู่บ้านใกล้เคียงจะอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติป่าอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง แต่เขตป่าสงวนดังกล่าวไม่ได้เป็นป่าสงวนในเชิงอนุรักษ์ หากแต่เป็นเขตสวนป่า ซึ่งมุ่งทำสวนป่าในเชิงเศรษฐกิจ และมีการรุกพื้นที่ป่าทำการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกพืชไร่อย่างมันสำปะหลังและข้าวโพด เป็นพื้นที่บริเวณกว้าง

สำหรับทรัพยากรป่าไม้ที่อยู่ในเขตการปกครองของบ้านหนองรังกา มีพื้นที่ป่าสาธารณะชุมชน 2 แห่ง รวมทั้งหมด 500 ไร่ ได้แก่ป่าช้าหนองรังกา และป่าช้าโป่งดินสอ นอกจากนี้ยังมี สวนสาธารณะอีก 1 แห่ง คือ สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติ (เขาดิน) ซึ่งปรับปรุงมาจากพื้นที่ป่าเสื่อมโทรม โดยการปลูกต้นไม้ให้ร่มรื่น และจัดตกแต่งให้เป็นสวนสาธารณะสำหรับพักผ่อนหย่อนใจ ออกกำลังกาย ปั่นจักรยาน และมีการจัดแสดงเครื่องมือเครื่องใช้จำลองวิถีชีวิตของชุมชนเกษตรแบบดั้งเดิม และกำลังได้รับการพัฒนาให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวของหมู่บ้านและตำบลโคกกรวดอีกด้วย

ทรัพยากรดิน ชุดดินในตำบลโคกกรวด ตามรายงานการสำรวจดินงานปรับปรุงแผนที่ดินระดับจังหวัด มาตราส่วน 1: 50,000 จังหวัดนครราชสีมา ของนายภูษิต วิวัฒน์วงศ์วนา และคณะ รายงานว่า ตำบลโคกกรวด มี ชุดดินทั้งหมด 18 ชุดดิน ดังนี้ ชุดดินราชบุรี ชุดดินโนนไทย ชุดดินจัตุรัส ชุดดินพิมาย ชุดดินสีคิ้ว ชุดดินสีทน ชุดดินทุ่งสัมฤทธิ์ ชุดดินนครปฐม ชุดดินคง ชุดดิน

โนนสูง ชุดดินหนองบุนนาก ชุดดินน้ำพอง ชุดดินชุมพวง ชุดดินจอมพระ ชุดดินห้วยแถลง ชุดดินเขาสวนกวาง ชุดดินโคราช และบ่อดิน บ่อลูกรัง ซึ่งดินแต่ละชนิดมีลักษณะดังตารางที่ 2 แสดงลักษณะดิน ความอุดมสมบูรณ์และค่า pH ของดิน ในตำบลโคกกรวด

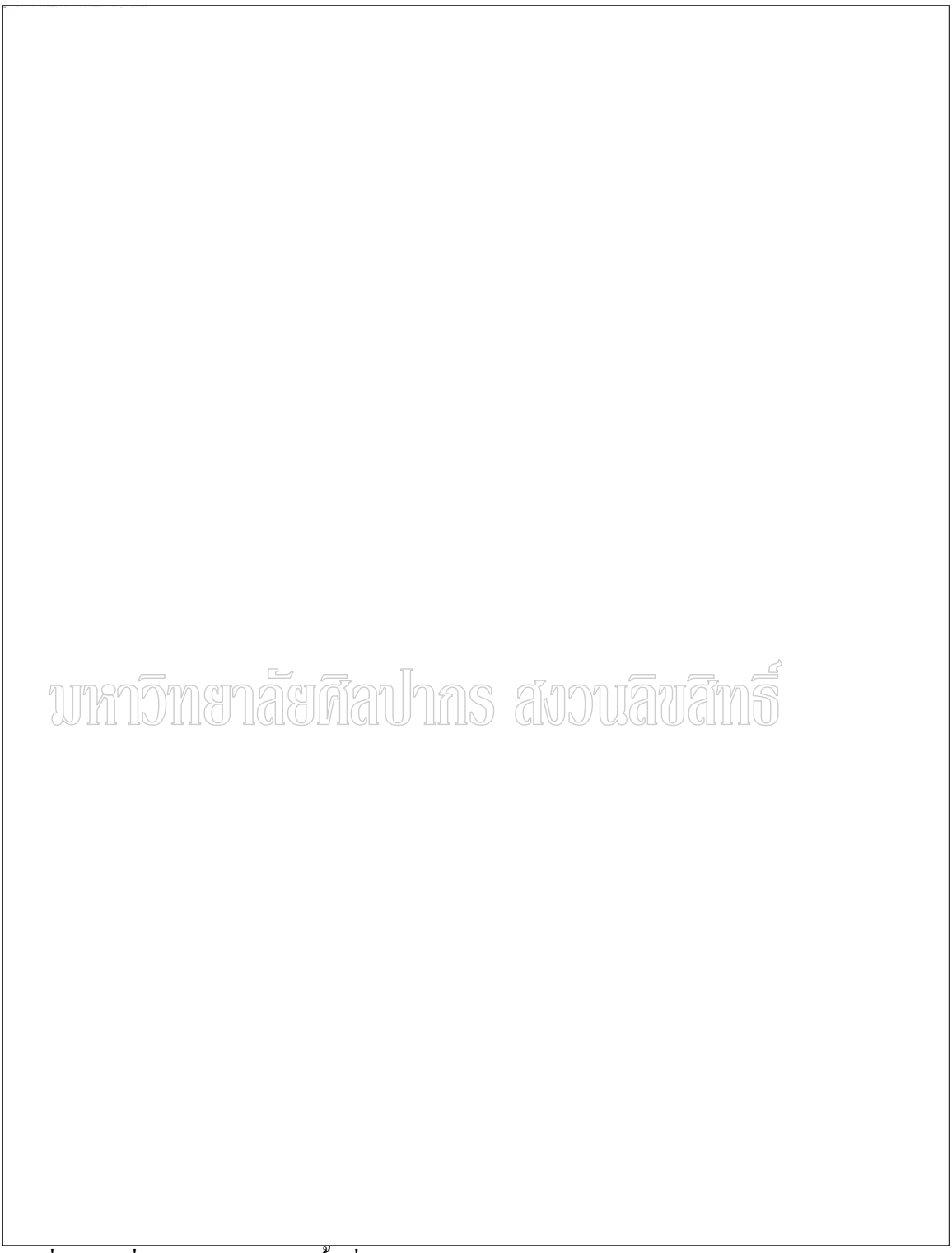
มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ตารางที่ 3 ลักษณะดิน ความอุดมสมบูรณ์และค่า pH ของดิน ในตำบลโคกกรวด

ชุดดิน	ลักษณะดิน	ความอุดมสมบูรณ์	ค่า pH
ชุดดินราชบุรี	ดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง	ปานกลางถึงค่อนข้างสูง	5.5-6.5
ชุดดินโนนไทย	ดินร่วนเหนียวปนทรายแป้ง	ปานกลาง	6.5-7.0
ชุดดินจัตุรัส	ดินร่วนเหนียวปนทรายแป้ง	ปานกลาง	6.5-8.0
ชุดดินพิมาย	ดินเหนียว	ปานกลาง	5.5-7.0
ชุดดินสีคิ้ว	ดินร่วนปนทรายหรือดินร่วนเหนียวปนทราย	ปานกลาง	5.5-6.5
ชุดดินสีทน	ดินร่วนปนทรายหรือดินทรายปนดินร่วน	ปานกลาง	5.0-6.0
ชุดดินทุ่งสัมฤทธิ์	ดินเหนียว	ปานกลาง	5.5-7.0
ชุดดินนครปฐม	ดินร่วนปนดินเหนียว	ปานกลาง	5.0-6.5
ชุดดินคง	ดินร่วนปนทรายหรือดินทรายปนดินร่วน	ปานกลางถึงค่อนข้างต่ำ	6.0-8.0
ชุดดินโนนสูง	ดินร่วนปนทรายแป้งหรือดินร่วน	ปานกลางถึงค่อนข้างต่ำ	5.5-7.0
ชุดดินหนองบุนนาก	ดินร่วนปนทราย	ค่อนข้างต่ำ	5.0-6.0
ชุดดินน้ำพอง	ดินทรายปนดินร่วนหรือดินทราย	ต่ำ	5.0-6.5
ชุดดินชุมพวง	ดินร่วนปนทรายหรือดินทรายปนดินร่วน	ต่ำ	5.5-7.0
ชุดดินจอมพระ	ดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย	ต่ำ	5.5-7.0
ชุดดินห้วยแถลง	ดินร่วนปนทราย	ต่ำ	5.5-6.5
ชุดดินเขาสวนกวาง	ดินร่วนปนทราย	ต่ำ	6.0-8.0
ชุดดินโคราช	ดินร่วนปนทรายหรือดินทรายปนดินร่วน	ต่ำ	5.5-6.5
บ่อดิน บ่อลูกรัง	-	-	-

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลองบัลสิทธิ์

ที่มา : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, โครงการจัดทำระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา,(นครราชสีมา: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา,2547)



มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 7 แผนที่แสดงชุดดินในเขตพื้นที่ศึกษาและบริเวณใกล้เคียง

ที่มา: ยุทธนา ตอสกุล, “การประยุกต์สารสนเทศภูมิศาสตร์ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง นครราชสีมา” (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553)

สภาพทางเศรษฐกิจ

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนหมู่บ้านที่โดยภาพรวมแล้วมีสภาพความเป็นอยู่ และสภาพทางเศรษฐกิจค่อนข้างดี มีรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือน ประมาณ 45,600 บาทต่อคนต่อปี ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก โดยเฉพาะอาชีพการทำไม้ดอกไม้ประดับ การทำไร่มันสำปะหลัง ไร่ข้าวโพด และบางครอบครัวจะทำนาข้าวไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือน มีพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมด 3,910 ไร่ ใช้ในการทำนาทั้งหมด 370 ไร่ จำนวนครัวเรือนที่ทำนาทั้งหมด 54 ครัวเรือน ผลิตข้าวเปลือกได้ไร่ละประมาณ 500 กรัม พื้นที่ทำไร่ทั้งหมด 3,725 ไร่ จำนวนครัวเรือนที่ทำไร่ 109 ครัวเรือน พื้นที่ทำสวนไม้ดอก ไม้ประดับ 120 ไร่ จำนวนครัวเรือนที่ทำไม้ดอกไม้ประดับ 91 ครัวเรือน (คณะกรรมการแผนพัฒนาชุมชนบ้านหนองรังกา 2552)

การปลูกไม้ดอกไม้ เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ดีและเป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจที่สำคัญของหมู่บ้าน อีกทั้งมีชื่อเสียงในฐานะที่เป็นแหล่งค้าขายไม้ดอกไม้ประดับแห่งใหญ่ของจังหวัดนครราชสีมา จนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายว่าเป็นชุมชนไม้ดอกไม้ประดับที่ผู้คนจากทั่วทุกสารทิศแวะเวียนเข้ามาเลือกซื้อต้นไม้ ดอกไม้และอุปกรณ์จัดสวนต่าง ๆ ไปตกแต่งบ้าน สำนักงาน ตลอดจนสถานที่ราชการต่าง ๆ อยู่เสมอ ๆ นอกจากนี้บ้านหนองรังกายังเป็นที่ศึกษาดูงานของเกษตรกรผู้สนใจประกอบอาชีพไม้ดอกไม้ประดับนักเรียนนักศึกษาจากที่อื่น ๆ ที่ติดต่อเข้ามาศึกษาดูงานบ่อยครั้งอีกด้วย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

อาชีพรองลงมาคืออาชีพรับจ้าง จะแบ่งเป็นพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรม (ส่วนใหญ่เป็นโรงงานอุตสาหกรรมในเขตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา) และเป็นแรงงานรับจ้างในภาคเกษตรกรรม รองลงมาคืออาชีพค้าขาย และประกอบธุรกิจส่วนตัว ในชุมชนมีร้านขายของชำ 17 แห่ง ปั๊มน้ำมัน 1 แห่ง อุตสาหกรรมในครัวเรือน 3 แห่ง อู่ซ่อมรถยนต์ 1 แห่ง อู่ซ่อมจักรยาน 1 แห่ง และร้านอาหาร 7 แห่ง

การรวมกลุ่มในชุมชน ชาวบ้านบ้านหนองรังกาได้มีการรวมกลุ่มเพื่อช่วยเหลือกันในการประกอบอาชีพหลายกลุ่มด้วยกัน ได้แก่ กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มกองทุนหมู่บ้าน กลุ่มไม้ดอกไม้ประดับ กลุ่มเย็บผ้าห่ม กลุ่มเย็บจักร กลุ่มเครื่องปั้นดินเผา กลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มโฮมเสตย์ที่เพิ่งก่อตั้งเมื่อไม่นานนี้

แหล่งอุตสาหกรรม

ตำบลโคกกรวดมีอุตสาหกรรมกระจายอยู่ในพื้นที่จำนวนมาก มีตั้งแต่อุตสาหกรรมในครัวเรือน ขนาดเล็ก และกลาง เช่น การผลิตที่นอนเด็ก แจกัน เครื่องปั้นดินเผา และอาหารจำพวกกระยาสารท และกล้วยฉาบ จนถึงอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ดังนี้

ตารางที่ 4 รายชื่อโรงงานอุตสาหกรรมในตำบลโคกกรวด

ชื่อบริษัท / โรงงาน	ที่ตั้ง	รายละเอียด
บจก.คาร์กิลล์สยาม	39 หมู่ 7 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตอาหารสัตว์
บจก.พี.ซี.เอส.แมชีน (ไทยแลนด์)	1 หมู่ 6 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
หจก.เอส ดับบลิว แอนด์ ซันส์	222-223 หมู่ 6 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
บจก.เจริญโภคภัณฑ์อีสาน	18 หมู่ 6 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
บจก.เค.วี.เอสคอนกรีตกรุ๊ป	138 หมู่ 3 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตแผ่นซีเมนต์สำเร็จรูป
บจก.จอมธนา	3 หมู่ 6 ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตไอศครีมครีโม
บจก.ศิริวิทย์ สแตเลย์	182 หมู่ 6 ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตหลอดไฟเกี่ยวกับรถ
บจก.ไทยซิลด์ โปรดักซ์	74 หมู่ 10 ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตชาหม่อน,ตีเกียวเส้นไหม
บจก.อริยะอีควิปเมนต์	169 หมู่ 8 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	รับเหมาก่อสร้าง
บจก.ราชสีมาผลิตเหล็ก	269 หมู่ 1 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตลวดโลหะ,กลึงลวด,ตะปู ,สังกะสีและเหล็ก
บจก.พี.ซี.เอส.ไดคาสติ้ง	99 หมู่ 6 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
บจก.พี.ซี.เอส.พรีซีซั่นเวิร์ค	902 หมู่ 3 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
บจก.พี.ซี.เอส.ฟอร์จจิ้ง	2/5-6 หมู่ 6 ถนนมิตรภาพ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	
นายประเสริฐ พยุหไพศาล	351/1 หมู่ 12 ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	ผลิตเครื่องปั้นดินเผา-ส่งนอก
หจก.ชัยการาจไทร์	186 หมู่ 8 ถนนมิตรภาพ - บ้านเดื่อ ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา	หล่อยางและจำหน่ายยางรถยนต์ทุกชนิด

ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด, <u>แผนพัฒนาองค์การบริหารส่วนตำบลสามปี พ.ศ. 2551-2553</u>, (นครราชสีมา: องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด, 2550)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สำนักวิทยบริการ

การท่องเที่ยว

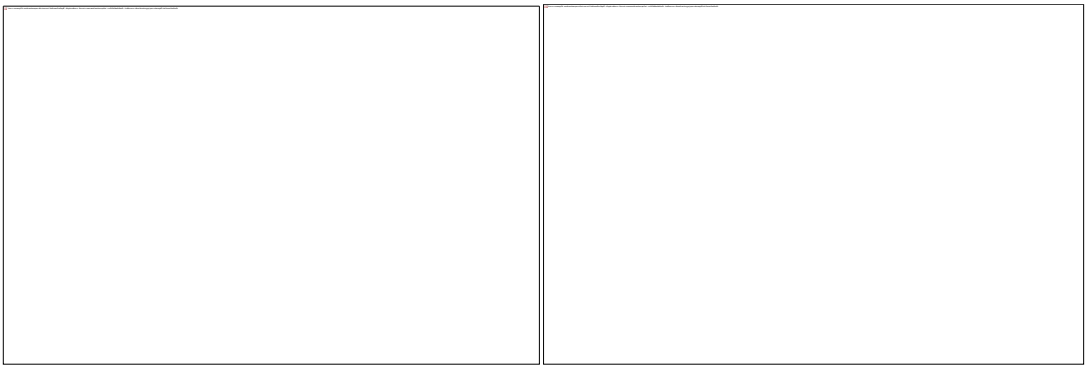
บ้านหนองรังกาก็อยู่ในช่วงของการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งหนึ่ง กลุ่มแกนนำชุมชนเล็งเห็นว่าบ้านหนองรังกามีการคมนาคมที่สะดวก มีถนนลาดยางตัดผ่านหมู่บ้านซึ่งถือเป็นทางผ่านของเส้นทางการท่องเที่ยวของจังหวัดนครราชสีมา เช่น สวนสัตว์นครราชสีมา พิพิธภัณฑ์ไม้กลายเป็นหิน และตำบลโคกกรวดก็มีแหล่งท่องเที่ยวสำคัญได้แก่ ตลาดกลางไม้ดอกไม้ประดับ วัดละลมหม้อ แหล่งเมืองโบราณ และแหล่งขุดซากไดโนเสาร์ และกำลังจะมีโครงการก่อสร้างศูนย์ดาราศาสตร์และวิทยาศาสตร์ หรือ ท้องฟ้าจำลอง ซึ่งจะเสร็จสิ้นในปี พ.ศ. 2555 ซึ่งน่าจะได้รับการตอบรับจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี อีกทั้งบ้านหนองรังกาก็เป็นแหล่งผลิตและตลาดไม้ดอกไม้ประดับที่สำคัญของจังหวัด อีกทั้งวัดหนองรังกาที่มีโครงการปฏิบัติธรรมและกิจกรรมงานบุญ เจ้าอาวาสมีชื่อเสียง ผู้คนแวะเวียนเข้ามาในชุมชนอยู่เสมอ ๆ ทางชุมชนจึงมุ่งพัฒนาหมู่บ้านให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวโดยการปรับปรุงภูมิทัศน์ โดยเฉพาะที่สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติและตั้งกลุ่มโฮมสเตย์

สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติ สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติ หรือ เขาดิน เป็นสถานที่กำลังได้ได้รับการปรับปรุงให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวของบ้านหนองรังกา นอกจากจะเป็นสวนสาธารณะสำหรับออกกำลังกายและพักผ่อนหย่อนใจแล้ว ยังเป็นแหล่งผลิตไม้ดอกไม้ประดับแหล่งใหญ่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำหน่ายไม้จัดสวน ไม้หอม ไม้มงคล ไม้ขุดล้อม ทั้งปลีก และส่ง จัดเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่มีผู้สนใจเข้าศึกษาขอดูงานทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ ปัจจุบันกำลังมีการสร้างจุดชมวิว และหอโรยตัว อีกทั้งศูนย์บริการนักท่องเที่ยว เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวอย่างอย่างเต็มตัว

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา สถาบันวิทยบริการ



ภาพที่ 8 สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติ

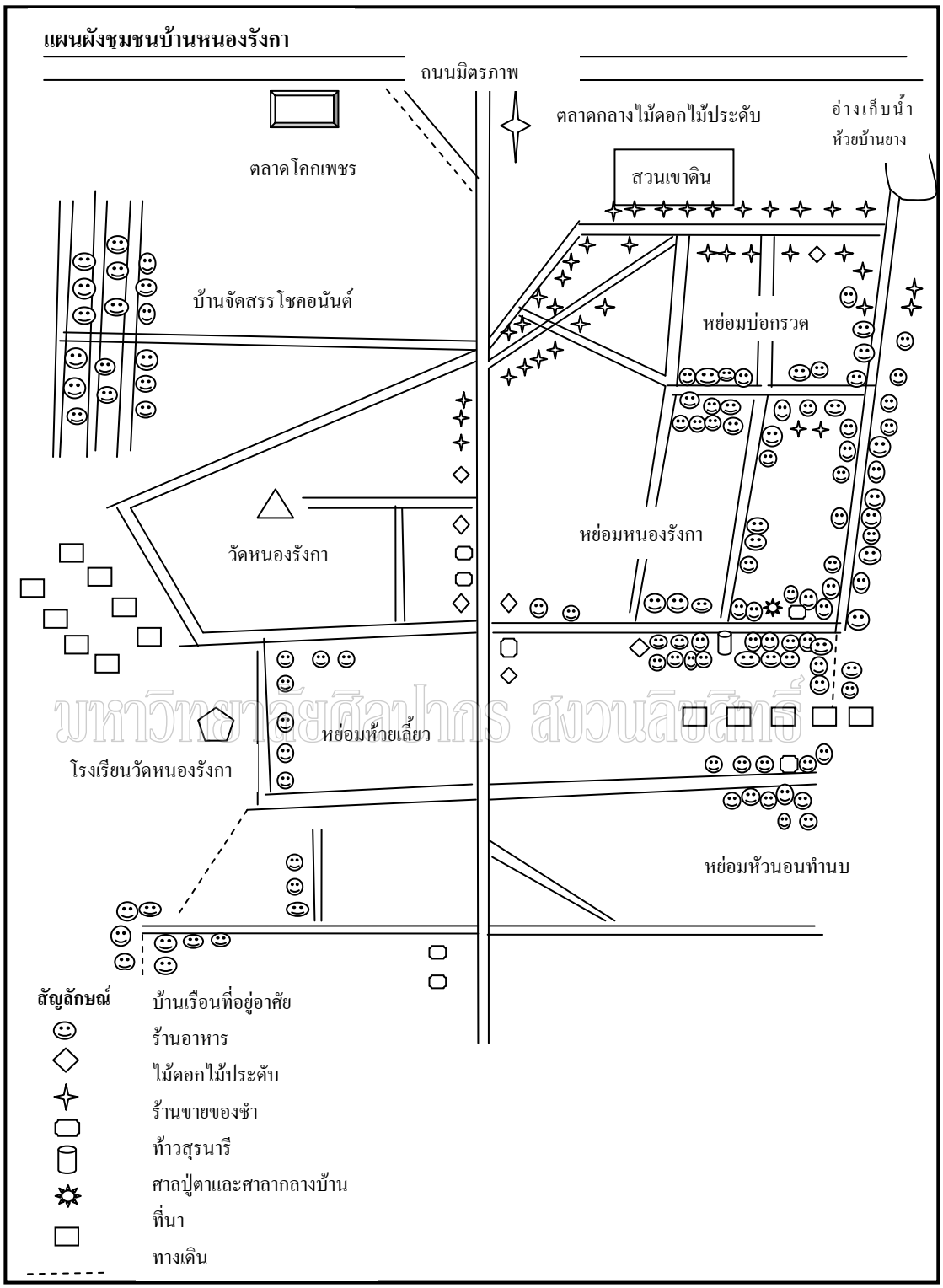


ภาพที่ 9 หอโรยตัวและศูนย์บริการนักท่องเที่ยว

กลุ่มโฮมสเตย์ เป็นกลุ่มที่ก่อตั้งขึ้นมาภายหลังการมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของหมู่บ้าน ได้เริ่มเสนอโครงการมาตั้งแต่ปีพ.ศ.2552 และเริ่มเป็นรูปเป็นร่างชัดเจนขึ้นในปัจจุบัน ชาวบ้านมีการตั้งกลุ่มโฮมสเตย์มีสมาชิกเข้าร่วม 11 หลังคาเรือน ขณะนี้อยู่ในช่วงกำลังปรับปรุงบ้านเรือนเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว และพร้อมให้บริการภายในปี พ.ศ.2554

นอกจากนี้ยังมีการจัดกิจกรรมดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาในชุมชน อย่างการจัดงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่นต่าง ๆ เช่น งานเดินคนเดินเต๊อะเดินโคราช ที่จัดขึ้นในช่วงต้นปี พ.ศ. 2552 งานวันสาทรไทย กินขนมไทย นุ่งผ้าไทย หิ้วปิ่นโตเข้าวัด ในปี พ.ศ.2552 งานลอยกระทงย้อนยุคค้นวิถีไทยในปี พ.ศ.2552 และพ.ศ.2553 โดยคาดหวังที่จะพัฒนาเศรษฐกิจสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน นักท่องเที่ยวเข้ามาทำบุญที่วัด หรือซื้อไม้ดอกไม้ประดับจากชาวบ้าน โครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวต่าง ๆ จึงดำเนินอยู่อย่างต่อเนื่อง (ดูรายละเอียดในบทที่ 4)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์



ภาพที่ 10 แผนผังชุมชนบ้านหนองรังกา

แผนผังดังกล่าวข้างต้นมาจากการสำรวจของผู้ศึกษา บ่งชี้บริเวณย่านที่อยู่อาศัยสถานที่สำคัญในชุมชนตลอดจน ร้านอาหารร้านขายของชำ และพื้นที่เพาะปลูก

การศึกษา

ในปัจจุบันบ้านหนองรังกามีสถานศึกษาอยู่ในเขตพื้นที่หมู่บ้าน 2 แห่ง คือโรงเรียนระดับประถมศึกษา 1 แห่ง คือโรงเรียนบ้านหนองรังกา โรงเรียนระดับมัธยมศึกษา 1 แห่ง คือโรงเรียนเตรียมอุดมศึกษานครราชสีมา (คณะกรรมการแผนพัฒนาชุมชนบ้านหนองรังกา 2552)

การเมืองปกครอง

ตำบลโคกกรวด เดิมมีทั้งหมด 10 หมู่บ้าน บ้านหนองรังกาแต่เดิมตั้งขึ้นเป็นหมู่ที่ 5 ของตำบลโคกกรวด ได้รวมบ้านโป่งแมลงวัน และบ้านโป่งดินสอไว้ด้วย ต่อมาได้มีการแบ่งเขตการปกครองใหม่ โดยแยกหมู่บ้านต่าง ๆ ออกจากกันให้เป็น 15 หมู่บ้าน โดยให้บ้านโป่งแมลงวันเป็นหมู่ที่ 5 บ้านหนองรังกาเป็นหมู่ที่ 12 และต่อมาได้แยกบ้านโป่งดินสอออกจากบ้านหนองรังกาและให้บ้านโป่งดินสอเป็นหมู่ที่ 15

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลิขสิทธิ์

แต่ละหมู่บ้านจะมีผู้ใหญ่บ้าน เป็นผู้นำหมู่บ้านในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นผู้ประสานงานระหว่างหน่วยงานรัฐ หน่วยงานราชการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กับชาวบ้านคนอื่นๆ ในหมู่บ้าน และเป็นผู้นำในการวางแผนพัฒนาหมู่บ้าน โดยมีประวัติผู้ดำรงตำแหน่งเป็นผู้ใหญ่บ้านตามลำดับดังนี้ (คณะกรรมการแผนชุมชนบ้านหนองรังกา 2552)

1. นายน้อย วรรณทอง
2. นายรถ (ไม่ทราบนามสกุล)
3. นายคัน รอสูงเนิน
4. นายดำ วรรณทอง
5. นายกลิ่น ขันโคกกรวด
6. นายโต๊ะ เขียนโคกกรวด
7. นายสำรวย ศิลาโคกกรวด
8. นายนาค ชาญสูงเนิน
9. นายอยู่ เขียนโคกกรวด
10. นายรอด เจริญราช
11. นายแสวง พุทไธสง
12. นายสำรองเพียงโคกกรวด

13. นายสำราญ เทินสะเกษ (คนปัจจุบัน)

ในสมัยที่นายสำรอง เพียงโคกกรวด ดำรงตำแหน่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน ในปีพ.ศ.2531 ได้มีการกระจายอำนาจการปกครองภายในหมู่บ้านออกเป็นคุ้มต่าง ๆ ทั้งสิ้น 9 คุ้ม แต่ละคุ้มจะมีประธานคุ้ม รองประธาน และเลขา เมื่อมีกิจกรรมใดก็ตาม ผู้ใหญ่บ้านจะเรียกประธานและรองประธานคุ้มต่าง ๆ มาประชุมเพื่อปรึกษาหารือ หรือแจ้งข่าวสารทางราชการต่าง ๆ จากนั้นประธานคุ้มจะนำกิจกรรมหรือข่าวสารต่าง ๆ กระจายลงไปยังชาวบ้านคนอื่นในคุ้มที่ตนรับผิดชอบต่อไป การแบ่งออกเป็นคุ้ม ๆ นี้ทำให้ชาวบ้านได้มีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชนได้สะดวกมากขึ้น

แกนนำในการพัฒนาหมู่บ้าน

แกนนำพัฒนาหมู่บ้านคือกลุ่มคนที่เป็นหลักในการประกอบกิจกรรมภายในชุมชน เป็นกลุ่มที่เชื่อมต่อระหว่าง หน่วยงาน องค์กร หรือแหล่งทุนภายนอกกับชุมชนท้องถิ่น เมื่อมีงานชุมชนจะมีการเชิญผู้ที่มีตำแหน่งสำคัญ ๆ เช่น ผู้ว่าราชการจังหวัด นายอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนตำบล เข้ามาร่วมเป็นประธานหรือผู้ร่วมงาน กลุ่มแกนนำชุมชนส่วนใหญ่เป็นคณะกรรมการหมู่บ้าน คณะกรรมการหมู่บ้าน ที่เป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาหมู่บ้านในทุก ๆ ด้าน ประกอบด้วย ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล ท่านเจ้าอาวาสวัดหนองรังกา และประธานคุ้มต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง นายสำรอง เพียงโคกกรวด อดีตผู้ใหญ่บ้าน ผู้ปฏิบัติหน้าที่มานานกว่า 20 ปี แม้มีการจะมีการเลือกตั้งใหม่ในช่วงปี พ.ศ. 2553 นายสำราญ เทินสะเกษ ดำรงตำแหน่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน และเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงสำคัญในกิจกรรมของหมู่บ้าน แต่อดีตผู้ใหญ่สำรองยังคงมีเป็นหลักในการทำงานชุมชนทุก ๆ ด้าน รวมถึงการจัดการรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่มีอาหารท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ ด้วย

สภาพสังคมวัฒนธรรม

บ้านหนองรังกามีลักษณะทางสังคมวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะเป็นของตนเองตามลักษณะของชาวไทโคราชทั่วไป ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ลักษณะทางชาติพันธุ์

ชาวบ้านบ้านหนองรังกาส่วนใหญ่เป็นชาวไทโคราช หรือไทเบิ้ง เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ต้นแม่น้ำมูล กระจายตัวอยู่ในจังหวัดนครราชสีมาเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในเขตอำเภอพิมาย ขามสะแกแสง ขามทะเลสอ โนนไทย โนนสูง จักราช และอำเภอเมือง

ภาษา

บ้านหนองรังกา มีสำเนียงภาษาเป็นภาษาท้องถิ่น ที่เรียกกันว่าภาษาโคราช ซึ่ง จะคล้ายคลึงกับสำนวนไทยภาคกลาง แต่เสียงวรรณยุกต์ต่างออกไป เช่นคำว่า"หมด" ชาวไทโคราชจะออกเสียงเป็น "มด" เป็นต้น และคำลงท้ายมักจะลงท้ายด้วยคำว่าเบิ้ง เดิ้ง เป็นที่มาของคำว่า "ไทยเบิ้ง" คือหมายถึงกลุ่มคนที่มักจะพูดคำลงท้ายว่า "เบิ้ง" นั่นเอง แต่อย่างไรก็ตามชาวโคราชบ้านหนองรังกา จะมีสำเนียงเน่อเฉพาะเป็นของตนเอง ซึ่งจะใกล้เคียงกับละแวกเพื่อนบ้านอื่น ๆ ในตำบลโคกกรวด ซึ่งจะมีความแตกต่างไปจากภาษาโคราชในแถบโนนสูง จักรราช โนนไทย เฉลิมพระเกียรติ เล็กน้อย แต่โดยภาพรวมแล้วจัดอยู่ในกลุ่มภาษาโคราชเช่นเดียวกัน

คำโคราชที่มักจะได้ยินเป็นประจำคือคำว่า เบิ้ง เดิ้ง ดา ซึ่งเป็นคำลงท้ายประโยค คำว่าเบิ้งกับเดิ้ง จะมีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า "บ้าง" เช่น มีใครมาเบิ้ง มีใครไปเบิ้ง คนนั้นเดิ้ง คนนี้เดิ้ง ส่วนคำว่าดา จะมีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า ด้วย เช่น คนนั้นไปดา คนคนนี้ไปดา เอาอันนี้ไปดา เป็นต้น นอกจากนี้คำที่มักจะได้ยินบ่อยครั้งคือคำว่า "จิ" จะมีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า "จะ" ในภาษาไทยกลาง เช่น จิไปดูหนัง จิรักหรือจิหลอก เป็นต้น

คำว่า "ถั่วะ" เป็นคำสร้อย มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่า "เถอะวะ" ซึ่งชาวโคราชมักจะพูดคำควบเป็นถั่วะ เช่น ดู๋ถั่วะ หมายถึง ดูเถอะวะ ม๋าถั่วะ หมายถึง มาเถอะวะ เอาถั่วะ หมายถึง เอาเถอะวะ เป็นต้น เช่นเดียวกับคำว่า ปร่า หมายถึง ปลาร้า ซึ่งคนโคราชจะพูดควบเป็นปร่า เป็นต้น นอกจากคำสร้อยแล้วภาษาโคราชยังมีคำศัพท์เฉพาะมากมายยกตัวอย่าง เช่น

เอง	หมายถึง	ตัวผู้พูด
ด๊ะดาด	หมายถึง	ดายดื่น เกลื่อนกาด
เดิ่น	หมายถึง	ที่โล่ง,กลางแจ้ง
เตลิด	หมายถึง	เลยไป
จั๊กเด๋	หมายถึง	ไม่รู้
เสมอหรึ่ม	หมายถึง	ไม่สนใจใคร
โกรกกราก	หมายถึง	รีบด่วน
หร็อกหรอย	หมายถึง	บางตา,รุ่งริ่ง
จก	หมายถึง	จอบ
	ฯลฯ	

คำเรียกญาติในภาษาโคราช ที่ใช้บ่อย ๆ ได้แก่คำว่า "อีนาง/นาง" เป็นคำผู้ใหญ่ใช้เรียกเด็กผู้หญิง ส่วนคำว่า "ไอ้นาย/นาย" ผู้ใหญ่ใช้เรียกเด็กผู้ชาย คำว่า"พี่อ้าย" หมายถึงพี่เขย คำว่า

“อ้าย” หมายถึงพี่ชาย “เอื้อย” หมายถึงพี่สาว “พ่อใหญ่” หมายถึงตา และคำว่า “แม่ใหญ่” หมายถึงยาย เป็นต้น

ครอบครัวและเครือญาติ

ประกอบด้วยขนาดครอบครัว การแต่งงาน การตั้งที่อยู่หลังการแต่งงาน การขัดเกลาทางสังคม การแบ่งงานกันทำ และการให้มรดกดังนี้

ขนาดครอบครัว

ลักษณะครอบครัวของชาวบ้านบ้านหนองรังกาในปัจจุบันส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นครอบครัวเดี่ยว ครอบครัวหนึ่งๆ จะมีสมาชิกในครอบครัวประมาณ 3 - 5 คน ประกอบด้วย 2 ลักษณะคือ ครอบครัวที่มีแต่พ่อ แม่ ลูก และครอบครัวที่มีผู้สูงอายุ (ปู่ ย่า ตา ยาย) อาศัยอยู่ด้วย

คนสมัยก่อนรุ่นปู่ย่าตายาย มักจะมีลูกหลาย ๆ คน ในครอบครัวหนึ่ง ๆ จะอาศัยอยู่รวมกันประมาณ 5 - 10 คน สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี เล่าเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2553 ว่า

> “คนแต่ก่อนมีลูกหลาย เมื่อก่อนบางคนมีลูก 11 - 12 คน พ่อแม่แข็งแรง อาจเป็นเพราะเขากินอยู่กับธรรมชาติ ปลอดสารเคมี สมัยก่อนยังไม่รู้จักวิธีคุมกำเนิด ถ้าจะคุมกำเนิดก็จะทำตามความเชื่อของชาวบ้านคือ ไปหามะพร้าวทะลายขาด คือมะพร้าวที่ลูกมันดกจนทลายมันขาด ไม่สามารถมีลูกได้อีกต่อไป เขาเอาความหมายตรงนี้ เอาทะลายอันนั้นมาต้มกิน กับอีกวิธีหนึ่งคือเวลาเกิด จันทรุปราคาหรือจันทคราส หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่าเกิดสูญ ให้นำหญ้าคาไปพันต้นหมันพลางกลั้นหายใจ เชื่อว่าจะทำให้เป็นหมัน” (สำรอง เพียงโคก 2553)

การมีลูกหลายคน เมื่อลูกโตขึ้นจะแต่งงาน และแยกย้ายไปมีครอบครัวใหม่ ซึ่งจะตั้งอยู่ไม่ไกลจากบ้านผู้เป็นพ่อแม่ แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด เล่าให้ฟังเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2553 ว่า

> “บ้านยายอยู่กัน 4 คน มียาย ลูกสาว ลูกเขย แล้วก็หลาน ยายมีลูกทั้งหมด 9 คน แบ่งกันอยู่ใกล้ ๆ ชุมใครชุมมัน บ้านโน้นเป็นบ้านลูกชายคนโต บ้านตรงนั้นก็เป็นบ้านลูกสาว ข้างหลังนี่ก้อใช่ เมื่อก่อนมีลูกมากได้อยู่เดือนละ 300 บาท ได้อยู่ปีหนึ่งก็หายไป” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

จะเห็นว่าขนาดของครอบครัวของชาวหนองรังกามีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต คือมีขนาดที่เล็กลง จากที่เคยอยู่รวมกัน 5-10 คน ก็เหลือเพียง 3-4 คน เมื่อมีสมาชิกลดลงย่อมมีผลต่อการตัดสินใจเรื่องอาหารการกิน ว่าในมื้อหนึ่งครอบครัวมีความต้องการบริโภคอาหารปริมาณเท่าไหร่ ควรจะทำกับข้าวหรือซื้ออาหารสำเร็จ เพราะถ้ามีสมาชิกเพียงไม่กี่คน การซื้ออาหารสำเร็จดูจะเป็นการประหยัดมากกว่า แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นก็ต้องคำนึงถึงวิถีชีวิต และวิธีคิดของแต่ละคน รวมถึงสมาชิกในครอบครัว ว่าเป็นเด็ก วัยรุ่น หรือผู้สูงอายุ รวมถึงคู่สมรสซึ่งมีรสนิยมยมการบริโภคอาหารที่แตกต่างกัน กรณีคู่สมรสอาจเป็นคนต่างถิ่นที่มีรสนิยมและวัฒนธรรมอาหารอีกแบบหนึ่ง

การแต่งงาน

ชาวบ้านหนองรังกามีรูปแบบการแต่งงานแบบผัวเดียวเมียเดียว คนในหมู่บ้านสามารถแต่งงานนอกกลุ่มได้อย่างเสรี ชาวบ้านหนองรังกาจะแต่งงานกับคนหมู่บ้านเดียวกัน ในละแวกหมู่บ้านใกล้เคียง หรือหมู่บ้านอื่นที่อยู่ห่างไกลออกไปก็ได้ ขึ้นอยู่กับความพอใจเมื่อมีการเดินทางไปตามที่ต่าง ๆ บ้างผู้เป็นพ่อแม่จะเป็นฝ่ายเลือกคู่ครองให้โดยจะมีการพูดคุยกันระหว่างผู้ใหญ่ทั้งสองฝ่าย และทาบทามขอลูกสาวมาเป็นสะใภ้ ไม่ว่าชายหนุ่มจะเดินทางไปเกี้ยวพาราศีหญิงสาวที่ไหนไว้ก็ตาม ก็จะกลับมาแต่งงานกับหญิงสาวที่พ่อแม่เป็นผู้เลือกให้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

การเกี้ยวพาราศี ในอดีตคนหนุ่มสาวจะเกี้ยวพาราศีกันเมื่อมีงานบุญผ่านการละเล่นต่าง ๆ เช่น เพลงโคราช รำโทน รำวง มอญซ่อนผ้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงตรุษสงกรานต์

พิธีแต่งงาน เมื่อหนุ่มสาวตกลงปลงใจแต่งงานกันแล้ว ฝ่ายชายจะให้พ่อแม่และญาติผู้ใหญ่มาสู่ขอเจ้าสาว ทางฝ่ายเจ้าสาวจะเรียกค่าสินสอดตามความเหมาะสม และฝ่ายเจ้าสาวจะเป็นฝ่ายจัดงานแต่งงานทั้งในส่วนพิธีกรรมและการเลี้ยงฉลองต่าง ๆ ซึ่งการแต่งงานนี้จะต้องบอกกล่าวเชื้อเชิญญาติผู้ใหญ่ให้มาร่วมงานให้ครบทุกคน โดยเฉพาะอย่างยิ่งญาติทางฝ่ายเจ้าสาว ถือเป็นเรื่องเคร่งครัดที่จะละเลยไปเสียไม่ได้ (ฝ่ายเจ้าบ่าวถ้าอยู่ไกลใครมาไม่ได้ก็ไม่เป็นไร แต่ฝ่ายเจ้าสาวต้องมาให้ครบ) ญาติที่ได้รับการบอกกล่าวก็ต้องมาร่วมงาน เพราะชาวบ้านมีความเชื่อว่าถ้าใครไม่ได้มาจะถูกผีบรรพบุรุษลงโทษให้เกิดการเจ็บป่วย หรือถ้ามาสามารถมาได้จริงๆ ก็ต้องส่งลูกหลานมาแทน หรือไม่ก็ฝากสิ่งของ อาหาร หรือเงินมาช่วยงาน ทางพ่อแม่เจ้าสาวก็ต้องบอกกล่าวผีบรรพบุรุษให้เข้าใจว่าใครที่ไม่ได้มานั้นมีเหตุจำเป็นประการใดและได้ส่งคน หรือฝากของมาร่วมงานแล้ว ก็จะไม่เป็นอะไร

เมื่อถึงวันจัดงานแต่งงาน ซึ่งชาวบ้านดั้งเดิมจะเรียกว่า “การเส้นผี” เพราะเป็นงานที่มีจุดประสงค์หลักคือการเส้นไหว้ผีบรรพบุรุษ เพื่อบอกกล่าวว่าลูกหลานชื่ออะไรจะแต่งงานอยู่กินกับใคร และจะมีใครเข้ามาอยู่ในบ้านร่วมเป็นครอบครัวเดียวกัน ให้ผีบรรพบุรุษร่วมรับรู้ และมา

อำนวยอวยพรให้แก่คู่บ่าวสาวในอยู่เย็นเป็นสุข โดยเป็นหน้าที่ของฝ่ายชายที่จะเตรียมอาหารและเครื่องเส้นไหว้ทุกอย่างสำหรับไหว้ผีบรรพบุรุษของทั้งสองฝ่าย โดยนำมาประกอบพิธีแต่งงานที่บ้านเจ้าสาว ฝ่ายเจ้าสาวจะแบ่งของเส้นไหว้ครึ่งหนึ่งไว้สำหรับนำไปไหว้ผีบรรพบุรุษของฝ่ายเจ้าบ่าว และเมื่อหลังเสร็จพิธีแต่งงานแล้วเจ้าบ่าวจะต้องอยู่บ้านเจ้าสาว 3 คืน จากนั้นเจ้าบ่าวเจ้าสาวจะเดินทางไปไหว้ญาติผู้ใหญ่ฝ่ายเจ้าบ่าว โดยการนำผ้าไหม หมอน ผ้าห่ม ฟูกที่นอน หรืออะไรก็ได้อย่างใดอย่างหนึ่งไปไหว้ญาติผู้ใหญ่ของฝ่ายเจ้าบ่าวทุก ๆ คน ญาติผู้ใหญ่แต่ละคนจะรับไหว้พร้อมทั้งให้ศีลให้พรแก่คู่บ่าวสาว บ้างให้ซองเงินแก่ให้คู่บ่าวสาวไว้เป็นเงินทุนต่อไป

การตั้งที่อยู่หลังแต่งงาน

แบบแผนการตั้งที่อยู่ภายหลังการแต่งงานที่มีมาตั้งแต่อดีต ผู้ชายต้องย้ายถิ่นมาอาศัยอยู่กับผู้หญิง หรือที่เรียกว่า “แต่งเข้าบ้านฝ่ายหญิง” ในสมัยต่อมาราวทศวรรษที่ พ.ศ. 2515 เป็นต้นมา แบบแผนดังกล่าวได้รับการลดหย่อน มาเป็นการขึ้นอยู่กับความพอใจของบ่าวสาวว่าจะสร้างครอบครัวอยู่ที่ใด แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นยังคงต้องยึดมั่นประเพณีเดิมในเรื่องของการต้องอาศัยอยู่ที่บ้านเจ้าสาวอย่างน้อย 3-7 วัน (สนิท เทินสะเกษ อายุ 43 ปี วันที่ 6 เมษายน 2554) หลังจากนั้นจะอยู่ที่บ้านเจ้าสาวหรือบ้านเจ้าบ่าวก็ได้ไม่เฉพาะเจาะจง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับที่ทำกิน เพราะในยุคสมัยดังกล่าวที่ดินทำกินเริ่มมีความสำคัญ ชาวบ้านเริ่มมีการขยายพื้นที่บุกเบิก และสะสมที่ดินสำหรับปลูกพืชไร่กันมากขึ้น คนที่มีที่ดินจะมีโอกาสสร้างรายได้มากกว่าคนที่มีที่ดินน้อย และปัจจุบันปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งในการตั้งที่อยู่หลังการแต่งงาน คือ การประกอบอาชีพว่าทำงานที่ไหนก็จะอยู่อาศัยใกล้ที่ทำงานซึ่งอาจจะไม่ใช่บ้านของทั้งสองฝ่ายเลยก็เป็นได้ (ยวงทอง คำโคกกรวด 11 กุมภาพันธ์ 2554)

อย่างไรก็ตามจากการสังเกตของผู้ศึกษา ผู้ชาย (เขย) มักจะเป็นฝ่ายย้ายมาอยู่ที่บ้านหรือในชุมชนของฝ่ายหญิง แต่ละครอบครัวที่ผู้ศึกษาเข้าไปสัมภาษณ์ มักจะมีฝ่ายหญิงเป็นคนในชุมชน และอาศัยทำกินอยู่ในที่ดินที่พ่อแม่แบ่งให้ ฝ่ายชายที่เข้ามาเป็นเขยส่วนใหญ่จะเป็นคนหมู่บ้านเดียวกัน หรือหมู่บ้านใกล้เคียง หรือไม่ก็จะเป็นคนต่างถิ่นมาจากที่อื่น เช่น กรุงเทพฯ บุรีรัมย์ ชัยภูมิ แต่ก็มีจำนวนไม่มากนัก เขยหรือสะใภ้จากต่างถิ่นที่เข้ามาอยู่ในชุมชนส่วนมากจะเป็นอยู่ภายในอำเภอต่าง ๆ จังหวัดนครราชสีมา

การขัดเกลาทางสังคม

ในอดีตครอบครัวและเครือญาติจะทำหน้าที่สำคัญในการขัดเกลาทางสังคมให้แก่สมาชิกรุ่นใหม่ ๆ ในครอบครัว นอกจากการสั่งสอนด้วยวาจาแล้ว การขัดเกลาที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือการ “นำทำหรือพาทำ” หมายถึงการให้ลูกหลานลงมือปฏิบัติในสิ่งต่าง ๆ ด้วยการช่วยงาน

พ่อแม่ เช่น ช่วยทำนา ช่วยหุงหาอาหาร ซึ่งนอกจากจะเป็นแรงงานของครอบครัวแล้ว ยังเป็นสั่งสอนให้ลูกหลานได้เรียนรู้ทักษะในการใช้ชีวิตด้านต่าง ๆ ในขณะที่ทำงานไปด้วยพ่อแม่จะคอยสั่งสอนไปด้วย ดังเช่นคำบอกเล่าเมื่อสมัยเป็นเด็กของน้อม เขียนโคกกรด อายุ 63 ปี เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2553 ว่า

> “สมัยเป็นเด็กน้อยก็ไปช่วยพ่อแม่ทำนาตั้งแต่อายุยังไม่พอ 10 ขวบ เด็กแต่ก่อนต้องช่วยพ่อแม่ทำนากันทุกคน พ่อให้ไปฝึกควายไถนา ควายก็เป็นควายใหม่ มันลากเราลอยไปกับคันไถอย่างเจ็บ พ่อก็มาดุเราหาว่าเราทำไม่เป็น แต่ควายก็แปลก พอพอมาก็ไม่เชื่องว่าง่าย แหมที่เราไม่เห็นฟัง มันคงเห็นเราเป็นเด็กน้อยไม่น่ากลัว แต่ถ้าเป็นพ่อตวาดคำเดียวมันก็หมอบแล้ว โอ้ยแต่ก่อนลำบาก ไม่สบายเหมือนเด็กเดี๋ยวนี้ดอก” (น้อม เขียนโคกกรวด 2553)

ลูกสาวและลูกชายจะได้รับการขัดเกลาในเรื่องต่าง ๆ ที่คล้าย ๆ กัน แต่ลูกสาว จะได้รับการเน้นย้ำเรื่องงานบ้านงานเรือน และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง เรื่อง “การหุงหาอาหาร” และเรื่องทุกอย่างในครัว จากผู้เป็นแม่ จึงมักจะเห็นภาพลูกสาวและแม่ร่วมกันทำอาหารด้วยกันในครัว ซึ่งปัจจุบันยังคงพบได้ในหลาย ๆ ครอบครัว

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

นอกจากครอบครัวแล้ว วัดก็มีความสำคัญในการขัดเกลาทางสังคมเป็นอย่างมาก เด็กผู้ชายส่วนใหญ่จะบวชเป็นสามเณรในช่วงฤดูร้อนเพื่อให้พระเป็นผู้ขัดเกลาจิตใจ ซึ่งธรรมเนียมการบวชเณรนี้ยังคงมีสืบเนื่องมาจนกระทั่งถึงปัจจุบัน เมื่อชายหนุ่มโตขึ้นมาอายุได้ 20 ปี ก็มีประเพณีการบวชเข้าไปศึกษาพระธรรมคำสั่งสอนในพระพุทธศาสนา

ในปัจจุบัน การบวชเณรภาคฤดูร้อน ถือเป็นประเพณีหนึ่งที่ทางวัดหนองรังกาจะจัดอย่างยิ่งใหญ่ ในช่วงประมาณเดือนมีนาคม - เมษายนของทุกปี ซึ่งตรงกับช่วงปิดภาคเรียนของเด็ก ๆ โดยจะรับสมัครเฉพาะเด็กผู้ชายอายุระหว่าง 6-12 ปี ร่วมบวชเณร

ปัจจุบันการขัดเกลาทางสังคมตกเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของโรงเรียนโดยตรง โรงเรียนจะทำหน้าที่ให้การให้วิชาความรู้ในด้านต่าง ๆ รวมไปถึงการใช้ชีวิต และคุณธรรมจริยธรรมด้วย ซึ่งเด็ก ๆ จะใช้ชีวิตในแต่ละวันอยู่ที่โรงเรียนมากกว่าอยู่ที่บ้าน ประกอบกับพ่อแม่ผู้ปกครองต้องไปทำงานหาเลี้ยงชีพ มีเวลาดูแลลูกน้อยลงกว่าแต่ก่อนมาก และคาดหวังให้ครูเป็นผู้อบรมบ่มนิสัยลูกหลานของตน

การแบ่งงานกันทำ

การแบ่งงานกันทำในครอบครัวนั้นไม่ได้มีความชัดเจนตายตัวนักส่วนมากจะเป็นในลักษณะช่วยกันทำในทุก ๆ เรื่อง โดยเฉพาะการทำไร่ทำนาที่ต้องอาศัยแรงงานจำนวนมาก ลูก ๆ ทั้งผู้หญิงและผู้ชาย จะถูกฝึกให้ทำไร่ทำนาตั้งแต่เด็ก เรื่อยไปจนกระทั่งถึงวัยหนุ่มสาว ก็ต้องมีความรับผิดชอบช่วยงานครอบครัวทุก ๆ อย่าง โดยอาจมีการแบ่งหน้าที่กันเองในครอบครัว เช่น การตักน้ำใส่ตุ่ม ไว้ให้พ่อแม่อาบ เตือนใจ ขันโคกกรวด อายุ 47 ปี กล่าวในวันที่ 19 กันยายนว่า

> “หลังจากกลับจากโรงเรียนแล้วก็ต้องมาตำข้าว ตักน้ำใส่ตุ่มให้เต็มตุ่ม โดยจะใช้ปีบไปหาบน้ำจากบ่อสาธารณะซึ่งใช้ประโยชน์ร่วมกันหลายหมู่บ้าน บางหมู่บ้านที่อยู่ห่างออกไปต้องหาบน้ำจากบ่อจนถึงบ้าน ใช้ระยะทางเป็นกิโล ๆ ก็มี แต่ภายหลังก็มีการใช้รถเข็น เข็นปีบตักน้ำมา พอมาถึงบ่อก็ตักน้ำใส่ปีบแล้วก็เข็นกลับ การตักน้ำใส่ตุ่มสมัยก่อนตอนที่ยังคนหนุ่มสาวจะแข่งกันว่าใครจะตักน้ำใส่ตุ่มในบ้านได้เต็มก่อนกัน พอตักน้ำใส่ตุ่มเสร็จ ก็จะไม่กล้าอาบน้ำในตุ่มนั้น จะไปหาอาบที่อื่น หรืออาบที่บ่อน้ำที่เราไปตักน้ำมา เพราะน้ำในตุ่มเอาไว้ให้พ่อแม่อาบ และอีกอย่าง คือ เอาไว้อวดกันว่าเราทำได้ การตักน้ำมาใส่ตุ่ม จะมีการแบ่งว่าบ่อไหนเป็นบ่อน้ำที่สำหรับตักใส่ตุ่มไว้กิน บ่อไหนสำหรับตักไว้ใช้” (เตือนใจ ขันโคกกรวด 2552)

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ถึงแม้จะไม่มีการแบ่งอย่างชัดเจนตายตัว แต่โดยทั่วไปอาหารและเรื่องในครัวมักจะเป็นเรื่องของผู้หญิงดังกล่าวมาแล้วข้างต้น ตามธรรมเนียมของคนโบราณผู้เป็นภรรยาจะต้องตื่นก่อนนอนทีหลังสามี คอยหุงหาอาหารและจัดการงานบ้านงานเรือน สำรอง เพียงโคกกรวด เพศชาย อายุ 60 ปี สัมภาษณ์ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2552 เล่าว่า “แม่ยายเคยเล่าให้ฟังว่า คนโบราณแต่ก่อนผู้หญิงต้องให้ความเคารพผัว ต้องเป็นคนดูแลข้าวปลาอาหารและงานบ้านงานเรือน ก่อนนอนก็ต้องกราบผัวด้วย”

การให้มรดก

เมื่อลูกแต่งงานมีครอบครัวเป็นของตนเอง ผู้เป็นพ่อแม่จะแบ่งที่ดิน ทั้งที่เป็นที่อยู่อาศัยและแบ่งที่นาออกเป็นส่วน ๆ ให้ลูก ๆ แต่ละคนอย่างเท่าเทียมกัน ถ้าเป็นที่อยู่อาศัยพ่อแม่จะแบ่งที่ดินที่อยู่ใกล้ ๆ กับบ้านของพ่อแม่ แต่สำหรับคนที่เป็นลูกสาวคนสุดท้องถึงแม้แต่งงานแล้วก็จะยังคงอาศัยอยู่กับพ่อแม่ และทำหน้าที่เลี้ยงดูพ่อแม่ เมื่อพ่อแม่เสียชีวิตลงก็จะได้บ้านและที่ดินที่เคยเป็นของพ่อแม่ไป การแบ่งมรดกอาจทำตั้งแต่พ่อแม่ยังมีชีวิตอยู่ หรือภายหลังที่พ่อแม่เสียชีวิตไป

แล้วก็ได้ แต่โดยทั่วไปแล้วชาวบ้านที่นี่โดยเฉพาะในปัจจุบันจะนิยมจัดสรรปันส่วนตั้งแต่พ่อแม่ยังมีชีวิตอยู่ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นในภายหลัง

ศาสนาและความเชื่อ

ชาวบ้านหนองรังกานับถือศาสนาพุทธเป็นหลัก แต่ก็มีรูปแบบความเชื่อแบบผีร่วมอยู่มาก โดยเฉพาะท้าวสุรนารี ผีปู่ตา ผีบรรพบุรุษต่าง ๆ อย่างไรก็ตามชาวบ้านหนองรังกาค่อนข้างให้ความสำคัญกับกิจกรรมทางศาสนา บ้านหนองรังกาจะมีวัดซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจอยู่ 2 แห่ง คือ วัดป่าเสาหงส์ ซึ่งเป็นวัดป่าและอยู่ห่างออกไปทางอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง และ วัดบ้านหนองรังกา และมีสำนักสงฆ์ 1 แห่ง คือ ทรัพย์โป่งดินสอ

วัดหนองรังกา

เป็นวัดที่อยู่ใจกลางหมู่บ้าน และเป็นศูนย์รวมจิตใจที่สำคัญ ที่ชาวบ้านส่วนใหญ่จะมาประกอบพิธีกรรมทางศาสนากันเป็นประจำ ไม่ว่าจะมีกิจการงานบุญใดๆ มักจะมีชาวบ้านมาช่วยงานและร่วมงานกันอย่างคับคั่ง ปัจจุบันมีท่านเจ้าอาวาส คือ ท่านพระอาจารย์ดร.พระมหาประเสริฐ สนฺตจิตฺโต ผู้เป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาวัดในด้านต่าง ๆ จนเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง และมีผู้เลื่อมศรัยศรัทธาเข้ามาทำบุญจากทั้งในและนอกหมู่บ้าน

ประวัติวัดหนองรังกา แต่เดิมนั้นก่อนที่จะมาเป็นวัดหนองรังกาในปัจจุบัน ได้มีที่พักสงฆ์อยู่ทิศตะวันออกของหมู่บ้าน เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2481 มีพระที่มาสร้างที่พักสงฆ์ชื่อพระลิ้น (ไม่ทราบฉายา) ผู้ให้การบูรณะคือ นายน้อย วรรณทอง ซึ่งเป็นผู้ใหญ่บ้านสมัยนั้น ต่อมาพอพระลิ้นย้ายไป ก็มีพระผ่องมาอยู่แทน ชาวบ้านมักเรียกหลวงพ่อผ่อง ท่านจำพรรษาอยู่หลายปี ได้สร้างกุฏิเล็ก ๆ ขึ้น 1 หลัง และศาลาการเปรียญ 1 หลัง ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2509 พระผ่องย้ายไปอยู่ที่อื่น พอปี พ.ศ. 2510 มีพระชื่อเปลี่ยน (หลวงพ่อเปลี่ยน) ไม่ทราบฉายา มาอยู่เห็นว่าบริเวณนี้ไม่เหมาะที่จะสร้างเป็นวัดต่อไปในอนาคต (เพราะมีที่ดินน้อย) จึงได้ย้ายไปสร้างที่แห่งใหม่ ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของหมู่บ้าน ปี พ.ศ. 2511 หลวงพ่อเปลี่ยนเกิดอาพาตแล้วมรณภาพในที่สุด พระที่อยู่จำพรรษาด้วยกันชื่อ พระมนต์ สุชาโต และนายหลวน ศรีพนม นายแสวง พุทไธสง เห็นว่าที่พักสงฆ์อยู่ห่างจากชุมชนจึงพร้อมใจกัน (ย้ายมาอยู่ในที่ปัจจุบัน) มีนายเทิ่ง เพียงโคกกรวด มอบที่ดินให้เมื่อปี พ.ศ. 2512 ใช้ชื่อว่าวัดสามัคคีประชาสรรค์ เหตุที่ใช้ชื่อ วัดสามัคคีประชาสรรค์ เพราะมีการย้ายวัดถึง 2-3 ครั้ง เพราะความสามัคคีของหมู่คณะนำมาซึ่งความสุขและความสำเร็จ โดยเฉพาะพี่น้องชาวบ้านช่วยกันสร้างสรรค์มาตลอด ต่อมากฎของกรรมการมหาเถรสมาคมมีว่า การตั้งชื่อวัดควรให้

ตรงกับชื่อของหมู่บ้าน เพื่อให้ประชาชนรู้จักและจำได้ง่าย จึงเปลี่ยนมาใช้ชื่อตามหมู่บ้านว่า วัดหนองรังกา เมื่อปี พ.ศ. 2529

วัดหนองรังกาปัจจุบันจะมีการพัฒนาจนกลายเป็นวัดที่มีชื่อเสียง มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ภายใต้การนำของท่านเจ้าอาวาส พระอาจารย์ดร.พระมหาประเสริฐ สนฺตจิตฺโต ด้านวัตรปฏิบัติที่เคร่งครัดของพระสงฆ์ เช่น การฉันภัตราหาร ท่านเจ้าอาวาสได้นำแนวคิดเรื่องการตัดกิเลศที่เกิดจากรสสัมผัสโดยการให้พระสงฆ์ตักอาหารทั้งหมดที่ชาวบ้านนำมาถวายใส่บาตรปะปนกันในคราวเดียวไม่แยกภาชนะคาวหวาน ชาวบ้านจะนำอาหารทั้งหมดมาเรียงกันบนโต๊ะยาว เมื่อเจริญพุทธมนต์เสร็จเรียบร้อยแล้วพระสงฆ์จะเดินเรียงกันไปตักอาหารทุกอย่างลงในบาตรของแต่ละรูป จากนั้นแม่ชีและผู้ถือศีล (ชาวบ้านที่นี่เรียกว่า แม่ขาว) ทุกคนจะเดินไปตักอาหารใส่ภาชนะใบเดียวเช่นเดียวกับพระสงค์ หลังจากนั้นจึงเป็นชาวบ้านผู้มาทำบุญสามารถไปตักอาหารแบบเดียวกันนี้เป็นลำดับต่อไป

อีกทั้งท่านเจ้าอาวาสมักจะสนทนาธรรมกับผู้คนอยู่เสมอ ๆ ทั้งข้อคิดและหลักธรรมในพระพุทธศาสนา ซึ่งมีการประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัย และได้จัดโครงการปฏิบัติธรรม ผู้คนทั้งในและนอกชุมชนให้การยอมรับนับถือท่านเจ้าอาวาสเป็นอย่างมาก ประกอบกับท่านเจ้าอาวาสเองมีเครือข่ายภายนอกค่อนข้างกว้างขวางทำให้มีผู้คนจากที่ต่าง ๆ แวะเวียนเข้ามาทำบุญที่วัดอยู่เสมอ ๆ

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

กรรมการวัด ซึ่งประกอบไปด้วยผู้ใหญ่บ้าน สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ประธานคุ้มต่างๆ รวมไปถึงผู้มีจิตศรัทธาในการเข้ามาช่วยดูแลการจัดงานต่าง ๆ และประสานงานกับภายนอก อย่างคุณยุพา เลิศธรรม และคุณศัลยณี แก้ววงศ์ใหญ่ ผู้เข้ามาเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงในการจัดโครงการปฏิบัติธรรม เปิดให้ประชาชนผู้มีจิตศรัทธาจากทั้งในและนอกหมู่บ้านเข้ามาถือศีลภาวนา นอกจากนี้คุณ ระดมทุนสร้างอุโบสถอย่างงานกฐิน ผ่าป่า และรวมถึงงานอื่น ๆ ด้วย เช่น งานประเพณีลอยกระทงย้อนยุค งานวันสาทรไทย เป็นต้น

การทำบุญในสมัยก่อน ในทุก ๆ วันพระ ชาวบ้านจะหุงข้าวต้มแกง ใส่ถาดไปทำบุญ โดยจะทำเลือกอาหารที่คิดว่าดีที่สุดไปทำบุญ กล่าวคือเป็นอาหารที่ดีกว่าการบริโภคในชีวิตประจำวันปกติ อาหารจำพวกน้ำพริกผักต้มชาวบ้านจะไม่ค่อยนำมาถวายพระ เพราะถือเป็นอาหารพื้น ๆ ธรรมดา แต่ในปัจจุบันรูปแบบการทำบุญมีการเปลี่ยนแปลงไป ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่า ๆ ยังคงทำอาหารและขนมมาถวายพระอยู่ แต่ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นใหม่ ๆ จะนิยมซื้ออาหารถุงปรุงสำเร็จมาถวายพระ และมีอาหารประเภทน้ำพริกผักต้มอยู่เป็นประจำ โดยชาวบ้านให้เหตุผลว่าพระอาจารย์ (ท่านเจ้าอาวาส) ชื่นชอบน้ำพริก และพยามรณรงค์ให้ชาวบ้านประกอบอาหารพื้นบ้านมาทำบุญแทนการซื้อกับข้าวถุงโดยจัดโครงการ “ถือปิ่นโตเข้าวัด” ซึ่งก็ได้รับความร่วมมือจากชาวบ้านในระดับหนึ่ง อีกทั้งการทำบุญก็เปลี่ยนมาเป็นการบริจาคเงินทำนุบำรุงวัดมากขึ้น แม่ใหญ่

ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี สัมภาษณ์วันที่ 6 มิถุนายน 2553ได้เล่าถึงความแตกต่างของการทำบุญในอดีตกับปัจจุบันไว้ดังนี้

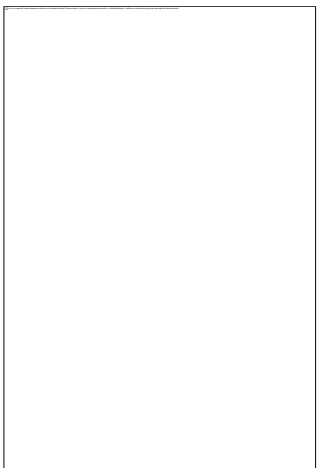
> “เมื่อก่อนหุงข้าวต้มแกง ใส่ถาดไปทำบุญ เดี๋ยวนี้ต้องเอาเงินไปทำบุญ อะไร ๆ ก็ต้องใช้เงิน เขามีช่องให้หยอดให้ใส่มากมาย ตู้ค่าน้ำค่าไฟ ตู้นู่น ตู้นี่ เดี๋ยวนี้มีขันธาตุสำหรับทำบัญหาบรรพบุรุษคนตายด้วย” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

วัดหนองรังกา และความเชื่อทางพระพุทธศาสนานั้นมีความสำคัญต่อชาวบ้านหนองรังกาเป็นอย่างมาก ซึ่งจากชาวบ้านส่วนใหญ่จะยึดมั่นในศาสนาแล้ว ยังมีความศรัทธาในท่านเจ้าอาวาสองค์ปัจจุบันเป็นอย่างมาก ซึ่งท่านเจ้าอาวาสท่านนี้ถือเป็นพระนักพัฒนาซึ่งมักจะร่วมกับกรรมการวัด ซึ่งเป็นคนกลุ่มเดียวกับกรรการหมู่บ้าน (มีนายสำรอง เพียงโคกกรวด อดีตผู้ใหญ่บ้านเป็นประธาน) คิดทำมีโครงการต่าง ๆ ของทางวัดอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ กิจกรรมของวัด ถือเป็นกิจกรรมหมู่บ้าน ซึ่งมักจะได้รับความร่วมมือจากชาวบ้านทั่วไปเป็นอย่างดี เนื่องจากมีความเชื่อในเรื่องบุญเป็นสำคัญ กล่าวคือถ้าร่วมช่วยกิจการงานวัดไม่ว่าเล็กหรือใหญ่ หนักหรือเบาจะได้บุญ ยิ่งทำมากยิ่งได้บุญมาก

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ท้าวสุรนารี หรือ คุณย่าโม

เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดนครราชสีมา และเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวโคราชโดยทั่วไป ท้าวสุรนารีเป็นวีรสตรีที่มีชื่อเสียงเกรียงไกรในด้านความเฉลียวฉลาดและความกล้าหาญ เป็นผู้นำในการรวบรวมไพร่พลปราบกบฏเจ้าอนุวงศ์ ในสมัยรัชกาลที่ 3 เมื่อปี พ.ศ. 2369 ชาวโคราชเชิดชูยกย่อง และเคารพสักการะคุณย่าโมเป็นอย่างมาก และได้สร้างอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารีประดิษฐานอยู่ที่หน้าประตูชุมพลใกล้กับศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา ผู้คนจากทั่วทุกสารทิศทั้งในจังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดต่างๆ แวะเวียนกันมาสักการบูชาไม่ขาดสาย และมีการจัดงานฉลองชัยชนะของท้าวสุรนารีอย่างยิ่งใหญ่เป็นประจำทุกวันที่ 23 มีนาคม ถึงวันที่ 3 เมษายนของทุกปี



ภาพที่ 11 อนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี หรือคุณย่าโม ที่บ้านหนองรังกา

ที่บ้านหนองรังกา ชาวบ้านมีความเคารพศรัทธาในคุณย่าโมมาก และมีอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี หรือคุณย่าโม อยู่ในหมู่บ้าน และทุก ๆ วันที่ 23 มีนาคม ของทุกปี จะมีการจัดงานฉลองวันแห่งชัยชนะของท้าวสุรนารีขึ้น ซึ่งเป็นช่วงเดียวกับงานของทางจังหวัดนครราชสีมา สำหรับงานฉลองชัยชนะของท้าวสุรนารีที่บ้านหนองรังกา จะจัดงานเพียงวันเดียวคือวันที่ 23 มีนาคม โดยเริ่มพิธีจากการนิมนต์พระสงฆ์จากวัดหนองรังกามาประกอบพิธีกรรมทางพุทธศาสนา พระสงฆ์เจริญพุทธมนต์ และชาวบ้านร่วมกันทำบุญถวายภัตราหารเช้า จากนั้นจะเชิญร่างทรงคุณย่าโมขึ้นมาเป็นผู้นำในการประกอบพิธีกรรมถวายเครื่องสักการะคุณย่าโมที่ชาวบ้านร่วมแรงร่วมใจกันนำมาถวาย ประกอบด้วย บายศรี พวงมาลัย และดอกไม้สดจัดใส่พาน ขัน 5 หมากพลู อาหารคาวหวานและผลไม้นานาชนิดจัดใส่สำรับที่ประดับตกแต่งด้วยใบตอง อาหารที่ใช้ถวายคุณย่าโมจะไม่จำกัดว่าจะต้องเป็นอาหารชนิดใดแต่ที่พบหลักๆจะเป็นหัวหมู ไก่ต้ม ปลาเผา ข้าวสวย ข้าวหมาก และขนมหวานต่างๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมต้ม ขนมชั้น ขนมถ้วยฟู บัวลอย กล้วยบวชชี ฯลฯ ผลไม้นานาชนิดเช่นมะพร้าวอ่อน กล้วย ส้ม สับประรด องุ่น แอปเปิล ฯลฯ ทั้งยังมี เหล้าขาว น้ำอัดลม และน้ำเปล่า จัดเต็มโต๊ะยาวเรียงกันหลายตัว อาหารคาวหวานและเครื่องเส้นไหว้แต่ละอย่างจะมีฐูปปักอยู่อย่างละ 1 ดอก อีกทั้งยังมีสายสิญจน์ล้อมรอบอาหารและเครื่องเส้นสรวงทุกอย่างบนโต๊ะโยงไปยังอนุสาวรีย์คุณย่าโมด้วย มุมหนึ่งของงานพิธีจะมีเก้าอี้สำหรับผู้เฒ่าผู้แก่มานั่งตีโทนให้จังหวะในการประกอบพิธีกรรม เมื่อร่างทรงทำพิธีบูชาถวายเครื่องเส้นสรวงบูชาแล้ว ก็ทำพิธีเปลี่ยนผ้าสไบคุณย่าโม จากนั้นร่างทรงก็จะร่ายรำ โดยใช้ดาบกวัดแกว่งไปมา ประกอบจังหวะโทนที่ผู้เฒ่าผู้แก่ของหมู่บ้านประโคมตีดังต่อเนื่องเพื่ออันเชิญคุณย่าโมมาเข้าประทับทรง นอกจากร่างทรงคุณย่าโมแล้ว ยังมีชาวบ้านนุ่งขาวห่มขาวอีก 5-6 คน ร่วมร่ายรำ อันเชิญดวงวิญญาณอื่นๆ ที่

เป็นบริวารของคุณย่าโม มาประทับทรงด้วย ส่วนใหญ่จะเป็นร่างทรงกุมารต่าง ๆ เมื่อคุณย่าโมมาประทับทรงแล้วก็จะเดินรับประทานเครื่องเส้นไหว้ต่าง ๆ โดยเฉพาะเหล้า แล้วรินเหล้าและอาหาร ขนม ผลไม้ต่างๆ แจกจ่ายแก่ชาวบ้านผู้มาร่วมในงาน ส่วนร่างทรงกุมารจะแสดงอากัปกิริยาเหมือนเด็กร้องกระจองอแง บ้างเรียกร้องอยากได้นู่นนี่ เช่น เครื่องดื่ม หรือของเล่น ผู้ร่วมงานก็จะต้องไปหามาให้ บรรยากาศในช่วงนี้จะเป็นไปด้วยความสนุกสนานรื่นเริงเป็นอย่างมาก

พอตกกลางคืนจะมีงานเลี้ยงอาหารแก่ชาวบ้านผู้มาร่วมงาน โดยชาวบ้านแต่ละคุ้มต่างๆ จะร่วมกันทำอาหารกันมาคุ้มละ 2-3 ชนิด จัดเป็นซุ้ม ๆ ชาวบ้านและแขกเหรื่อที่มาร่วมงานสามารถเดินไปขอรับอาหารได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ บนเวทีจะมีการแสดงการเล่นเพลงโคราชเพื่อถวายแด่คุณย่าโม หน้าเวทีจะเต็มไปด้วยผู้เฒ่าผู้แก่ปูเสื่อนั่งดูกันอย่างสนุกสนาน บางปีจะมีวงดนตรีลูกทุ่ง แต่ปีล่าสุดถูกงดไปเนื่องจากผู้จัดเห็นว่าเป็นการลดปัญหาการทะเลาะกันของกลุ่มวัยรุ่นซึ่งมักจะเกิดขึ้นทุกครั้งในงานที่มีวงดนตรี

ศาลตาปู่เจ้าบ้าน

ตาปู่เจ้าบ้าน เป็นอีกหนึ่งความเชื่อหลัก ๆ ที่ชาวบ้านยึดถือสืบต่อกันมา ชาวบ้านในแถบนี้เชื่อว่าทุกหมู่บ้านจะมีผีบรรพบุรุษประจำหมู่บ้าน คอยปกปักรักษาคุ้มครองชาวบ้านในหมู่บ้าน ไม่ให้ผีร้าย หรือสิ่งชั่วร้ายอื่น ๆ เข้ามาทำอันตรายคนในหมู่บ้านได้ ซึ่งชาวบ้านที่นี่เรียกว่า “ตาปู่เจ้าบ้าน” ชาวบ้านที่นี่จะมีการจัดงานเลี้ยงตาปู่ในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี โดยมีการนำอาหารไปเส้นไหว้ที่ศาลตาปู่ ประกอบด้วย หัวหมู 1 หัว ไก่ต้ม 1 ตัว และเหล้าขาว 1 ขวด (หรืออาจจะมากกว่านั้นก็ได้) และเครื่องสำหรับนุ่งห่มจำพวกผ้าไหมผ้าแพรต่าง ๆ จากนั้นก็อันเชิญตาปู่เข้ามาประทับในร่างทรง ซึ่งเป็นคนทรงในหมู่บ้าน ชาวผู้ที่เข้ามาร่วมพิธีจะทำกระทงกาบกล้วย 4 เหลี่ยมครอบครัวละ 1 กระทง ภายในจะใส่ข้าวสุก ไข่ต้ม สายสิญจน์ และน้ำ 1 กระบอก อีกทั้งใช้ดินเหนียวปั้นหุ่นชาย – หญิง แทนตัวเจ้าของบ้านและสมาชิกทุกคนในครอบครัว ตลอดทั้งช้าง ม้า วัว ควาย เป็ด ไก่ และสุนัข ที่มีอยู่ในบ้าน เพื่อเป็นการสะเดาะเคราะห์ โดยมีความเชื่อว่าถ้าหากภูตผีต้องการคนไปเป็นบริวารให้นำหุ่นเหล่านั้นไปแทน โดยใช้น้ำเป็นสื่อพาไป (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

วัฒนธรรมงานบุญประเพณีต่าง ๆ

วัฒนธรรมงานบุญประเพณีของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกา แบ่งเป็นเทศกาลงานบุญในรอบปี และประเพณีชีวิต ดังนี้

เทศกาลงานบุญประเพณีในรอบปี

คือประเพณีที่จะมีขึ้นในทุก ๆ ปี มีกำหนดระยะเวลาค่อนข้างแน่นอน มักจะเป็นงานบุญประเพณีตามความเชื่อทั้งทางพระพุทธศาสนา และความเชื่อแบบผี สรุปได้ตามลำดับดังนี้

มกราคม ทำบุญวันขึ้นปีใหม่
กุมภาพันธ์ พิธีหาผ้าป่าเข้าวัด และเวียนเทียนวันมาฆบูชา
มีนาคม งานฉลองวันชัยชนะเท้าสุรนารี หรือคุณย่าโม
เมษายน ประเพณีวันสงกรานต์ สงน้ำพระรดน้ำดำหัวผู้สูงอายุ
พฤษภาคม พิธีแห่นางแมว งานเวียนเทียนวันวิสาขบูชา พิธีไหว้ศาลปู่ตา
กรกฎคม ประเพณีวันเข้าพรรษา
สิงหาคม งานวันแม่แห่งชาติ และเทิดพระเกียรติเฉลิมพระชนม์พรรษามหาราชนี
กันยายน งานวันสารทไทย
ตุลาคม ประเพณีออกพรรษา ตักบาตรเทโว เทศมหาชาติ และงานทอดกฐิน
พฤศจิกายน ประเพณีลอยกระทง
ธันวาคม ประเพณีการจัดงานเทิดพระเกียรติวันพ่อแห่งชาติ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ประเพณีชีวิต

คืองานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับชีวิตของชาวบ้านในแต่ละช่วงวัย ไม่มีกำหนดระยะเวลาที่แน่นอน แต่ชาวบ้านจะใช้วิธีดูฤกษ์ยามที่เหมาะสมตามความเชื่อ ประเพณีชีวิตที่สำคัญได้แก่งานบวช งานแต่งงาน และงานศพ

งานบวช ชาวบ้านทั้งในอดีตและปัจจุบันนิยมให้ลูกชายบวชเป็นพระเมื่ออายุครบ 20 ปีบริบูรณ์เป็นต้นไป เพื่อให้พ่อแม่ได้บุญ ซึ่งบุญที่เกิดจากการบวชลูกชายเป็นบุญใหญ่สามารถทำให้พ่อแม่ได้ขึ้นสวรรค์ โดยเฉพาะผู้เป็นแม่ซึ่งไม่สามารถบวชเรียนได้ จึงหวังจะได้เกาะชายผ้าเหลืองลูกชายขึ้นสวรรค์ แต่ก่อนที่ลูกชายจะแต่งงานมีครอบครัว เพราะเชื่อกันว่าถ้ามีเมียแล้ว บุญที่ควรเป็นของแม่จะตกเป็นของเมียมากกว่า แต่ถ้าบุตรชายแต่งงานไปแล้ว พ่อแม่อยากให้บวช ผู้เป็นแม่จะต้องขออนุญาตผู้เป็นภรรยาก่อน ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี สัมภาษณ์วันที่ 18 มิถุนายน 2553 เล่าว่า

> “บางบ้านนี่ถึงกับซื้อทองให้ลูกสะใภ้เลยนะหนู ต้องเอาใจลูกสะใภ้ขอให้ลูกชายได้บวช เพราะถ้าเกิดลูกสะใภ้ไม่ยินดีให้บวชจะเกิดเป็นมาร หรือที่เรียกว่าผ้าเหลืองจะร้อน บวชไม่ได้” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ประเพณีงานบวชในอดีต ผู้เป็นนาคจะนั่งบนหลังช้างเดินแห่วนรอบหมู่บ้าน ปัจจุบันเปลี่ยนจากขี่นช้างเป็นขี่นรถกระบะ ชาวบ้านจะมาช่วยกันเตรียมอาหารจัดงานเลี้ยงฉลอง ในอดีตหุงข้าวต้มแกงธรรมดา เหล้าจะเป็นเหล้าขาว ตอนหลังเริ่มมีการประยุกต์มาเรื่อย ๆ พอคนเริ่มมีฐานะขึ้นก็จะมีพวกลาบ ลาบหมู ลาบเนื้อ เพราะชื่อเป็นมงคล

งานแต่งงาน งานแต่งงาน รูปแบบงานแต่งงานของชาวบ้านหนองรังกา จะเริ่มเมื่อเจ้าบ่าวแห่ขันหมากมาที่บ้านเจ้าสาว ถ้าเจ้าบ่าวอยู่ไกล จะมาตั้งขบวนใกล้ๆ กับบ้านเจ้าสาว ฝ่ายเจ้าบ่าวจะเป็นฝ่ายจัดเตรียมเครื่องขันหมากทุกอย่าง ประกอบด้วย ขันทองเหลืองสองใบ ใบหนึ่งบรรจุหมาก ใบหนึ่งบรรจุพลู อาหารเส้นไหว้ผีบรรพบุรุษที่ต้องจัดเป็นจำนวนเลขคู่ (2,4,6 ทั้งจำนวนชิ้น และจำนวนจาน) คนที่มารับขันหมากต้องไม่ใช่คนที่เป็นหม้าย โดยเด็ดขาดควรจะเป็นผู้ที่มีชีวิตคู่ที่ราบรื่นมั่นคงยืนยาว อาหารที่อยู่ใช้ในการไหว้ผีบรรพบุรุษ ประกอบด้วย ของคาวได้แก่ หัวหมูต้ม ไก่โอ้กต้ม ของหวาน ได้แก่ ข้าวเหนียวหัวหงอก ข้าวเหนียวแดง ขนมต้ม กล้วยน้ำว้า มะพร้าวอ่อน เมื่อถึงตอนเข้าหอ ผู้อาวุโส คู่สามีภรรยาที่ประสบความสำเร็จในชีวิตคู่รักกันยืนยาวจะจูงเจ้าบ่าวเจ้าสาวขึ้นเตียง ป้อนกล้วยน้ำว้าสุกกับข้าวให้เจ้าบ่าวเจ้าสาว สั่งสอนเจ้าบ่าวเจ้าสาวเกี่ยวกับการครองเรือนที่ดี เป็นอันเสร็จพิธี

งานศพ ประเพณีการจัดงานศพเมื่อมีชาวบ้านเสียชีวิตลง ประเพณีศพจะเป็นแบบเรียบง่าย โดยทั่วไปจะจัดงานสวดศพ 3 คืนบ้าง 7 คืนบ้าง แล้วแต่ฐานะของญาติผู้เป็นเจ้าภาพในการจัดงานศพ ความเชื่อที่ยึดถืออย่างเคร่งครัดเกี่ยวกับงานศพคือจะไม่เผาศพวันศุกร์เด็ดขาด เพราะเชื่อกันว่าถ้าเผาวันศุกร์จะต้องมีการตายในหมู่เครือญาติต่อเนื่องเป็นศพต่อไป

ความเชื่ออีกประการหนึ่งคือ เรื่องการเผาศพผีตายโหง* ชาวบ้านจะไม่นิยมเผาในทันที แต่จะมีการนำไปฝังไว้ก่อนนานสักสามปี แล้วค่อยขุดขึ้นมาเผา แต่ปัจจุบันนี้ความเชื่อเหล่านั้นก็เปลี่ยนแปลงไป เมื่อมีคนตายโหง จะมีการนำศพไปวางไว้ที่เชิงตะกอน หรือเมรุเผาศพ แล้วชาวบ้านจะมีการพูดจาโต้ตอบกันให้เสมือนว่ามีการฝังมานานแล้ว สำรอง เพียงโคกกรวด ยกตัวอย่างเหตุการณ์ให้ฟังว่าในวันที่ 5 พฤศจิกายน 2552

> “เอ้าฝัง เฮ้ยขุดฝัง แล้วก็จะทำท่าขุด อ้าวขุดแล้วทีนี้กลบ สักพักหนึ่งจะมีคนร้องถามว่า เฮ้ยมันตายมากี่ปีแล้ว คนตอบก็จะตอบว่า 3 ปี แล้ว อีกคนก็จะตอบว่า 3 ปีแล้วอ้าวโกยมาเผา ก็แค่นั้นเด่ะเผาเลย ความเชื่อมันมีแต่มันก็เริ่มเปลี่ยน เริ่มแหวกออกไป แต่ที่แน่ๆจะไม่เผาศพวันศุกร์ตรงนี้เขาจะถือกันอย่างเคร่งครัด เพราะเชื่อกันว่า

* ศพที่ตายอย่างฉับพลันทั้งที่ยังไม่ถึงอายุขัย เช่น ถูกฆ่าตาย หรือ ประสพอุบัติเหตุ เป็นต้น

ถ้าเผาแล้วจะต้องมีการเผาศพต่อไปที่เป็นเครือญาติคนคนนั้น อันนี้เคยมีปรากฏมาแล้วชัดเจน" (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน

ในด้านศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านของชาวไทโคราชจะมีวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะเป็นของตนเองตามแบบวัฒนธรรมของชาวโคราชโดยทั่วไป เช่น เพลงโคราช การรำโทนหรือตีโทน ลิเกพื้นบ้าน และรำวงชาวบ้าน เป็นต้น

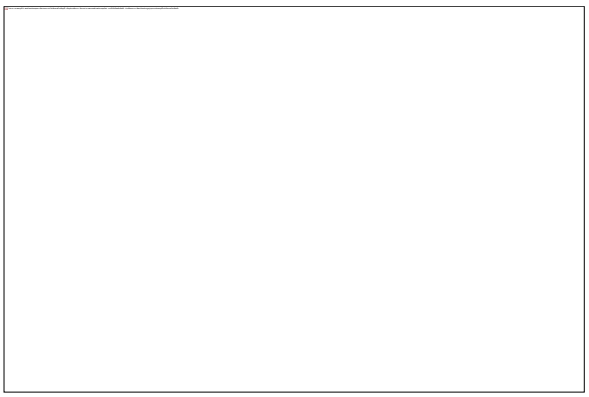
เพลงโคราช เป็นศิลปะการแสดงพื้นบ้านที่เป็นที่นิยมแพร่หลายในหมู่ชาวไทโคราชมาช้านาน มีลักษณะคล้ายเพลงฉ่อยของภาคกลาง มักจะเล่นกันในงานบุญประเพณีต่าง ๆ เนื้อร้องจะมีทั้งที่เป็นสุภาสิตสอนหญิง คติธรรม เรื่องเล่าต่าง ๆ แต่ส่วนมากมักจะเป็นเนื้อร้องเกี้ยวพาราสีกันระหว่างหนุ่มสาว ผู้เล่นเรียกว่า "หมอเพลง" วงหนึ่ง ๆ จะมีหมอเพลง 4 คน แบ่งเป็นฝ่ายชาย 2 คน ฝ่ายหญิง 2 คน ว่าโต้ตอบกันทีละคู่ ก่อนว่าเพลง หมอเพลงจะใช้มือข้างใดข้างหนึ่งป้องหู แล้วจึงขึ้นเสียงว่า โอ่...แล้วต่อด้วยเนื้อเพลง การเล่นจะค่อนข้างเรียบง่าย ไม่ใช้เครื่องดนตรีประกอบ อาศัยการปรบมือเป็นครั้งคราวเท่านั้น (ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา 2523: 90) แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี อดีตหมอเพลงโคราชเล่าในวันที่10 มิถุนายน 2553 ว่า

มหาวิทยาลัยหลักเมือง สงวนลิขสิทธิ์

"ยายเล่นตั้งแต่เป็นสาว เล่นเป็นวง 4 คน เป็นหญิง 2 คน ชาย 2 คน ได้คืนละ 3 บาท บ้าง 10 สลึงบ้าง ตั้งแต่สมัยยังไม่มีไฟ จุดตะเกียงเล่นกัน เล่นได้ทุกงาน ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช งานเผาศพก็เล่น หน้าแล้งจะได้ไปบ่อยอยู่ พอมีลูกคนแรกก็เลิกเล่น" (ศรี โชคโครกกรวด 2553)

ปัจจุบันชาวบ้านใช้ในพิธีบวงสรวง หรือจัดถวายท้าวสุรนารีหรือคุณย่าโม ซึ่งจะมีการว่าจ้างหมอเพลงโคราชที่เล่นเพลงโคราชเป็นอาชีพมาแสดง

รำโทน เป็นการร้องรำประกอบเครื่องดนตรีที่เรียกว่าโทน หรือกลองยาว หนังกลองทำจากหนังงูเหลือม ใช้เล่นในงานวัด งานบุญและงานประเพณีรื่นเริงต่าง ๆ มาตั้งแต่อดีต ในปัจจุบันมีเพียงผู้เฒ่าผู้แก่เท่านั้นที่ยังเล่นกันอยู่ ซึ่งยังคงพบเห็นได้ในงานสำคัญ ๆ ของหมู่บ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งงาน งานวันฉลองชัยชนะย่าโม งานลอยกระทง เป็นต้น



ภาพที่ 12 การตีโทน

ภาพจากงานฉลองชัยชนะท้าวสุรนารี หรือ คุณย่าโม ในวันที่ 23 มีนาคม 2553 กลุ่มคนเฒ่าคนแก่ ออกมาตีโทนให้จังหวะประกอบพิธีกรรมเข้าทรงคุณย่าโม

ลิเกพื้นบ้าน เป็นการแสดงของชาวบ้านที่เป็นที่ในอดีตเป็นที่นิยมมาก ใช้เล่นในงานวัด ลักษณะจะร้องรำเหมือนลิเกทั่วไป หากแต่ภาษาที่ใช้เป็นภาษาโคราช เครื่องแต่งกายเป็นแบบเรียบง่ายไม่ได้มีเครื่องประดับเพชรนิลจินดาเยี่ยงลิเกที่เป็นที่รู้จักกันในปัจจุบัน เพียงใส่เสื้อคอกระเช้านุ่งจูงกระเบน ร้องในบทเกี้ยวพาราสีกัน สร้างความสนุกสานแก่ผู้ชมทั้งเด็กและผู้ใหญ่ น่าเสียดายที่ปัจจุบันหาดูไม่ได้แล้ว

รำวงชาวบ้าน เป็นการละเล่นพื้นบ้านที่ใช้เล่นในงานวัด ลักษณะจะล้อมวงกันร้องรำเกี้ยวพาราสีกัน พร้อมกับปรบมือและใช้เครื่องดนตรีให้จังหวะง่าย ๆ เช่น กลอง ฉิ่ง ฉาบ เป็นต้น ในการรำวงนี้จะเปิดโอกาสให้คู่หนุ่มสาวได้เกี้ยวพาราสีกัน หากชายหนุ่มคนใดรักใคร่ชอบพอสาวคนไหนก็จะเข้าไปโค้งให้สาวคนนั้นออกมารำวงด้วย ปัจจุบันจะพบคนเฒ่าคนแก่ออกมารำเข้าจังหวะโทนในงานย้อนยุคต่าง ๆ

แม่ศรี เป็นการละเล่นโบราณของชาวโคราชที่มีลักษณะคล้ายคนไทยภาคกลาง ผู้รำจะปิดตา และคนอื่น ๆ จะร้องเพลงเชิญแม่ศรีมาเข้าทรง แต่การละเล่นแบบนี้ได้หมดไปจากชุมชนบ้านหนองรังกานานแล้ว เพราะชาวบ้านเกรงว่าการอาจทำให้ผู้เล่นเสียสติได้จึงเกิดความกลัวและเลิกเล่นในที่สุด

ศิลปะพื้นบ้านเหล่านี้ ล้วนบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยโคราช ซึ่งเป็นภูมิปัญญาเฉพาะของท้องถิ่นที่ช่วยสร้างความสนุกสนานรื่นเริงและอาจมีคุณค่าทางสังคมอื่น ๆ อีกมากมาย แต่ปัจจุบันศิลปวัฒนธรรมต่าง ๆ เหล่านี้แทบจะหมดความสำคัญลง ศิลปะพื้นบ้านที่ชาวบ้านในชุมชนยังคงเล่นสืบเนื่องอยู่ในปัจจุบันนี้มีเพียง “การตีโทน” เท่านั้น แต่ก็จะเล่นเป็น

เฉพาะแต่คนเฒ่าคนแก่ ซึ่งคนเฒ่าคนแก่ที่มาเล่นตีโทนในงานของหมู่บ้าน จะหัวเราะสนุกสนานและมีสีหน้าเบิกบานทุกครั้ง

จากเนื้อหาในบทที่ 2 ที่แสดงถึงประวัติพัฒนาการชุมชน ลักษณะทางกายภาพ สภาพทางภูมิศาสตร์ และสภาพทางเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม ของบ้านหนองรังกา ซึ่งเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจภาพรวมของชุมชนบ้านหนองรังกาในปัจจุบัน สภาพทางภูมิศาสตร์ และทรัพยากรธรรมชาติจะเป็นตัวอธิบายถึงพืชและสัตว์ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นปัจจัยที่บ่งบอกว่าชาวบ้านสามารถนำสิ่งใดมาทำเป็นอาหารในยุคอดีต และความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมในชุมชน ก็มีผลต่ออาหารท้องถิ่นเป็นอย่างมาก วัตถุดิบบางอย่างหมดไป โดยเฉพาะวัตถุดิบที่หาได้จากป่า สภาพชุมชนในปัจจุบันที่มีถนนหนทางสะดวกสบายมีความเจริญทางด้านโครงสร้างพื้นฐาน การค้าและอุตสาหกรรม ชี้ให้เห็นว่าบ้านหนองรังกาไม่ได้เป็นชุมชนเกษตรกรรมดั้งเดิมอีกต่อไป แต่ก็ยังไม่ถึงกับชุมชนเมือง ชาวบ้านหนองรังกายังคงยึดมั่นในความเชื่อทางพระพุทธศาสนา นับถือผี และวัฒนธรรมประเพณีตามแบบชาวไทยโคราชอยู่ ถึงแม้จะไม่เข้มข้นดังเช่นอดีตก็ตาม แต่สิ่งสำคัญประการหนึ่ง การยึดมั่นในพระพุทธศาสนา ส่งผลให้ชาวบ้านเชื่อถือในท่านเจ้าอาวาส และให้ความร่วมมือกับกิจกรรมทางวัด เพราะเชื่อว่าจะได้บุญมาก อีกทั้งกระแสการท่องเที่ยวที่เข้ามา ได้ส่งผลไปถึงสถานการณ์อาหารท้องถิ่นในปัจจุบันที่มีการถูกหยิบยก รื้อฟื้น ขึ้นมาให้มีความสำคัญกว่าที่เป็นอยู่ในชีวิตประจำวันปกติของชาวบ้านซึ่งจะกล่าวถึงในบทที่ 3,4 และ 5

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

บทที่ 3
วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่บ้านหนองรังกา

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านหนองรังกา มีลักษณะของการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต เราสามารถศึกษาได้จากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีความแตกต่างกันระหว่างอดีตกับปัจจุบัน ในบทนี้จะกล่าวถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ตั้งแต่แหล่งอาหาร วัตถุดิบ รายการอาหาร ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร การถ่ายทอดและการเรียนรู้การทำอาหาร ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ตลอดทั้งอาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม โดยจะแบ่งเนื้อหาเป็นสองส่วนคือพฤติกรรมการบริโภคอาหารในอดีต และพฤติกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

พฤติกรรมการบริโภคอาหารในอดีต (พ.ศ.2470 – พ.ศ.2530)

แหล่งอาหาร

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ในอดีตเมื่อประมาณ 40-50 ปีมาแล้ว แหล่งอาหารของชาวบ้านหนองรังกาคือป่าธรรมชาติ และที่ดินทำกิน

ป่าธรรมชาติ เป็นแหล่งอาหารหลักๆ ที่ชาวบ้านสามารถหาวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ป่าในพื้นที่แถบนี้เป็นป่าโคก หรือ ป่าเต็งรัง ในอดีตป่าธรรมชาติมีอยู่ทั่วไปทุกหนทุกแห่ง และหนาแน่นมากบริเวณ เขาดิน และอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง

ป่าเขาดิน เป็นชื่อของเนินเขาแห่งหนึ่งซึ่งตั้งอยู่ทางทิศใต้ของตำบลโคกกรวด โดยเฉพาะอยู่ในเขตพื้นที่หมู่บ้านหนองรังกา มีพื้นที่ประมาณ 200 ไร่เศษ เดิมเขาดินอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรป่าไม้และสัตว์ป่า ชาวบ้านทั่วไป ได้พึ่งพาอาศัยของป่า สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี ได้เล่าถึงประวัติเขาดิน ระบุว่า

> “ในอดีตหากพูดถึงเขาดินคนทั่วไปทั้งในและนอกตำบล จะรู้ได้ทันทีว่า เขาดินตั้งอยู่ที่ใด เพราะเขาดิน เคยเป็นที่ที่ให้ประชาชนทั่วไป ได้พึ่งพาอาศัยของป่า เป็นเครื่องบริโภคตามฤดูกาล เช่น หน่อไม้ ผักหวานป่า ต้นบุก เห็ด พืชสมุนไพร ผลไม้ป่านานาชนิดรวมถึงสัตว์ป่า เช่น กระต่าย กระแต แย้ อึ่งอ่าง พังพร ไก้ป่า กระรอก ชะมด หมูป่า เหล่านี้เป็นต้น” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2550)

ห้วยยางและลำห้วยสาขา เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญอีกที่หนึ่ง โดยเฉพาะแหล่งหาปลา ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก ๆ ในการประกอบอาหารของชาวบ้าน ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าว่า

> “สมัยก่อนสภาพพื้นที่ในแถบนี้ค่อนข้างเป็นป่า และอยู่ใกล้อ่างห้วยยาง สมัยนั้นยังไม่ทันได้เป็นอ่างเก็บน้ำจะเป็นลำห้วยขนาดใหญ่และมีลำห้วยสาขาน้อยใหญ่ไหลเรื่อยลงมา แถบที่ยายอยู่จะมีห้วยสาขาไหลมาจากอ่างห้วยยางเรียกว่าห้วยเลี้ยว เวลาฝนตกหนัก ๆ น้ำก็จะไหลลงห้วยยาง และปลาก็จะขึ้นมากับน้ำเยอะแยะมากมาย พอชาวบ้านจับปลาได้มาก ๆ กินไม่ทันก็จะเอาปลามาทำ ปลาร้า ปลาเค็ม ปลาแห้ง ปลาจ่อม” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2552)

ที่ดินทำกิน ประกอบด้วย เรือกสวนไร่นา ซึ่งเป็นแหล่งอาหารหลักของชาวบ้านตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน อาหารที่ได้จากนา คือ ข้าว ชาวบ้านจะปลูกข้าวไว้บริโภคเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในอดีต ชาวบ้านทุกครอบครัวจะทำนา เพื่อให้ได้ข้าวมาไว้สำหรับบริโภคเป็นอาหารหลัก การปลูกข้าวของคนรุ่นก่อนจะปลูกหลายสายพันธุ์ ทั้งข้าวหนัก ข้าวเบา* เช่น ข้าวเหลืองอ่อน เหลืองปลาซิว เหลืองเสมอ ม้าย่อง ในช่วงหลัง ๆ ได้มีข้าวหอมมะลิด้วย ชาวนาจะทำการคัดเลือกพันธุ์ข้าว และเก็บพันธุ์ข้าวไว้ปลูกในการทำในปีต่อไป ข้าวที่เก็บไว้ทำพันธุ์นี้ เรียกว่า “ข้าวปลูก” ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าว่า

> “สมัยก่อนพ่อของยายมีนาหลาย ที่นาก็จะมีลึกบ้าง ตื้นบ้าง พ่อของยายก็จะใส่ข้าวไว้ถึง 3 พันธุ์ โดยใส่จากเบาไปหาหนัก แล้วมาดูว่า พันธุ์ไหนได้ปริมาณดี ข้าวพันธุ์ไหนกินนิ่มกินดีก็จะคัดเลือกเม็ดข้าวที่สมบูรณ์แข็งแรงไว้ทำข้าวปลูก คัดแยกไว้พันธุ์ละกระสอบๆ เขาจะไม่ใส่ข้าวพันธุ์เดียวดอกลูก เขาจะใส่หลาย ๆ พันธุ์ ส่วนมากก็จะเป็นพวกตระกูลเหลือง เหลืองอ่อน เลืองปลาซิว เหลืองเสมอ ในบรรดาตระกูลเหลืองนี่

---

* ข้าวหนัก หมายถึง ข้าวที่ใช้เวลาในการเจริญเติบโตช้า แต่ได้ปริมาณมาก ส่วนข้าวเบา หมายถึง ข้าวที่เจริญเติบโตเร็ว เก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าแต่จะได้ปริมาณน้อยกว่าข้าวหนัก ชาวบ้านในอดีตจะคัดเลือกพันธ์ข้าวที่เหมาะกับสภาพพื้นที่นาของตนเอง ถ้าเป็นนาดอน ชาวบ้านจะใส่ข้าวเบา เพราะฝนจะหมดเร็ว ต้องใช้ข้าวที่เก็บเกี่ยวได้เร็ว เช่นเริ่มปลูกข้าวปลายเดือนพฤษภาคม สามารถเก็บเกี่ยวได้ในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน แต่ถ้าเป็นนาลุ่ม มีปริมาณน้ำมาก หรือการชลประทานเข้าถึง ชาวบ้านจะเลือกปลูกข้าวหนัก เพราะจะได้ปริมาณมากกว่า และมีคุณภาพดีกว่าข้าวเบา (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

เหลืองอ่อนจะเกรดดีที่สุด เม็ดเรียวยาว เนื้อแน่น หุงขึ้นหมอ ข้าวจะเรียงตัวกันสวย แต่จะได้ปริมาณน้อย ข้าวเหลืองปลาซิวนี่ก็ดี จะเป็นข้าวหนัก เนื้อแน่นได้ปริมาณมาก" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

นอกจากใช้วิธีทดลองปลูกข้าวหลาย ๆ อย่างด้วยตนเองแล้ว ชาวนาในอดีตจะมีวิธีการคัดเลือกพันธุ์ข้าวโดยการถามไถ่กันว่าปลูกข้าวอะไร และเป็นอย่างไร ทั้งยังมีการแลกเปลี่ยนพันธุ์ข้าว หรือหยิบยืมพันธุ์ข้าวกันอีกด้วย

"ชาวนาเขาจะทักกัน ปีนี้ใส่ข้าวอะไร ข้าวหนักหรือข้าวเบา ข้าวออกรวงดีไหม ถ้าอีกคนหนึ่งตอบว่าดีเขาก็จะบอกว่า แบ่งไว้ให้ฉันจักหน่อยสิ อีกคนจะตอบว่า เอาไปถั่วะ (เอาไปเถอะ) เขาจะไม่หวงกันดอกลูก" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

การทำนาในอดีต ชาวบ้านจะปลูกทั้งข้าวเจ้า และ ข้าวเหนียว สำหรับข้าวเจ้า จะเอาไว้บริโภคเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียวเอาไว้สำหรับทำขนมในงานบุญต่าง ๆ โดยมีการจัดสรรพื้นที่ในการปลูกตามความเหมาะสม โดยทั่วไปจะแบ่งพื้นที่เป็น 70/30 คือเป็นข้าวเจ้า 70 % ของพื้นที่ในการปลูกข้าว และเป็นข้าวเหนียว 30 % เป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ตามหัวไร่ปลายนา ชาวบ้านจะปลูกพืชผักชนิดต่าง ๆ ไว้ทำอาหารอีกด้วย เช่น พริก, มะเขือ, ตะไคร้, ถั่วปีและ แตงไทย ฯลฯ เมื่อชาวบ้านไปดูแลข้าวที่นาก็จะเก็บพืชผักเหล่านี้กลับมาประกอบเป็นอาหารต่าง ๆ รวมไปถึงพวกกุ้ง หอย ปู ปลา ที่มาอาศัยน้ำที่ขังอยู่ในนา เมื่อปล่อยน้ำออกชาวบ้านจะนำเครื่องมือจับปลาไปรองบริเวณที่น้ำไหลผ่าน เช่นไซ ข่าย หรือไปหาขุดปู ขุดบึ้ง สัตว์น้อยใหญ่ที่อยู่ในบริเวณนั้น ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์มากในอดีต

ไม่เพียงพื้นที่นา "ไร่" ก็เป็นแหล่งอาหารของชาวบ้าน ในอดีต โดยเฉพาะไร่อ้อย ชาวบ้านรุ่นก่อน ๆ จะปลูกอ้อยไว้สำหรับทำน้ำอ้อยปึก ที่ให้ความหวานเหมือนเช่นน้ำตาลในปัจจุบัน ไว้ใช้สำหรับปรุงรสในอาหาร และใช้ในการทำขนมทุกชนิด

สวน เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญอีกที่หนึ่ง ชาวบ้านจะเอาไว้ปลูกพืชผลต่าง ๆ ทั้งผัก และผลไม้ เช่น มะม่วง ขนุน น้อยหน่า รวมถึงพืชผักบางชนิดที่ขึ้นเอง เช่น ผักหวานป่า และหน่อไม้ จะเกิดขึ้นเองอย่างหนาแน่นในพื้นที่แถบนี้ ชาวบ้านจะเก็บไปทำอาหาร ทั้งยังนำไปขายที่ตลาด

วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

แบ่งการอธิบายออกเป็นพืชพัก เนื้อสัตว์ เครื่องแกง และเครื่องปรุงรส ดังรายละเอียดต่อไปนี้

พืชผัก

ผัก เป็นวัตถุดิบที่ชาวบ้านนิยมบริโภคกันเป็นหลัก ผักที่ชาวบ้านนิยมบริโภคกัน ในอดีตจะเป็นผักพื้นบ้านต่าง ๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ และที่ชาวบ้านปลูกตามหัวไร่ปลายนาและตามบริเวณบ้าน ได้แก่ กระเจียว, กะบุก, มันป่า, ผักหวานป่า, หน่อไม้, กะทกลก, หัวอุดอีด, ฟัก, แฟง, แค, ขี้เหล็ก, สะเดา, ตำลึง, ยอดไส้ตัน, ยอดมะกอก, ถั่วปี (ถั่วดำ), สะเดา, ตำหยาน (ภาคกลางเรียกว่าผักกำหยาน), จมูกปลาไหล, ผักหนวกปลาดุก, ผักหูปลาช่อน, ผักลืมผัว, ผักกะโตวา, ผักแต้ว, ผักติ้ว, ผักปัง, ผักจิก, ผักกะโดน, สาหร่ายทอง, สลิด, ผักพิมาน, ผักกาดโคก, เทา, ตีนเต่า, ผักอีตุบ ,ยอดมะตูม, ผักชีลาว, ผักตะเกียด, ผักกูด, ผักปอด, ยอดเสม็ด, ยอดมะกอก, กะหล่ำปลี, ปลีกล้วย (หัวปลี), มะเขือเทศและ ถั่วฝักยาว

เนื้อสัตว์

ในอดีต อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่จะเป็นพวกสัตว์ขนาดเล็กที่มีอยู่ทั่วไปตามธรรมชาติ เช่น นก, กระต่าย, กระแต, แย้, กบ, อึ่งอ่าง, พังพอน, ไก่ป่า, กระรอก, ชะมด และหมูป่า เป็นต้น ตามแต่จะหามาได้ในแต่ละฤดูกาล

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ปลา เป็นวัตถุดิบที่มีความสำคัญมาก เพราะมักจะอยู่ในรายการอาหารหลากหลายรายการไม่ว่าจะเป็นประเภทต้ม,แกง,ย่าง หรือการถนอมอาหารอย่างปลาร้า ซึ่งสามารถเก็บไว้บริโภคได้ตลอดทั้งปี ปลาที่นิยมนำมาทำอาหารโดยทั่วไปคือ ปลาช่อน, ปลาดุก, ปลานิล, ปลาตะเพียน, ปลาหมอ ฯลฯ ส่วนปลาที่นิยมนำมาทำปลาร้าคือปลาขาว, ปลากระดี่, และปลาหมอตามลำดับ

วัว เป็นวัตถุดิบที่ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหารในงานบุญประเพณี เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานฉลองสำคัญ ๆ ชาวบ้านที่นี่ส่วนใหญ่จะเลี้ยงวัวไว้เป็นฝูง ๆ เนื้อวัว จึงหาได้ง่ายและเป็นที่นิยมมากกว่าเนื้อหมู เมื่อถึงงานบุญสำคัญ ๆ ชาวบ้านจะล้มวัวเป็นตัว ๆ แล้วชำแหละส่วนต่าง ๆ ทำอาหารเช่น ต้มเนื้อหรือต้มแซบเนื้อ แกงเนื้อหน่อไม้ดอง แกงคั่วเนื้อ เป็นต้น

หมู ในอดีตจะมีบางบ้านที่เลี้ยงหมูไว้ แต่ส่วนใหญ่จะอาศัยซื้อมาจากตลาดในเมือง ดังนั้น ชาวบ้านจะไม่ได้บริโภคเนื้อหมูเป็นปกติในชีวิตประจำวัน แต่จะบริโภคเฉพาะมีงานเลี้ยงฉลอง งานบุญสำคัญ ๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน ที่ชาวบ้านจะมีการล้มหมูเป็นตัว ๆ แล้วมาชำแหละมาประกอบอาหารรายการต่าง ๆ โดยจะขอซื้อจากบ้านที่เลี้ยงไว้ ซึ่งในอดีตจะมีจากพ่อค้าจากข้าวนอกนำลูกหมูเข้ามาขายในหมู่บ้านชื่อว่า “ตาเหลว” ชาวบ้านจึงเรียกกันติดปากว่า “หมูตาเหลว” (สนิท เทินสระเกษ 2554)

การบริโภคเนื้อหมูในอดีตส่วนใหญ่จะมาจากการซื้อ และมักจะเป็นหมูสามชั้นมากกว่าหมูเนื้อแดง เพราะมีราคาถูกกว่า สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการบริโภคเนื้อหมูของชาวบ้านหนองรังกาว่า “สมัยก่อนตอนลุงอยู่โคกอยู่นา หมูที่กินส่วนมากจะกินแต่หมูสามชั้น เนื้อหมูไม่ค่อยมีกินดอก แพง แต่เดี๋ยวนี้กินเนื้อหมูทุกวันจนเบื่อ” (สำรอง เพียงโคกกรวด 6 พฤศจิกายน 2552)

ไก่ ชาวบ้านมักจะเลี้ยงไก่ไว้ตามบ้านเรือน แต่ก็ไม่ได้นิยมนำมาทำอาหารในชีวิตประจำวัน มักจะนำมาทำอาหารเมื่อมีงานบุญสำคัญ ๆ เช่น เดียวกับเนื้อวัวและเนื้อหมู อาหารที่นิยมใช่ไก่เป็นส่วนประกอบได้แก่แกงเส้นแกงร้อน ต้มไก่ใบมะขามอ่อน ต้มยำไก่ เป็นต้น มากไปกว่านั้นไก่มักจะถูกใช้ในการประกอบพิธีกรรม โดยเฉพาะการเส้นไหว้ผีตาปู่ และผีบรรพบุรุษควบคู่กับเหล้าขาว ดังคำกล่าวที่ว่า “เหล้าไหไก่ตัว”

เครื่องแกง

หรือพริกแกง เป็นส่วนประกอบหลักในการทำแกงพื้นบ้านทุกชนิด โดยนำส่วนผสมต่าง ๆ มาตำให้ละเอียด (แกงบางอย่างอาจใส่เนื้อปลาร่วมด้วย) วัตถุดิบที่นำมาทำเครื่องแกง ได้แก่ ข่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด, หอม, กระเทียม, กระชาย (บางบ้านจะแกงไม่ใส่กระชาย) และถ้าเป็นแกงที่มีรสเผ็ดจะมีพริกด้วย

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

พริก เป็นเครื่องปรุงรสที่ให้ความเผ็ด โดยทั่วไปมีมากมายหลากหลายสายพันธุ์ แต่ที่ชาวบ้านที่นี่นิยมนำมาทำอาหารส่วนใหญ่จะมีอยู่ 4 ชนิด คือ พริกชี้ฟ้า พริกใหญ่ พริกขี้หนูสวน พริกขี้กา ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่หาได้ง่ายและมีเป็นจำนวนมากในพื้นที่แถบนี้มี พริกเป็นวัตถุดิบหลัก ๆ ของชาวบ้าน มักเป็นส่วนประกอบของอาหารแทบทุกชนิด จากคำกล่าวของชาวบ้านที่ว่า “มีพริกกินพริก มีเกลือกินเกลือ” ซึ่งหมายความว่า มีอย่างไรก็กินอย่างนั้น แสดงให้เห็นว่าแม้กระทั่งว่าในภาวะที่ลำบากยากแค้นขนาดไหน พริกกับเกลือก็เป็นอาหารหลักเสมอ

กระเทียม กระเทียมที่ชาวบ้านใช้ในการประกอบอาหารในอดีตจะเป็นกระเทียมพื้นบ้านมีลักษณะหัวเล็กและกลีบเล็กมาก มีกลิ่นหอมฉุน รสชาติดี ตำแล้วจะมีน้ำมันเหนียว ๆ ออกมา คนสมัยก่อนเวลาไปปิดทองฝังลูกนิมิตจะใช้กระเทียมตำละเอียดมัดใส่ผ้าขาวเป็นลูกกลม ๆ แล้วทาที่ลูกนิมิตให้คนมาปิดทองจะทำให้ทองคำเปลวติดกับลูกนิมิต (ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี 7 พฤศจิกายน 2552)

หัวหอมแดง เป็นวัตถุดิบอีกอย่างหนึ่งที่มักจะมีอยู่ในครัวของชาวบ้านคู่กับกระเทียม เพราะถือเป็นของจำเป็นในการนำมาปรุงอาหาร โดยเฉพาะนำมาตำเครื่องแกง หัวหอมแดงในอดีตจะเป็นหัวหอมแดงพื้นบ้าน

"หัวหอมพื้นบ้านมันจะหอมกว่าหัวหอมตลาด แต่ใบของหอมพื้นบ้านมันจะบางแล้วก็เรียวกว่า แต่ต้นมันจะไม่ใหญ่เท่า ถ้าคนพื้นบ้านเขาปลูก เขาจะชอบหอมพื้นบ้านมากกว่า เพราะกลิ่นมันหอมกว่า แล้วก็ปลูกได้ปริมาณหลายกว่า กอหนึ่ง ๆ มี 10 หัวขึ้นไป" (ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี 7 พฤศจิกายน 2552)

หัวข่า เป็นวัตถุดิบที่ชาวบ้านใช้ประกอบอาหารมาช้านานทั้งเป็นเครื่องแกง และใส่กับอาหารชนิดอื่น ๆ เช่น ต้มยำ ลาบ หัวข่าที่ใช้จะเป็นหัวข่าพื้นบ้านคือจะหัวเล็ก และมีกลิ่นฉุน เผ็ด แต่จะเผ็ดต่างกับรสเผ็ดของพริก คือจะเจือรสซ่าด้วย ส่วนมากอาหารที่ใส่ทั้งหัวข่าจะใส่พริกด้วยทำให้เพิ่มความเผ็ดร้อนถึงรสมากขึ้น

ตะไคร้ เป็นวัตถุดิบที่ชาวบ้านมักจะปลูกไว้ในบริเวณบ้านนิยมนำส่วนที่เป็น "กก" มาใช้ นอกจากนำมาตำเป็นเครื่องแกงแล้วยังใช้ซอยใส่เมี่ยงมดแดง ลาบ ปลาร้าสับ หรือ ทุบใส่ต้มยำ ส่วนใบตะไคร้นั้นก็นิยมนำมาใช้ในการให้กลิ่นหอมโดยการนำมาพันใส่ต้มยำ ต้มมะขามอ่อน หรือดับกลิ่นคาวในเนื้อสัตว์ เช่นใช้ยัดไส้ในตัวไก่ ปลาเวลานำมาอบ นึ่ง เผาเป็นต้น

ใบมะกรูด ใบมะกรูดมีกลิ่นหอมฉุน ถ้าใส่ในเครื่องแกงชาวบ้านจะฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำมาตำกับส่วนผสมอื่น ๆ ให้ละเอียด นอกจากนี้ยังใช้ฉีกใส่แกงเผ็ดต่าง ๆ หรือหั่นฝอยโรยหน้าอาหาร เช่น แกงหัวตาล, แกงคั่วต่าง ๆ อย่าง คั่วเนื้อ, คั่วนก, คั่วหมู, คั่วไก่ เป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

กระชาย ในอดีตกระชายเป็นวัตถุดิบหายาก ชาวบ้านใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องแกงกับการมีตลาด ชาวบ้านนิยมใส่มากในน้ำยาขนมจีน แกงส้ม และแกงเผ็ดต่าง ๆ และอาจใช้เป็นส่วนผสมกับเครื่องแกงอื่น ๆ แต่มักจะใส่เพียงเล็กน้อย

เครื่องปรุงรส

วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นส่วนสำคัญทำให้อาหารมีรสชาติต่าง ๆ ปรุงแต่งให้เกิดความพึงพอใจในรสสัมผัส ดังนี้

เกลือ มีความสำคัญกับการประกอบอาหารเป็นอย่างมากนอกจาก เป็นเครื่องปรุงรสที่ให้รสเค็มแล้ว ยังเป็นสิ่งจำเป็นในการถนอมอาหาร ซึ่งเป็นอาหารหลัก ๆ ที่ชาวบ้านรับประทานกันตั้งแต่อดีตจวบจนกระทั่งปัจจุบัน อย่างเช่น ปลาร้า ปลาเค็ม ผักดอง เป็นต้น อาหารท้องถิ่นในระยะแรก ๆ จะมีเกลือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี กล่าวเมื่อวันที่ 16 มิถุนายน 2553 ว่า

"เกลือนี่เขาจะไม่ให้ขาดบ้านเลยนะหนู เกลือนี่เขาให้เก็บเอาไว้ให้มากๆ น้ำปลาไม่ค่อยเท่าไร ตอนเป็นเด็กยายเคยฟังพ่อแม่เล่ามา แต่ก่อนจะมีเกลือกับพริกนี่ไว้เป็น

หลัก ๆ มันไม่มีแนวกินก็เอาพริกผงกับเกลือนี่แหละมาปนกันกินกับข้าวกินเขาก็กินได้” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ในอดีตจะใช้เกลือเม็ด ชาวบ้านจะไปซื้อมาจากตลาดโคกกรวด แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ อายุ 82 ปี เล่าเรื่องเกลือในอดีตใน วันที่ 5 พฤศจิกายน 2552 ว่า

“เกลือก็ไปหาซื้อมาจากตลาดโคกกรวดหรือไม่ก็ตลาดในเมือง แต่ก่อนจะเป็นเกลือดิบชาวบ้านต้องนำมาใส่หม้อ ตั้งไฟไว้แล้วปิดฝาหม้อเกลือจะแตกเป็นผง ๆ เขาไม่กินเกลือดิบกันดอก เกลือดิบมันจะเติ่ง” (แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ 2552)

น้ำปลา เป็นเครื่องปรุงรสที่มีอยู่คู่ครัวชาวบ้านทุกบ้าน ถือเป็นเครื่องปรุงรสชาติอาหารหลัก ๆ ในอดีต ชาวบ้านจะใช้ “น้ำปลาร้าปากไห” ในการปรุงรส ซึ่งมีรสชาติคล้ายน้ำปลา ส่วนการเริ่มบริโภคน้ำปลาของชาวบ้านแถบนี้น่าจะอยู่ราว ๆ ทศวรรษที่ 2440 น้ำปลาในยุคแรก ๆ ชาวบ้านจะหาซื้อมาจากพ่อค้าที่ขนส่งสินค้ามาทางทางรถไฟสายโคกกรวด ต่อมามีพ่อค้าจากในเมืองนำน้ำปลาไห (น้ำปลาที่บรรจุลงไปหมักในไห) ใส่กระบอกไม้ไผ่ มาเดินขายในหมู่บ้าน และเป็นที่นิยมแพร่หลาย ชาวบ้านก็จะซื้อไว้ทำกับข้าวเป็นประจำ น้ำปลาในสมัยก่อนมีรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอม สามารถชูรสให้อาหาร ชาวบ้านหลายต่อหลายคนกล่าวว่า น้ำปลาในอดีตทำให้อาหารมีรสชาติอร่อยมาก และหาไม่ได้แล้วในปัจจุบัน เทียบ เชาว์พลรัง อายุ 58 ปี สัมภาษณ์วันที่ 25 มีนาคม 2554 เล่าว่า

“เมื่อก่อนการทำอาหารไม่ได้ใส่อะไรมา ใส่เพียงไม่กี่อย่าง แต่อร่อยนะหนู เพราะไม่ได้ใส่ผงชูรส ใส่น้ำปลาไห เดี๋ยวนี้ทำอะไรก็ต้องใส่ผงชูรสไม่อย่างนั้นก็ไม่อร่อย” (เทียบ เชาว์พลรัง 2554)

น้ำตาล ในอดีต เครื่องปรุงที่ใช้เพิ่มรสหวานให้อาหารและขนมคือ “น้ำอ้อย” ชาวบ้านจะปลูกอ้อยไว้ทำน้ำตาลปึก ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการตักอ้อยคือช่วงที่หมดฝนแล้วจึงจะตัดมาทำน้ำอ้อย เพราะช่วงนั้นอ้อยจะหวาน ยิ่งช่วงนั้นถ้าเป็นอ้อยที่ปลูกในดินทรายจะให้รสหวานมาก เมื่อตัดอ้อยมาแล้วก็จะมาหีบอ้อยทำน้ำตาล จะมีเครื่องหีบอ้อยทำด้วยไม้มีช่องสำหรับใส่ลำอ้อย แล้วใช้วัวเดินหมุนเป็นวงกลม ฟันเฟืองจะบดลำอ้อยให้แตกได้น้ำอ้อยสดไหลออกมา นำไปกรองด้วยผ้าข้าวบาง แล้วนำน้ำอ้อยที่ได้ไปเคี่ยวจนข้นเหนียวได้ที่แล้วนำไปหยอดลงหลุมดินเล็ก ๆ เพื่อทำน้ำตาลปึก

“สมัยก่อนยายทำน้ำอ้อยปึกขาย ปลูกอ้อยไว้ เอาน้ำอ้อยมากวน ๆ น้ำอ้อยมันได้ที่แล้วก็ตักมาหยอดเป็นแถว ๆ ทำน้ำตาลปึก แต่ก่อนจะใช้วิธีขุดดินเป็นหลุมน้อย ๆ เอาผ้ามาปูรอง แต่หลัง ๆ ก็ ไปซื้อถ้วยจากในเมืองมาหยอดทำน้ำตาลปึกน้ำอ้อย” (เฉลา พินิจโคกกรวด 2552)



ภาพที่ 13 การทำน้ำตาลปึก

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพข้างต้นเป็นภาพชาวบ้านกำลังสาธิตการทำน้ำตาลปึก ที่เคยทำกันเป็นประจำเมื่อครั้งอดีต เพื่อแสดงสภาพวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านในอดีต ภายในบริเวณ “งานลองกระทงย้อนยุค ค้นหาวิถีไทย” วันที่ 2 พฤศจิกายน 2552 ที่จัดขึ้นภายใต้ แนวคิดการรื้อฟื้นวัฒนธรรมพื้นบ้าน

ประเภทอาหารที่บริโภคในหมู่บ้าน

แบ่งเป็นอาหารในชีวิตประจำวันและในงานประเพณีพิธีกรรม ดังนี้

อาหารในชีวิตประจำวัน

อาหารในชีวิตประจำวัน ในที่นี้หมายถึง อาหารที่ชาวบ้านบริโภคกันในโอกาสปกติ สอดแทรกอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้าน ประกอบด้วยตัวอย่างรายการอาหารดังต่อนี้

ข้าว ชาวบ้านที่นี่นิยมบริโภคข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ซึ่งชาวบ้านที่มีที่นาส่วนใหญ่ยังคงทำนาไว้สำหรับบริโภคเอง พันธุ์ข้าวที่ชาวบ้านนิยมปลูกคือ ตระกูลข้าวเหลือง เช่น เหลืองอ่อน เหลืองดง เหลืองเสมอ เหลืองปลาซิว เป็นต้น ในอดีตชาวบ้านจะตำข้าวบริโภคเองด้วยครก

กระเดื่อง และจะไม่ตำทิ้งไว้คราวละมาก ๆ จะตำเฉพาะแค่พอบริโภคในแต่ละวัน ทำให้ข้าวมีรสชาติหวานตามธรรมชาติบริโภคอร่อยกว่าข้าวที่สีด้วยเครื่องจักรทิ้งไว้ในคราวเดียวดังเช่นในปัจจุบัน (จ่น ชัยเขต 2554)

ข้าวแผะ เป็นอาหารโบราณที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบันมีลักษณะคล้ายข้าวต้มหรือข้าวที่หุงปนกับมัน กลอย หน่อไม้ ยอดฟักทอง และพืชผักอื่น ปรุงรสด้วยปลาย่าง คำว่าแผะเป็นภาษาโคราชหมายถึงรวม (แต่ชาวบ้านจะออกเสียงเป็นแพะ) อาจเรียกเป็นคำกริยาว่า “แผะข้าว” หมายถึงการนำวัตถุดิบอื่น ๆ มาหุงปนกับข้าวนั่นเอง

ในอดีตข้าวแผะไม่ได้มีการปรุงรสใด ๆ ใช้บริโภคในยามขัดสน ชาวบ้านเล่าว่า ในยุคสมัยที่เกิดภัยน้ำท่วม หรือภัยแล้ง ชาวบ้านได้ข้าวน้อย ไม่เพียงพอสำหรับบริโภคในครอบครัว จึงนำอย่างอื่นเท่าที่หามาได้มาหุง หรือต้มปนไปกับข้าว เช่น เผือก มัน กลอย ฟัก แฟง ฟักทอง ยอดฟักทอง เป็นต้น เพื่อให้อิ่มท้องไปในแต่ละมื้อ ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงรสชาติโดยใส่ปลาย่าง และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ลงไป เพื่อให้มีความอร่อยมากขึ้น บ้างก็มีการเพิ่มหมู ปลาลงไปด้วย กลายเป็นเมนูหนึ่ง

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์



ภาพที่ 14 ข้าวแผะหรือข้าวแพะ

อย่างไรก็ตามข้าวแผะก็ไม่ได้เป็นที่นิยมนัก และไม่ค่อยมีใครทำรับประทาน เพราะในมุมมองของชาวบ้าน ข้าวแผะนั้นเป็นอาหารของคนอดอยาก อันเนื่องมาจากความทรงจำในอดีต ข้าวแผะจึงเป็นภาพแทนของความลำบาก แร้นแค้น และยากจน ขัดสน ถึงกับมีคำเรียกขานที่ว่า “ข้าวแผะ อาหารของคนยาก” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552) ชาวบ้านมักจะบริโภคข้าวแผะเป็นอาหารประจำวันในช่วงข้าวยากหมากแพง

แกงหัวตาล ในอดีตบริเวณหมู่บ้านหนองรังกาจะเต็มไปด้วยต้นตาล ชาวบ้านจะนำผลของตาลมาบริโภคทั้งเป็นกับข้าวและเป็นขนม ลูกตาลที่นำมาที่เป็นกับข้าวจะเลือกลูกตาลอ่อน ฝานส่วนที่เรียกว่า “หัวตาล” คือ บริเวณเนื้ออ่อนส่วนหัวของลูกตาล ถ้าลูกตาลอ่อนมาก ๆ ก็ซอยส่วนที่เป็นลอนตาลลงไปด้วย หัวตาลโดยธรรมชาติจะมีรสชาติขม เวลานำมาทำอาหารต้องเคี่ยวให้จืดก่อน แล้วจึงนำมาแกงหรือต้มกินกับน้ำพริก แกงหัวตาลจะมีส่วนประกอบสำคัญ คือ ปลาฉลาดหรือปลาช่อนย่าง ปรุงกับน้ำใบย่านางที่ตำกับข้าวสาร และถ้าใส่ไข่มดแดงด้วยจะยิ่งทำให้แกงอร่อยยิ่งขึ้น โรยหน้าด้วยใบมะกรูดอ่อนหั่นฝอย

แกงกะบุก (บุก) ป่า ในอดีต จะเป็นกะบุกป่า เช่น กะบุกคันหอก กะบุกสามง่าม กะบุกป่าสามารถนำมาแกงได้ทั้งต้นและหัว แกงกระบุกมีลักษณะและรสชาติคล้ายแกงบอน รสชาติออกหวานเล็กน้อย มีเครื่องแกงเหมือนแกงทั่วไป คือ ข่า หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เน้นการปรุงใส่ปลาช่อนหรือปลาฉลาดย่าง



มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภาพที่ 15 แกงกะบุกบ้าน (บุกบ้าน)

แกงผักหวานป่า แกงผักหวานทั่วไปจะมี 2 แบบ คือแกงผักหวานป่า และแกงผักหวานบ้าน แต่อาหารท้องถิ่นของที่บ้านหนองรังกาที่นิยมบริโภคกันมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบันจะเป็นแกงผักหวานป่า ซึ่งผักหวานป่าเป็นพืชที่ขึ้นอยู่อย่างหนาแน่นในพื้นที่แถบนี้ และยังคงมีอยู่ตามเรือกสวนไร่นาของชาวบ้าน ชาวบ้านจะนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น ต้มจิ้มกินคู่กับน้ำพริก หรือนำมาทำเป็นอาหารประเภทแกง



ภาพที่ 16 แกงผักหวานป่า

แกงผักหวานป่าจะมีส่วนผสมและวิธีการทำที่แตกต่างกันไปตามความชอบและความถนัดของผู้ปรุง โดยทั่วไปจะประกอบไปด้วย ผักหวานป่า (เลือกเก็บยอดอ่อน ๆ) ปลาร้าหรือปลาทูเค็มอย่างใดอย่างหนึ่ง ปลาย่าง (ส่วนใหญ่จะเป็นปลาฉลาดและปลาช่อน) นอกจากนี้ชาวบ้านนิยมนำเส้นหมี่โคราชและไข่มดแดงมาแกงร่วมกับผักหวาน

แกงหน่อไม้ หน่อไม้เป็นวัตถุดิบที่สำคัญของที่นี่ เพราะมีจำนวนมากทั้งตามธรรมชาติและตามเรือกสวนไร่นา ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด เช่น ห่อหมกหน่อไม้ หน่อไม้ลวกจิ้มน้ำพริก และแกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง



ภาพที่ 17 แกงหน่อไม้

แกงขี้เหล็ก แกงขี้เหล็กที่บ้านหนองรังกา ส่วนใหญ่จะนิยมใส่กะทิ ใบขี้เหล็กจะถูกโขลก หรือคั้นให้ละเอียด น้ำแกงขลุกขลิก นิยมใส่ปลาย่าง น้ำตับเนื้อ หรือหมูสามชั้น อย่างใดอย่างหนึ่ง มีรสชาติเค็มกลมกล่อมไม่เผ็ด



ภาพที่ 18 แกงขี้เหล็ก

แกงบอน มีทั้งแบบนิยมใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ ส่วนประกอบ (แบบใส่กะทิ) บอน กะทิ ปลาย่าง หมู วิธีทำคือต้มบอนให้จืด เคี่ยวกะทิให้เป็นมัน ใส่พริกแกงลงไป ใส่หมูหรือปลาย่างลงไป (ชาวบ้านบ้านห้วยเลี้ยวกล่าวว่า แกงบอนต้องใส่ปลาย่างถึงจะเข้ากัน) ใส่ปลาร้าสับละเอียดลงไป ปรุงรสให้ออกหวานเล็กน้อย

แกงส้ม เป็นแกงที่ใช้มะขามเปียกเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ จะใส่ผักอย่างใดอย่างหนึ่งหรือใส่หลาย ๆ ชนิด รวมกันก็ได้ ผักที่นิยมนำมาทำเป็นแกงส้ม ได้แก่ ดอกแค มะละกอ แตงโมอ่อน ดอกกะหล่ำ ถั่วฝักยาว มะรุม ผักกาดเป็นต้น



ภาพที่ 19 แกงส้ม

น้ำพริกผง เป็นอาหารรายการหลักๆ ของชาวไทโคราชทั่วไป กินแกล้มกับผักสด ผักดอง ผักต้ม น้ำพริกผงจะประกอบไปด้วยพริก น้ำปลา และปลาผง (ปลาย่างป่น) นอกจากน้ำพริกผงแล้วน้ำพริกตาแดง และน้ำพริกปลาสด ก็เป็นเมนูอาหารยอดนิยมด้วย

น้ำพริกตาแดง เป็นน้ำพริกที่ชาวบ้านนิยมรับประทานกันเป็นประจำ มีส่วนผสมคือ พริกแห้งคั่ว ตำ ป่น ใส่ปลาผงที่ทำจากปลาฉลาด เพราะ โดยทั่วไปนิยมใช้ปลาฉลาด ปลาอื่นไม่นิยม เพราะจะมีกลิ่นอับ

น้ำพริกหวาน (น้ำปลาหวาน) เป็นน้ำพริกที่เอาไว้กินกับสะเดา ชาวบ้านจะนิยมทำกันตอนหน้าที่ดอกสะเดา ออกดอก ออกยอดเท่านั้น น้ำพริกหวาน ก็จะประกอบไปด้วย หัวหอม น้ำตาล กระเทียม พริกแห้งทอด เพราะการทอดจะทำให้พริก กรอบอย่างสม่ำเสมอกัน (ใส่เป็นเม็ดลงไปโดยที่ไม่ต้องโขลก) บางคนจะใส่ปลาป่น กุ้งแห้ง ถั่วลิสงป่น ลงไปด้วยแล้วแต่คนชอบ ในแง่นี้ชาวบ้านกล่าวให้ข้อมูลที่น่าสนใจว่า “น้ำพริกมีหลายสูตรแล้วแต่ใครจะถนัดสูตรไหน ไม่มีสูตรเฉพาะหรือสูตรตายตัว”

น้ำพริกปลาสด น้ำพริกชนิดนี้มีมาเนิ่นนานตั้งแต่สมัยอดีต การทำน้ำพริกปลาสด จะนำพริกแห้งมาคั่วแล้วก็แกะเนื้อปลาสดที่ต้มกับปลาร้า นำมาตำรวมกับพริกแห้งที่คั่วไว้ ใส่เนื้อปลาให้สมดุลกัน กับจำนวนพริก ปลาที่ใช้ส่วนมากจะเป็นปลาดุก กับปลาช่อน เพราะแกะเนื้อได้มาก ถ้าจะให้อร่อยยิ่งขึ้นก็นำกระเทียมเผามาตำใส่ลงไปด้วย การตำต้องตำส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกันจนแห้ง สามารถเก็บไว้กินได้เป็นอาทิตย์ เวลารับประทานก็ตักมาใส่ถ้วยแล้วก็ตักน้ำปลาร้าใส่ลงไปเล็กน้อย ปรุงรสด้วยน้ำปลา แล้วก็คลุกเคล้าให้เข้ากัน เมื่อเนื้อปลาที่ตำโดนน้ำก็จะฟูขึ้นน่ารับประทานมาก รับประทานคู่กับผัก ได้ทั้งผักสด ผักต้ม ผักลวก ตามความชอบ

น้ำพริกปลาทู จะใช้พริกสด หัวหอมแดง และกระเทียม มาคั่วแล้วก็ตำรวมกับ ปลาทู สาเหตุที่ใช้ปลาทู เพราะปลาทะเลจะไม่ค่อยคาว ถ้าใช้ปลาดุก ปลาช่อน จะมีกลิ่นความมากกว่า นิยมรับประทานกับผักต้มต่าง ๆ

ผักลวกกะทิ คือ ผักที่นำลงไปลวกในน้ำกะทิ นำกะทิมาเดี่ยว (ภาษาพื้นบ้านเรียกว่า “ค้างไฟ”) จนงวดได้ที่ จากนั้นก็นำผักลงไปลวกในนำกะทิ ผักที่นิยมนำมาทำเป็นผักลวกกะทิก็คือ ผักบุ้ง ผักตำลึง ยอดมะรุม หัวปลีกล้วย ทำให้รสชาติของผักหวานมันขึ้น

ส้มตำ ส้มตำในอดีต จะมีเครื่องปรุงเพียงไม่กี่ชนิด สิ่งที่ขาดไม่ได้คือปลาร้าและมะขาม ส่วนประกอบอื่นๆ ชาวบ้านนิยมใส่ปลาย่าง เขียดย่าง ปูนา ถ้าเป็นปูนาจะใส่ปูสด แกะส่วนที่เป็นกระดองทิ้งไปใช้แต่ส่วนตัวและขา ทั้งยังใส่ขิงพื้นบ้าน (ขิงหัวเล็กๆ) ลงไปเป็นส่วนผสมเพิ่มความเผ็ดร้อนและมีสรรพคุณในการแก้โรคท้องอืดท้องขึ้นอีกด้วย นอกจากส้มตำมะละกอแล้วยังมีส้มตำ

อื่นๆ เช่น ตำถั่วปี (ถั่วดำ) ตำแตงไทยใส่ลูกตะโก ตำสับประรด ตำเปลือกแค (เป็นยาสมานท้อง ป้องกันและรักษาอาการท้องเสีย) ซึ่งไม่พบแล้วในปัจจุบัน

เมี่ยงมดแดง ชาวบ้านไม่ค่อยนิยมรับทานเป็นกับข้าวแต่จะรับทานเป็นอาหารว่าง ระหว่างมานั่งล้อมวงพูดคุยสนทนากัน เวลาชาวบ้านทำไข่มดแดงก็จะเชื้อเชิญให้ญาติสนิทมิตรสหายมาร่วมรับประทานด้วยกัน เมี่ยงมดแดง แบบโบราณจะนำมดแดงไปตากแดดพอสลบ นำมดแดงทั้งตัวทั้งไข่ ซอยหอม ซอยตะไคร้ ใส่เกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน รับทานได้ทันที

> “เมี่ยงมดแดงแต่ก่อนจะมีวิธีการทำอีกแบบหนึ่ง ไม่ได้ทำให้มันตาย นำไปตากแดดพอสลบ ซอยหอม ซอยตะไคร้ใส่ตักกินเลย กินกันไปคุยกันไป บางทีกินไม่ทันหมด มดมันฟื้นมันก็พากันไต่หนีลงโต๊ะ” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

นอกจากเมี่ยงมดแดงแล้ว ไข่มดแดงยังสามารถมาทำเป็นอาหารได้หลายอย่าง เช่น แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง ไข่เจียวใส่ไข่มดแดง ไข่มดแดงชุบแป้งทอด หมกไข่มดแดง ชาวบ้านบอกว่าไข่มดแดงทำอะไรก็อร่อย

ข้าวหลาม เป็นขนมพื้นบ้านที่ชาวบ้านรุ่นก่อน ๆ นิยมทำรับประทานกันในช่วงปลายฤดูฝน ไปถึงช่วงต้นฤดูหนาว มีส่วนประกอบหลักคือข้าวและกะทิ เกลือ น้ำตาล มีทั้งแบบใส่ถั่วดำและถั่วดิน (ถั่วลิสง) แต่ที่ชาวบ้านที่นี่นิยมทำกันมาอดีตจะใส่เฉพาะข้าว กะทิ เกลือ น้ำตาล

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ลิขสิทธิ์

ขนมหน่อไม้ หน่อไม้เป็นพืชที่มีอยู่มากในบ้านหนองรังกา นอกจากจะนำมาทำเป็นอาหารคาวแล้ว ชาวบ้านที่นี่ยังนำมาทำเป็นอาหารหวานอีกด้วย ส่วนประกอบ หน่อไม้สด แป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย วิธีทำ นำหน่อไม้มาสับสาวให้เป็นเส้น ๆ ละเอียด แล้วนำมาคลุกกับเกลือป่น นำไปต้มจนสุก จากนั้นก็นำมาบีบเอาน้ำทิ้งไปให้เหลือแต่เนื้อหน่อไม้ แล้วนำมานวดผสมกับแป้งข้าวจ้าว กะทิ และน้ำตาล ตัดรสชาติด้วยเกลือเล็กน้อย ให้มีรสชาติหวาน มัน เค็ม แล้วนำไปห่อด้วยใบตองกล้วย หรือทำเป็นกระทงสีเหลี่ยม โรยหน้าด้วยมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้น ๆ แล้วนำไปนึ่งในซึ้งนึ่งขนม

ขนมฟักทอง ปอกเปลือกฟักทองนำไปต้มให้สุก นำมาโขลกให้ละเอียด นำมานวดกับแป้งข้าวเจ้า ใส่หัวกะทิและน้ำตาล นำไปนึ่งในซึ้งทำขนม

อาหารในงานประเพณีพิธีกรรม

อาหารในงานประเพณีพิธีกรรม คืออาหารที่ทำขึ้นเมื่อมีงานประเพณีของชุมชน เช่น เทศกาลงานบุญต่าง ๆ งานบวช งานแต่งงาน งานศพ ตรุษสารท

คั่วหมี่ หรือที่รู้จักกันโดยทั่วไปว่า “ผัดหมี่โคราช” เป็นอาหารที่ชาวโคราชทั่วไปนิยมรับประทานเป็นอย่างมากตั้งแต่อดีตสืบเนื่องมาจนกระทั่งปัจจุบัน จนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของ

ชาวโคราชโดยทั่วไป เส้นหมี่โคราชมีลักษณะแตกต่างไปจากก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ หากแต่คล้ายคลึงกับก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร์ที่ใช้ผัดไทย แต่เส้นบางและนิ่มกว่ามาก

การนำหมี่โคราชมาทำอาหาร ที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายคือการนำมาผัดหรือคั่ว เรียกว่าผัดหมี่โคราช หรือภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “คั่วหมี่” วัตถุดิบหลักๆ ได้แก่ หมี่โคราช หอม กระเทียม (สับหรือตำพอหยาบ ๆ) น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก
คั่วหมี่มักจะเป็นรายการอาหารหลัก ๆ ในงานบุญต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่งงาน งานเลี้ยงฉลองต่าง ๆ หรือแม้กระทั่งงานศพ

> “ผัดหมี่ นี่จะมีทุกงาน ทั้งงานบวช งานวาน งานแต่ง โดยเฉพาะงานศพ งานตาย จะต้องมีผัดหมี่ ถึงกับมีการพูดหยอกกันในหมู่เพื่อนว่า เฮ้ยกูอยากกินผัดหมี่มึงแท้ว่ะ เราก็จะตอบว่า เฮ้ย! กูยังไม่ตาย ไม่ต้องมาแช่งกู ถ้าพูดแบบนี้เป็นอันรู้กันเลย” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

นอกจากคั่วหมี่แล้ว ชาวบ้านยังนำหมี่โคราชมาทำเป็นอาหารอื่น ๆ เช่น ใส่ในแกงผักหวาน หรือแม้กระทั่งใส่น้ำตาลกลายเป็นของหวานอีกด้วย

ขนมจีน เป็นอาหารที่ที่ชาวบ้านนิยมนำมาเลี้ยงแขกในเกือบทุก ๆ งานประเพณี ยกเว้นงานศพที่ไม่นิยมนำขนมจีนมาเลี้ยงแขก แต่ชาวบ้านที่นี่ก็บอกว่า การที่ไม่นำขนมจีนมาเลี้ยงแขกในงานศพนั้น ไม่ได้มีข้อห้ามเคร่งครัดเพียงแต่ชาวบ้านโดยทั่วไม่นิยมทำกัน

ในอดีตชาวบ้านจะทำขนมจีนกันเองในแต่ละครัวเรือน แต่เป็นอาหารที่ต้องใช้เวลาและแรงงานคนที่ต้องทำช่วยกัน 2 – 3 คนขึ้นไป ใช้เวลาในการทำประมาณ 3 - 4 วัน แต่ในปัจจุบันชาวบ้านนิยมซื้อมาจากตลาด แต่ยังคงทำน้ำยากันเอง น้ำยาขนมจีนของที่นี่จะมีอยู่ 2 แบบ คือ น้ำยาและน้ำพริก น้ำยาจะมีรสเผ็ดจะเป็นน้ำยาปลา (ปลาทู ปลาช่อน ปลาหมอ ไม่นิยมใช้ปลาไหล) หมู เนื้อ ไก่ ส่วนน้ำยาอีกแบบหนึ่ง เรียกว่าน้ำพริก ซึ่งจะมีรสหวาน มีส่วนประกอบสำคัญคือถั่วลิสงและน้ำตาล

ลาบ (ลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบไก่) อาหารประเภทลาบเป็นที่นิยมนำมาเลี้ยงแขกในงานบุญประเพณีต่าง ๆ โดยเฉพาะในงานมงคล เช่น งานบวช งานแต่ง งานฉลองต่าง ๆ เดิมงานบวชหรืองานแต่งจะเน้นการหุงข้าว ต้ม แกง ธรรมดา แกงที่นิยมใช้ในงานบวชส่วนมากจะเป็นแกงกะทิ อย่างไรก็ตามอาหารประเภทลาบก็ได้รับความนิยมในงานบุญมานานแล้ว ตั้งแต่เริ่มรับวัฒนธรรมอาหารอีสานเข้ามาการที่ลาภ เข้ามาเป็นที่นิยมแพร่หลายนั้น ส่วนหนึ่งมาจากการที่ความหมายดี คำว่า “ลาบ” นั้นพ้องเสียงกับคำว่า “ลาภ” ซึ่งถือว่าเป็นมงคล และรสชาติของลาบนั้นล้วนถูกปากชาวบ้านโดยทั่วไป

ลอดช่องน้ำกะทิ เมื่อก่อนชาวบ้านจะทำกันเอง โดยใช้แรงงานในการทำอย่าน้อย 2-3 คน เมื่อมีงานบุญ งานเลี้ยงใดๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน กฐิน ผ้าป่า งานรวมไปถึงการทำนาวานหรือการลงแขก งานวานต่างๆ ที่ต้องใช้ความร่วมมือจากเพื่อนบ้านใกล้เรือนเคียง ผู้เป็นเจ้าบ้านจะต้องทำอาหารเลี้ยงชาวบ้านคนอื่นๆ ที่มาร่วมงาน ชาวบ้านจะนึกถึงเมนูลอดช่องน้ำกะทิเป็นของหวานเสมอ ๆ

ขนมข้าวต้มต่าง ๆ ขนมข้าวต้มของที่นี่จะมีหลายแบบด้วยกันคือข้าวต้มมัด ข้าวต้มพันอ้อย ข้าวต้มหมู เป็นต้น ขนมข้าวต้มเป็นขนมที่มักพบในงานบุญประเพณีต่างๆ ทั้งงานตรุษ งานสารท เป็นขนมที่ชาวบ้านรุ่นเก่านิยมกันมาก ข้าวต้มมัดของที่นี่จะแตกต่างจากที่อื่นๆ ตรงที่ใช้ถั่วลิสงและมะพร้าวขูดเป็นสำคัญ ข้าวต้มพันอ้อยมีชื่อเรียกอีกชื่อหนึ่งคือข้าวต้มลูกโยน ลักษณะแบบเดียวกับข้าวต้มมัด แต่ข้าวต้มมัดจะห่อด้วยใบตอง ส่วนข้าวต้มลูกโยนจะห่อด้วยใบอ้อยพันเป็นรูปสามเหลี่ยมจึงเรียกว่าข้าวต้มพันอ้อยและตรงปลายจะเหลือใบอ้อยไว้จับหิ้ว ชาวบ้านจะนำมาทำบุญในช่วงเทศกาลออกพรรษา ส่วนข้าวต้มหมู จะทำเหมือนข้าวต้มมัดแต่จะใช้มันหมู พริกไทย เกลือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

มหาวิทยาลัยศิลปากร ห้องสมุดวิทยาศาสตร์



ภาพที่ 20 ข้าวต้มมัด

ส่วนข้าวต้มพันอ้อย จะคล้ายคลึงกับข้าวต้มมัด คือจะมีทั้งแบบที่ใส่กล้วยน้ำว้า ถั่วลิสง ถั่วดำมะพร้าวขูด แต่จะต่างกันตรงรูปแบบในการห่อ ข้าวต้มพันอ้อยจะห่อเป็นสามเหลี่ยม และนำไปต้ม แต่ข้าวต้มมัดจะนำไปนึ่ง



ภาพที่ 21 ข้าวต้มพันอ้อยหรือข้าวต้มลูกโยน

นอกจากนี้ยังมี ข้าวต้มตัด เป็นการนำขนมข้าวต้มมาทำเป็นขนมอีกแบบหนึ่ง โดยการข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มใบอ้อยที่ต้มสุกมาตัดให้ได้ขนาดพอคำ จากนั้นก็เอามะพร้าวทึนทึกมาขูดเป็นเส้น ๆ แล้วมาโรยใส่ ก็สามารถกินได้เลย โดยไม่ต้องใส่น้ำตาลลงไปอีกเพราะจะได้ความหวานจากกล้วยน้ำว้าสุกที่อยู่ในข้าวต้มอยู่แล้ว

ขนมเทียน เป็นขนมที่ใช้เป็นประจำในงานบุญต่างๆ โดยเฉพาะในงานสงกรานต์ งานสารท งานเข้าพรรษา ออกพรรษา มักจะพบควบคู่กันกับข้าวต้มมัด และข้าวต้มพันอ้อย ขนมเทียนจะใช้แป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบสำคัญ มีไส้ 2 แบบ คือแบบไส้หวานและไส้เค็ม ใช้ใบตองห่อเป็นรูปสามเหลี่ยม บางพื้นที่เรียกว่าขนมนมสาว

กระยาสารท ขนมกระยาสารทหรือที่ชาวบ้านที่นี่เรียกกันว่าข้าวเม่าสารท เป็นขนมที่สำคัญในประเพณีวันสารทไทย ชาวบ้านแต่ละบ้านจะนำขนมกระยาสารทมาทำบุญ และมักจะนำมาพร้อม ๆ กับกล้วยไข่



ภาพที่ 22 ขนมกระยาสารท

ข้าวเหนียวหัวหงอก เป็นข้าวเหนียวนึ่งสุก โรยด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้น เส้นสีขาวของมะพร้าวมีลักษณะคล้ายผมหงอกของผู้สูงอายุ ชาวบ้านจึงเรียกขนมชนิดนี้ว่าข้าวเหนียวหัวหงอก เป็นอาหารว่างของคนในอดีต ปัจจุบันนิยมใช้ไหว้ผีบรรพบุรุษในงานแต่งงาน



ภาพที่ 23 ข้าวเหนียวหัวหงอก

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ขนมฝักบัว มีลักษณะเป็นแผ่นกลมๆ แป้งนุ่ม ขอบจะกรอบและงอุ้มขึ้นมาเล็กน้อย ตรงกลางของขนมจะพองนูนขึ้นมา ด้านล่างของขนมจะเป็นใยเหมือนสายบัว รสชาติหวานมันเหนียวนุ่ม และมีกลิ่นหอมของใบเตย เป็นขนมที่ทั้งกินในยามปกติ และนิยมใช้ไหว้ผีบรรพบุรุษในงานแต่งงาน ส่วนผสมใช้แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี น้ำใบเตย กล้วยหอมสุก ปรุงรสด้วยน้ำตาลปึก เกลือ กะทิ

นางเล็ด เป็นขนมพื้นบ้านอีกชนิดหนึ่งที่นิยมรับประทานโดยทั่วไป และใช้ไหว้ผีบรรพบุรุษในงานแต่งงาน มีลักษณะเป็นข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนกลมๆ แล้วนำไปทอด โรยด้วยน้ำตาลอ้อย (น้ำอ้อยย้วย) และยังนิยมใช้เป็นของไหว้ท้าวสุรนารี หรือคุณย่าโมอีกด้วย

เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร

ในอดีต เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหารจะเป็นเทคโนโลยีแบบง่าย ๆ และมุ่งเน้นไปที่การปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม ตั้งแต่การผลิตอาหาร การปรุงอาหาร และการสงวนรักษาอาหารเป็นสำคัญ

เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร

เน้นใช้แรงงานคนเป็นหลัก ไม่ว่าจะเรื่องของการผลิตอาหารเครื่องไม้เครื่องมือจะเป็นจอบ (ภาษาพื้นบ้านเรียกว่าจก) เสียม มีด พร้า และใช้แรงงานสัตว์อย่าง เช่น วัว ควาย ในการไถนาและหีบอ้อยทำน้ำอ้อย

เทคโนโลยีในการปรุงอาหาร

ในอดีต จะใช้ เตาถ่าน ในการหุงหาอาหาร ทั้งหุงข้าวและทำกับข้าว โดยอาศัยถ่านไม้เป็นเชื้อเพลิงให้ความร้อนทำให้อาหารสุก ชาวบ้านจะไปตัดไม้มาเผาเป็นถ่าน และทอนเป็นท่อนเล็กไว้ทำฟื้นเก็บไว้ในเพิงเก็บถ่านและฟืน หม้อที่ใช้ในการหุงหาอาหารจะเป็นหม้อดิน โอ่งบรรจุน้ำก็เป็นโอ่งดินจากด่านเกวียน* ครัวของชาวบ้านจะอยู่บนบ้าน ซึ่งเป็นบ้านไม้ยกใต้ถุนสูง และผนังตีไม้ห่างๆ ให้อากาศถ่ายเทสะดวก



มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ภาพที่ 24 ตัวอย่างครัวในอดีต

ภาพดังกล่าวเป็นภาพบ้านของแม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม อายุ 78 ปี ซึ่งมีลักษณะใกล้เคียงกับรูปแบบห้องครัวของชาวบ้านในอดีต ผู้ศึกษาเข้าไปถ่ายภาพวันที่ 8 พฤศจิกายน 2552

---

* ด่านเกวียน เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดนครราชสีมา ที่มีการผลิตเครื่องปั้นดินเผามาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน

การหุงข้าวกระทะ เป็นการหุงข้าวแบบโบราณ เวลามีงานบุญประเพณีของชุมชน เช่น งานบวช งานแต่งงงาน งานศพ หรืองานอื่นๆ ที่มีชาวบ้านมาร่วมงานเป็นจำนวนมาก จึงต้องหุงข้าวด้วยกระทะขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ข้าวในปริมาณที่พอเพียงเลี้ยงชายบ้านที่มาร่วมงาน

วิธีการหุงข้าวกระทะ ทาน้ำมันลงบนกระทะให้ทั่ว เทน้ำลงไปในกระทะจนเกือบเต็ม ปิดฝา รอน้ำเดือด เมื่อน้ำเดือดเทข้าวสารลงไปในกระทะ คนด้วยไม้พายไปมา จนข้าวใกล้จะสุก จากนั้นก็นำฝาชีที่สานด้วยไม้ไผ่มากดลงบนข้าว ตักน้ำออกจนหมด จากนั้นก็ใช้ไม้พายพลิกข้าวจากก้นกระทะขึ้นมาด้านบน เพื่อให้ความร้อนจากกระทะโดนข้าวที่อยู่อีกด้านหนึ่ง เรียกว่า “ปลิ้นข้าว” นำใบตองมาคลุมข้าวให้ทั่ว แล้วนำกระสอบป่านคลุมทับอีกชั้นหนึ่ง ปิดฝากระทะรอจนกว่าข้าวจะสุก



ภาพที่ 25 ตัวอย่างการหุงข้าวกระทะ

ภาพจากงานฉลองผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบัน นายสำราญ เทินสะเกษ วันที่ 16 กรกฎาคม 2553 คนที่ทำหน้าที่เป็นหลักในการหุงข้าวกระทะเป็นผู้ชายอายุประมาณ 60 – 70 ปี สองคน และมีผู้ชายวัยกลางคนเป็นผู้ช่วยอีก ประมาณ 3-4 คน

เทคโนโลยีในการสงวนอาหาร

การเก็บรักษาอาหารในอดีตจะใช้วิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

ย่าง การย่างไฟ เป็นการทำให้อาหารสุกด้วยไฟอ่อน ๆ เป็นการสงวนอาหารให้สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น อาหารที่นำมาย่างได้แก่ ปลาย่าง พริกย่าง เขียดย่าง

ตากแห้ง เป็นวิธีการสงวนเนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น ปลา เนื้อวัว เนื้อหมู เขียด โดยการ นำไปตากแดดไว้ มีทั้งแบบคลุกเคล้าเกลือและแบบที่นำไปตากไว้เฉย ๆ แบบคลุกเกลือเรียกว่า ปลาเค็ม เนื้อเค็ม แบบไม่ได้คลุกเกลือเรียกว่าปลาแห้ง เนื้อแห้งเป็นต้น

ปลาร้า เป็นอาหารทีสำคัญของชาวบ้านที่นี่มาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ช่วงฤดูน้ำหลากชาวบ้านจะจับปลาได้จำนวนมาก จะนำมาทำเป็นปลาร้า ส่วนประกอบในการทำปลาร้า คือ ปลา เกลือ และกะเบือ (ข้าวคั่ว) ปลาที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำปลาร้าคือปลาขาว ลูกปลานิล วิธีการทำปลาร้าคือนำปลามาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาคลุกกับเกลือใส่ไหหมักทิ้งไว้ 2-3 วัน แล้วเปิดไหใส่กะเบือ ลงไปใส่น้ำ ประมาณ 1 ขัน ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน ก็นำมาทำอาหารได้ และเก็บไว้ได้นานไปอีกหลายปี (แม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด 2554)

วัสดุในการบรรจุปลาร้า ไม่ใช่เพียงแค่ไหเท่านั้น แม้กระทั่งกระบอกไม้ไผ่ก็ยังมีการนำมาใช้บรรจุปลาร้าได้เช่นกัน ยวงทอง คำโคกกรวด เล่าว่า “แต่ก่อนป่าดีดินดี ปลาก็มีมาก เอามาทำปลาร้า ยายยังจำได้ไหไม่พอใส่ พ่อของยายก็ไปตัดกระบอกไม้ไผ่มา อัดปลาร้าใส่กระบอกไว้แล้วก็วางเรียงๆ กัน”

ปลาร้าสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ปลาร้าสะเออะ ปลาร้าหลน ทั้งยังมีการนำปลาร้านำมาเป็นเครื่องปรุงรสในอาหารชนิดอื่นๆ เช่น ส้มตำ แกงต่างๆ โดยเฉพาะนำมาทำน้ำพริกต่าง ๆ เช่นน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาทู เป็นต้น

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ปลาร้าที่นี่จะออกรสเปรี้ยวกว่าปลาร้าในแถบอีสาน ใช้ข้าวคั่วข้าวสาร อีสานจะใช้ข้าวคั่วข้าวเปลือก เมื่อนำไปใส่ส้มตำหรือแกงต่างๆ จะทำให้แกงออกรสเปรี้ยวอย่าง แกงขี้เหล็ก แกงผักหวาน และต้องใส่น้ำปลาช่วยในการปรุงรส ในขณะที่ปลาร้าอีสานใส่แค่ปลาร้าก็รับประทานได้เลยไม่ต้องปรุงเพิ่ม (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

ปลาร้าปู หรือน้ำปู ใช้ปรุงรสคล้ายน้ำปลา มีวิธีทำเช่นเดียวกับการทำปลาร้า คือนำปูมาตำ คั้นเอาแต่น้ำ หมักกับเกลือ แต่ไม่ต้องใส่ข้าวคั่ว หมักไว้ 2-3 เดือน (พอเป็น) คือหายกลิ่นคาว ชาวบ้านจะใช้วิธีดมกลิ่นดูว่าน้ำปูใช้ได้หรือยัง เมื่อใช้ได้ หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “เป็น” แล้ว ก็นำมาหล่น กินกับข้าว บ้างนำมาซาวข้าว (คลุกกับข้าว) บ้างนำมาทำน้ำพริก เป็นน้ำพริกปู (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ปลาร้าอึ่ง การนำอึ่งมาทำปลาร้าเป็นที่นิยมแพร่หลายในหมู่ชาวไทโคราชในอดีต อึ่งจะมีมากในช่วงฤดูฝน นำอึ่งมาล้างน้ำให้สะอาด ผ่าเอาเครื่องในทิ้งไป นำมาคลุกเคล้ากับเกลือ หมักทิ้งไว้ 1-2 วัน นำข้าวขั้วข้าวเปลือกมาตำใส่ลงไปหมักทิ้งไว้เช่นเดียวกับการทำปลาร้าทั่วไป ปลาร้าอึ่งจะอร่อยหรือไม่ขึ้นอยู่กับขั้นตอนในการคลุกเคล้ากับเกลือหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าการซาวเกลือ ต้อง

ซาวให้นาน ๆ จนเนื้ออึ้งนิ่ม และเกลือซึมเข้าไปในเนื้ออึ่ง จากนั้นนำไปหมัก 2-3 วัน และนำข้าวเบือมาใส่แล้วหมักทิ้งไว้ 1-2 เดือน ถึงเริ่มนำมารับประทานได้

ผักดอง ผักดอง เป็นอาหารพื้นบ้านหลักๆ ที่ชาวบ้านบริโภคกันเป็นประจำ ผักที่นิยมนำมาดองได้แก่ ผักเสี้ยน ผักกาด ต้นหอม ยอดผักกุ่ม วิธีการทำได้แก่นำผักมาล้างให้สะอาด คลุกเค้ากับเกลือคั้นเอาน้ำออก คลุกเคล้ากับเกลืออีกรอบหนึ่งค้นน้ำออก แล้วใส่น้ำข้าวลงไปหมักทิ้งไว้ 1 คืนก็สามารถนำมารับทานได้ (แม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด 6 กรกฎาคม 2554)

หน่อไม้ส้ม (เปรี้ยว) มีมากในฤดูฝน นอกจากนำหน่อไม้สดมาประกอบอาหารแล้ว ยังทำเป็นหน่อไม้ส้ม ไว้กินได้นานเป็นปี ตั้งแต่เริ่มหมักให้เป็นหน่อไม้ส้มก็กินได้เรื่อย ๆ หน่อไม้ส้มส่วนมากจะเป็นแกงใส่กะทิ แกงคู่กับไก่ หมู เนื้อ หรือไม่ก็นำไปคั่วเป็นคั่วไก่ คั่วเนื้อ ถ้าเป็นคั่วเนื้อไม่นิยมใส่กะทิ (สำรอง เพียงโคกกรวด 4 พฤศจิกายน 2552)

น้ำตับ ลักษณะคล้ายไส้กรอก แต่ชาวบ้านที่นี่เรียกว่าน้ำตับ สมรัก ศรีทนนาง อายุ 44 ปี เล่าว่า ในอดีตเวลามีงานบุญ จะมีการล้มหมู ล้มวัวเพื่อทำอาหารเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน เนื้อที่เหลือชาวบ้านจะนำมาทำน้ำตับ โดยสับผสมกับกระเทียม พริกไทย และข้าวสุกเพียงเล็กน้อยพอให้ออกรสเปรี้ยว ยัดใส่ลำไส้ใหญ่ของหมูหรือวัว แขวนตากแดดไว้ เก็บไว้ได้นานเป็นเดือนๆ ชาวบ้านนิยมนำมาซอยใส่แกงขี้เหล็ก แกงบอน และแกงกระบุก ฯลฯ (สมรัก ศรีทนนาง 7 กรกฎาคม 2554)

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์สิรินธร

วิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในอดีต

ในอดีตชาวบ้านจะมีวิถีชีวิตหาอยู่หากินตามธรรมชาติและผลิตอาหารบริโภคเอง โดยจะเริ่มทำนาตั้งแต่ช่วงเดือน มิถุนายน-สิงหาคม ไปจนกระทั่งถึงฤดูการเก็บเกี่ยวช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม โดยอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก นอกจากการทำนาปลูกข้าวแล้วยังเก็บหาอาหารตามธรรมชาติ และถนอมอาหารไว้ยามหน้าแล้ง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

หาอยู่หากินตามธรรมชาติ

วิถีชีวิตในอดีต ชาวบ้านจะมีวิถีชีวิตพึงพิงธรรมชาติ ผลิตอาหาร และเก็บหาพืช และสัตว์เล็กสัตว์น้อยตามฤดูกาล สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี อดีตผู้ใหญ่บ้านหนองรังกา เล่าในวันที่ 5 พฤศจิกายน 2552 ว่า

> “คนแต่ก่อนเขากินเป็นเวลา กินของธรรมชาติตามฤดูกาล แล้วแต่ว่าช่วงไหนจะมีอาหารอะไร ไม่ได้กินตลอดเหมือนคนเดี๋ยวนี้หรอก เดี๋ยวนี้อยากกินอะไรก็ไปตลาดซื้อมากิน” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ฤดูฝน เป็นช่วงที่พืชพรรณธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ที่สุด จะมีอาหารโดยเฉพาะหน่อไม้ กระบุก บอน กระเจียว สัตว์ก็พวกกบ อึ่ง ตามห้วยหนองคลองบึงจะมีปลาจำนวนมาก

> “หน้าฝน กระบุกป่างอก พอฝนตกหนัก น้ำขังบอนจะเกิด ตามหนองน้ำจะมีบอน ช่วงฝนตกแมงจะออกมา อย่างพวกจักกะหรีด (จิ้งหรีด) อึ่งก็ไปกินพวกนั้น ก็ไปจับเอามาทำปลาร้า แต่ก่อนเวลาทำกับข้าวจะใสปลาร้าอึ่งแทนกะปิ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

ฤดูหนาว จะมีผักหวานป่า ดอกสะเดา ดอกแจง ดอกและใบกุ่ม สัตว์ที่เหมาะสมที่จะบริโภคในฤดูนี้ได้แก่ บึ้งและปู ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าการเก็บไข่บึ้งในฤดูหนาวว่า

> “ช่วงปีใหม่จะไปย้อนไข่บึ้ง (เก็บไข่บึ้ง) กัน จะดูปากรูว่ามีไข่บึ้งอยู่หรือไม่ ถ้าปากรูเป็นฟองสีขาว มีใยขาว ๆ นวล ๆ อยู่ ก็แสดงว่าใช่ ก็จะเอาไม้ไปแหย่ปั่น ๆ ไข่บึ้งจะติดไม้ขึ้นมา นำมาลอกเยื่อรอบนอกออก แล้วบีบให้แตกข้างในจะเป็นน้ำ นำมาทำหมก ทำสะเออะกินอย่างอร่อย แต่ถ้าเลยมาช่วงกุมภาพันธ์ ปากรูเป็นสีอื่นแสดงว่าไข่บึ้งได้ฟักเป็นตัวแล้ว ลูกของเขาจะเดินเข้าเดินออกจนใยสีขาวหมดไป และช่วงหน้าฝนบึ้งจะเหม็นคาว กินไม่ได้ หมดฝนไปแล้วถึงจะกินได้ ปูก็เหมือนกันหน้าฝนจะเหม็นคาว ต้องกินหน้าหนาว ไปขุดปูแล้วให้นำก้อนดินไปปิดปากรูไว้ แต่ไม่ต้องปิดสนิท เช้าขึ้นมาไปเปิดปากรูจะได้เขียดมาอีกเป็นกำ ๆ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ฤดูแล้ง เป็นช่วงที่พืชพันธุ์หายาก ชาวบ้านจะอาศัยอาหารที่ถนอมไว้ในช่วงฤดูฝน และฤดูหนาวบริโภคเป็นหลัก เช่นปลาร้า ปลาจ่อม ปลาย่าง ปลาร้าอึ่ง เขียดแห้ง น้ำตับ ผักดอง ได้แก่ ผักเสี้ยนดอง ผักกุ่มดอง ต้นหอมดอง ผักกาดเขียวดอง หรือพืชผักที่ออกผลตลอดปี ทั้งยังเก็บไว้ได้นานอย่าง ฟักเขียว แฟง ฟักทอง ส่วนสัตว์ที่หาได้ในช่วงนี้ได้แก่ แย้ เขียด มดแดง กระต่าย พังพอน สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 56 ปี เป็นผู้หนึ่งที่ออกล่าสัตว์กับพรรคพวกในสมัยยังเป็นหนุ่ม

> “เมื่อตอนลุงอายุ 20 กว่าปี ประมาณปี พ.ศ. 2509-2510 กระต่ายยังเยอะอยู่ พอเกี่ยวข้าวเสร็จ หน้าแล้งก็ไปหาล่ากระต่ายกัน เอามาทำเป็นอาหาร กินหมดทุกเรื่อง อึ่ง แย้ กระต่าย พังพอน งูยังกินเลย แต่ว่านานๆ กินที ต้องดูก่อนว่ามีพยาธิไหม ถ้ามีก็ไม่ค่อยกล้ากินเท่าไรหรอก แต่งูเห่านี่เขาก็กินเป็นยา” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ในช่วงปลายฤดูร้อนย่างเข้าสู่ฤดูฝนชาวบ้านจะสีข้าว และเตรียมข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่จำเป็น ก่อนความชื้นจะมาเยือน เตือนใจ ขันโคกกรวด อายุ 48 ปี เล่าวิถีชีวิตในวัยเด็กว่า

> “สมัยก่อน ช่วงจะเข้าหน้าฝนทุกครัวเรือนในหมู่บ้านจะเตรียมสีข้าว เตรียมฟืน เตรียมน้ำมันก๊าดสำหรับจุดตะเกียง ขี้ไต้ ซึ่งของทั้งหมดนี้ต้องเตรียมไว้ให้เพียงพอจนกว่าจะหมดหน้าฝน เพราะถ้าเข้าหน้าฝนแล้ว สิ่งเหล่านี้จะเป็นของที่จำเป็นมาก เพราะช่วงหน้าฝน การตำข้าว สีข้าวก็ไม่สะดวกเพราะจะทำให้ข้าวชื้นเก็บไว้ได้ไม่นานจะขึ้นรา ส่วนไม้ฟืนที่แห้งสำหรับมาก่อไฟหุงหาอาหารก็จะไม่มี น้ำมันก๊าดก็หาซื้อได้ลำบาก” (เตือนใจ ขันโคกกรวด 2552)

อาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม

แบ่งเป็นความสัมพันธ์ในครอบครัว ความสัมพันธ์ในชุมชน และความสัมพันธ์กับคนนอกชุมชน ดังนี้

ความสัมพันธ์ในครอบครัว

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

การประกอบอาหาร ในครอบครัว ผู้ประกอบอาหารโดยทั่วไปจะเป็นแม่ หรือลูกสาว เมื่อประกอบอาหารเสร็จแล้วคนในครอบครัวจะมารับประทานอาหารร่วมกัน สำรอง เพียงโคกกรวด เล่าว่า

> “เมื่อเตรียมสำรับกับข้าวเสร็จแล้วจะเรียกมากินพร้อมกัน แต่ตามประเพณี ต้องให้หัวหน้าครอบครัวก็คือพ่อกินก่อน เพราะสมัยก่อนยกย่องผู้ชายผู้เป็นพ่อและสามี แม่เล่าให้ฟังว่า ยายของแม่ก่อนจะนอนต้องกราบผัว คนที่เป็นแม่บ้านต้องตื่นก่อนนอนทีหลัง แต่ในความเป็นจริงก็กินพร้อมๆ กันไปนั่นแหละ เพราะกับข้าวมีน้อย กินทีละคนจะไม่พอต้องรอกินพร้อม ๆ กัน ไม่อย่างนั้นคนมาทีหลังจะไม่ได้กิน มีอะไรก็กินเหมือน ๆ กัน อย่างที่เขาว่า มีพริกกินพริก มีเกลือกินเกลือ” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน

ชาวบ้านในชุมชนมีความสัมพันธ์กันผ่านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในหลายๆ ประการดังนี้

ไปหาอาหารร่วมกัน ในอดีต ชาวบ้านจะเข้าป่าไปหาอาหารร่วมกันเป็นกลุ่ม ๆ เพราะในป่าค่อนข้างมีอันตรายมาก ชาวบ้านจะไปด้วยกันทั้งหญิงและชาย ยายทิม สูงใหม่ อายุ 71 ปี สัมภาษณ์วันที่ 15 มิถุนายน 2553 เล่าว่า

> "การไปหาของป่า จะไปกันหลาย ๆ คน ทั้งหญิงทั้งชาย พอไปถึงจุดก็แยกกันเก็บของใครของมัน เก็บเสร็จก็กลับพร้อมกัน ไปก็ไปเป็นวันแหละ ก็ห่อข้าวห่ออะไรไปกินกันอยู่โคก ตอนไปหาของก็ต้องพกมะนาวติดตัวไปด้วย เอาไว้ป้องกันพวกงูเงี้ยว เขี้ยวขอ แมงป่อง ตะขาบอะไรพวกนี้ เพราะมีแก้กัน" (ทิม สูงใหม่ 2553)

นอกจากนี้ยวงทอง คำโคกกรวดยังเล่าว่าการไปหาอาหารจะไม่หวงกันบางครั้งไปด้วยกันคนหนึ่งได้น้อย คนหนึ่งได้มากก็จะแบ่งให้ และจะมีการช่วยกันรักษาอาหารให้ได้มีไว้บริโภคนาน ๆ เช่น การไปหาหน่อไม้

> "การขุดหน่อไม้มาทำอาหาร จะขุดเฉพาะหน่อที่พอเหมาะสำหรับนำไปทำเป็นอาหาร หน่อใหญ่หรือแก่เกินไปจะปล่อยให้เจริญเติบโตเป็นต้นไผ่ ถ้าเจอหน่อเล็กเพิ่งงอกไม่เท่าไรจะ นำดินมากลบเอาไว้ แล้วค่อยกลับไปดูภายหลัง จะได้หน่อไม้ที่ยาวขึ้น ใครหาก็จะทำไว้อย่างนี้ เวลาคนหลังๆ มา ก็ขุดไป แล้วก็กลบหน่อใหม่ไว้ เราก็จะมีหน่อไม้ยาวได้ปริมาณมากกว่า" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

การแลกเปลี่ยนข้าวปลาอาหาร ในอดีตชาวบ้านจะนำผลผลิตที่ได้มาแลกเปลี่ยนแบ่งปันกัน โดยเฉพาะในหมู่เครือญาติ และเพื่อนบ้านใกล้เรือนเคียง อาหารที่ชาวบ้านนิยมแลกเปลี่ยนกันคือข้าวพันธุ์ต่าง ๆ เพราะแต่ละบ้านจะปลูกข้าวต่างชนิดกัน การแลกเปลี่ยนมีทั้งข้าวสารที่ใช้บริโภคและพันธุ์ข้าวปลูก ซึ่งนอกจากจะทำให้ชาวบ้านได้บริโภคข้าวที่หลากหลายแล้ว ยังเป็นการเปรียบเทียบคุณภาพของข้าวสายพันธุ์ต่างๆ เพื่อคัดเลือกพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่นา และความชอบในรสชาติข้าวของแต่ละครอบครัวซึ่งจะแตกต่างกันออกไปด้วย เช่น บางบ้านชอบข้าวนิ่ม บางบ้านชอบข้าวที่ปลูกแล้วได้ปริมาณมาก และบางบ้านนิยมหุงข้าวสองชนิดผสมกัน เพื่อให้ได้ทั้งปริมาณและความนิ่มที่ลงตัว อีกประการหนึ่ง ถือเป็นการเป็นการช่วยเหลือเจือจานบ้านที่ทำนาไม่ได้ผล ได้ข้าวน้อย ไม่พอกิน หรือบ้านที่ไม่มีที่นาเป็นของตัวเองอีกด้วย

> "สมัยก่อนชาวบ้านที่นี่จะทำนาเป็นหลักเพราะถ้าไม่ทำก็ไม่มีข้าวกิน ส่วนคนไหนที่ไม่มีที่นาก็จะอาศัยการเอาปลาร้า ปลาจ่อม เอาผัก เอาของในไร่ในสวนไปแลก

ข้าวมากิน สมมุติว่า เอาผักกำหนึ่งไปแลกข้าวกับบ้านนี้ เขาก็จะให้มา 1 ขนานบ้าง 2 ขนานบ้าง" (เตือนใจ ขันโคกกรวด 2552)

นอกจากข้าวแล้ว เวลาชาวบ้านปลูกหรือทำอะไรก็ตาม มักจะทำปริมาณมาก ๆ สำหรับเก็บไว้บริโภคในครอบครัว และแบ่งปันเครือญาติและเพื่อนบ้านที่ไม่ได้ทำ เช่น บ้านที่ทำไร่อ้อย เมื่อหีบอ้อย* ทำน้ำอ้อยปึก ทำน้ำอ้อยแตงเม ก็จะนำบางส่วนไปแบ่งปันบ้านที่ไม่ได้ทำสำรอง เพียง โคกกรวด อายุ 60 ปี เล่าว่า

"สมัยก่อนตอนเป็นเด็กน้อย คนแต่ก่อนจะไปมาหาสู่กัน พอเก็บเกี่ยวแล้ว ชาวบ้านก็จะเดินไปมาหาสู่กัน บ้านห่างกัน ก็มานั่งคุยกัน มีอะไรก็นำมาฝากกัน สิ่งหนึ่งที่นำมาฝากกันคือน้ำอ้อยแตงเม ห่อใบต้องมา บางบ้านที่เขาไม่มีอ้อย เรามีอ้อยหีบอ้อยแล้วก็จะนำไปฝาก แล้วก็นั่งคุยกันเป็นครึ่งวันค่อนวัน สมัยนี้เจริญแล้วเขาไม่มานั่งคุยกันนานดอก เวลาทำมาหากินเยอะ ต่างคนต่างไป"(สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

นอกจากวัตถุดิบ เช่นพืชผักต่างๆ ที่ปลูกได้ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว อย่าง เช่น พวกแกงหรือต้มต่าง ๆ ในหมู่เครือญาติ จะมีการส่งข้าวส่งแกงกันเป็นประจำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงงานบุญประเพณี จะต้องมีการทำขนมแจกจ่ายกัน ธนิดา เตชะบวรกุล อายุ 35 ปี เล่าว่า

"สมัยก่อนในวันสารทไทยทุกบ้านจะช่วยกันกวนกระยาสารทเพื่อเอาไปทำบุญที่วัดพร้อมกับขนมอีกหลาย อย่าง เช่น ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ส่วนที่เหลือก็จะเอาไปแบ่งหรือแลกกันกับเพื่อนบ้านบ้าง เอาไปให้ญาติ หรือพี่น้องที่อยู่หมู่บ้านเดียวกัน หรือญาติที่อยู่ต่างหมู่บ้าน เช่น บ้านโป่งดินสอ บ้านดอนเลี้ยว บ้านหัวนอกทำนบ เป็นต้น ซึ่งการเอากระยาสารทไปส่งให้ญาติพี่น้องต่างหมู่บ้านก็ถือเป็นโอกาสไปเยี่ยมเยียน ไปพบไปเจอญาติพี่น้องหรือเพื่อน ๆ ที่ไม่ค่อยได้เจอกัน หรือนานเจอกันที" (ธนิดา เตชะบวรกุล 2552)

---

* การหีบอ้อย คือ วิธีการคั้นน้ำอ้อยของคนโบราณ คือจะมีฟันเฟืองสำหรับบดลำอ้อยให้น้ำไหลออกมา โดยใช้แรงงานควายเดินวนเป็นวงกลมรอบๆ ถังไม้หีบอ้อย เมื่อควายเดินฟันเฟืองจะเริ่มทำงานบดอ้อยจนละเอียด ชาวบ้านก็จะนำไปกรองเอากากอ้อยออก แล้วนำน้ำอ้อยมาเคี่ยวทำเป็นน้ำอ้อยปึก น้ำอ้อยย้วย และน้ำอ้อยแตงเม

นาวาน การทำการเกษตรเป็นเรื่องที่ใช้แรงงานมาก โดยเฉพาะการเก็บเกี่ยว แรงงานในครอบครัวจะไม่เพียงพอ ชาวบ้านจะมีการเวียนช่วยงานกันหรือที่เรียกกันว่า “การลงแขก” ซึ่งชาวบ้านที่นี่เรียกว่า “นาวาน” ทุกครั้งที่มีงานที่ต้องใช้แรงงานมากอย่างการทำไร่ทำนา เจ้าของบ้านจะทำอาหารเลี้ยงผู้ที่มาช่วยงาน เช่น คั่วหมี่ ข้าวแกง รวมถึงบางบ้านก็ทำข้าวแผะ ส่วนของหวานก็มักจะเป็น ลอดช่องน้ำกะทิ แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ อายุ 86 ปี สัมภาษณ์เมื่อ 6 พฤศจิกายน 2552 เล่าว่า “แต่ก่อน แม่จะปลูกอ้อย ถึงเวลาตัดอ้อยก็จะต้มข้าวแผะเลี้ยงพวกที่เขามาช่วยตัดอ้อย ใส่พวกยอดผัก ฟัก หน่อไม้ แล้วแต่จะใส่”

การร่วมกันทำอาหารในงานบุญ เมื่อมีงานบุญประเพณีต่าง ๆ อย่าง เช่น งานกฐิน ผ่าป่า และงานประเพณีชีวิตอย่างงานบวช งานแต่งงาน งานศพ ชาวบ้านในอดีตจะมีการร่วมแรงร่วมใจช่วยกันมาประกอบอาหารในงานบุญกันอย่างเหนียวแน่น ทั้งเด็ก วัยรุ่นหนุ่มสาว วัยกลางคน ตลอดจนคนเฒ่าคนแก่

เมื่อมีงานของวัด อย่าง เช่น งานกฐินผ้าป่า ชาวบ้านจะมารวมตัวกันช่วยกันทำกับข้าวที่วัด ส่วนงานบุญตามประเพณีชีวิตชาวบ้าน และงานเลี้ยงฉลองต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน หรืองานศพ ชาวบ้านจะมาช่วยเตรียมอาหารกันที่บ้านเจ้าภาพ (เจ้าของงาน)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ความสัมพันธ์กับคนนอกชุมชน

ในอดีตมีสองลักษณะคือการค้าขาย และการแบ่งปัน การค้าขาย ชาวบ้านหนองรังกาเก็บของป่าและพืชผักไปขายที่ตลาดในเมือง และซื้อสินค้าจากในเมืองเข้ามาในชุมชน ส่วนการแบ่งปันอาหารนั้น ในกรณีของผู้คนเดินทางไกลไปตามที่ต่าง ๆ อยู่เสมอ ๆ บ้างเดินทางไปค้าขาย บ้างไปมาหาสู่ญาติที่อยู่ต่างหมู่บ้าน หรือเดินทางไปเลี้ยงวัว ทำไรทำนาซึ่งบางคนมีที่นาอยู่ไกลจากที่อยู่อาศัยมาก การเตรียมเสบียงจึงเป็นเรื่องสำคัญ แต่ถ้าเกิดกรณีหลงทาง เสบียงหมดกลางทาง หรือเกิดเรื่องไม่คาดคิด ชาวบ้านจากที่ต่าง ๆ สามารถเข้าไปขอแบ่งปันอาหารจากเจ้าของบ้านได้ ชาวบ้านหนองรังกาจึงมีบริโภคนิสัยอย่างหนึ่ง คือ เหลือข้าวติดไว้ก้นหม้อไม่บริโภคจนหมดหม้อ

> “การหุงหาอาหาร โดยเฉพาะการหุงข้าวก็ในสมัยก่อนจะไม่หุงแค่พอกินในครอบครัว แต่จะหุงจนเหลือกินนิดหนึ่งเผื่อว่ามีคนพลัดหลงมาจากที่อื่น เพราะสมัยก่อนคนเดินทาง คนหลงทางมาตอนค่ำ ตอนกลางคืนเขาหิวเขาก็จะมาขอกินข้าวกินปลา เจ้าของบ้านก็จะเอาข้าว เอาอาหารที่เผื่อเอาไว้มาให้กิน” (เตือนใจ ขันโคกกรวด 2552)

สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าให้ฟังเกี่ยวกับการได้กินอาหารจากบ้านอื่นเวลาเดินทางไกลว่า

> “คืนนั้นยังจำได้ รอดตายเพราะน้ำพริกปลาสด ไปตามควายกันกับผู้ใหญ่ ควายชาวบ้านหาย คนหนุ่มในหมู่บ้านก็พากันออกไปตามหา สมัยก่อนมันจะมีโจรมาขโมยควายชาวบ้านใช่ไหมล่ะ ควายหายเราก็ออกไปตาม ตามไปถึงโน่นบ้านยางใหญ่ บ้านหนองเป็ดน้ำโน่น โอยตามเป็นวันก็ไม่เจอ จนค่ำเนาะ เหนื่อยก็เหนื่อยหิวก็หิว ผ่านบ้านหลังหนึ่งก็เข้าไปขอน้ำกิน เขาก็ถามว่ากินข้าวกินปลากันมาหรือยัง เราก็ว่ายังเขาก็ไปหาข้าวมาให้ก็เป็นข้าวก้นหม้อ กับน้ำพริกปลาสดถ้วยหนึ่ง ก็ไม่ได้มีอย่างอื่นดอก ค่ำแล้วเขากินกันหมดแล้วเหลือน้ำพริกปลาสด ก็เอาอันนั้นแหละมา โอ้ยกินกันอร่อย ตั้งแต่เกิดมายังไม่เคยกินน้ำพริกปลาสดที่ไหนอร่อยเท่านี้มาก่อน หรือเพราะหิวก็ไม่รู้ แต่ของเขาอร่อยจริงๆ ไม่รู้ทำอย่างไร ยังจำได้ไม่ลืมจนถึงวันนี้” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

อาหารกับความเชื่อ

ในอดีตชาวบ้านวัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ว่ามีความศักดิ์สิทธิ์หรือมีจิตวิญญาณ และมักใช้อาหารเป็นส่วนประกอบของพิธีกรรมที่ศักดิ์สิทธิ์เสมอ ๆ

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ความเชื่อในพระแม่โพสพ

ชาวบ้านโดยเฉพาะคนรุ่นเก่า ๆ จะมีความเชื่อว่า ข้าวมีสิ่งศักดิ์สิทธิสถิตอยู่นั่นคือ พระแม่โพสพ พระแม่โพสพเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านนับถือเป็นอย่างมาก ชาวบ้านจะปฏิบัติต่อข้าวด้วยความเคารพ ในอดีต เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้วนำข้าวมาเทที่ลานข้าว ชาวบ้านจะเกลี่ยข้าวให้ทั่วซึ่งจะต้องใช้มือกับไม้ขอฉาย (ไม้ที่ใช้กวาดข้าวในลานข้าว) เท่านั้น จะไม่ใช้เท้ากวาดข้าวโดยเด็ดขาด เพราะมองว่าข้าวคือของสูง อีกทั้งเวลาตำข้าวหรือนำข้าวเข้าออกยุ้งหากทำข้าวหกตกไปที่พื้นจะต้องเก็บขึ้นมา แล้วยกขึ้นหัวขอขมาข้าว เช่น เอ่ยว่า “ลูกขอโทษที่ทำแม่ตก” หรือเวลาตักข้าวออกจากยุ้ง มาทำกินหรือขายก็ตามชาวบ้านจะมีความเชื่อว่าจะต้องไม่ให้ข้าวหมดยุ้ง จะต้องเหลือติดยุ้งไว้เสมอๆ ยวงทอง เพียงโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าว่า

> “เมื่อกอบข้าวใส่กระบุงจนเต็มแล้ว พ่อของยายจะกอบข้าวขึ้นมากอบหนึ่ง แล้วยกขึ้นหัว พลางพูดว่า แม่เอ้ย...อยู่เลี้ยงลูกให้ตลอดลอดฝั่ง ไม่ให้อดอยากนะแม่นะ แล้วจะวางข้าวกอบนั้นกลับคืนไว้ที่ยุ้งให้ดูเสมือนว่าข้าวนั้นไม่ได้ออกไปไหน” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ยวงทอง กล่าวต่ออีกว่า ชาวนาที่เป็นชาวนาจริงๆ จะปฏิบัติกันแบบนี้ เมื่อถามว่าคำว่าชาวนาจริงๆ นั้นหมายความว่าอย่างไร ยวงทอง ตอบว่า

> “ชาวนาจริงๆ คือชาวนาที่ทำนาไว้บริโภคเป็นหลัก ไม่ใช่ชาวนาฉวย (ฉาบฉวย) ที่ทำนาเพื่อการค้า ได้ข้าวมาก็ขายไปจนหมด ชาวนาฉวยจะไม่คำนึงถึงความเชื่อเก่าๆ มุ่งแต่หารายได้เพียงอย่างเดียว ชาวนาที่นี่สมัยก่อนจะไม่นิยมขายข้าว แม้เมื่อจำเป็นต้องขายข้าวจริงๆ ก็จะพูดขอขมาพระแม่โพสพในทำนองที่ว่า แม่เอ้ย...ลูกมีความจำเป็น แม่อย่าได้โกรธเคืองหรือคิดว่าลูกขายแม่กินเลย”(ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

นอกจากเรื่องอาหารการกินแล้ว ชาวบ้านหนองรังการุ่นก่อนๆ ยังนับถือพระแม่โพสพในทุกๆ เรื่อง โดยเชื่อว่า ก่อนนอนในทุกๆ คืน ถ้าหากสวดมนต์แล้วขอพรจากพระแม่โพสพแล้วจะไม่เป็นอันตรายใดๆ เลย ชาวบ้านจะนับถือพระแม่โพสพมาเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่สำคัญมาเป็นอันดับหนึ่ง โดยเชื่อว่าคนทุกคนต้องกินข้าว แม้แต่พระยังต้องกินข้าว เราจึงต้องนับถือแม่โพสพเหนือสิ่งอื่นใด

ในเดือน 3 ขึ้น 3 ค่ำ ของทุกปี หลังจากการเก็บเกี่ยวเสร็จสิ้นลง ชาวบ้านแต่ละครอบครัวจะมีการ “ทำขวัญข้าว” ผู้ที่ทำพิธีกรรมจะต้องเป็นผู้หญิง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้หญิงที่เกิดในปีเสือและปีงู เพราะเสือและงูเป็นสัตว์ที่ไม่กินข้าว การการประกอบพิธีจะมีตะกร้าสำหรับใส่ น้ำ ขนมถั่วดิน (ขนมที่ถั่ว งา และน้ำตาล) ผลไม้ หรือขนมอื่นๆ แต่ต้องไม่ใช่ข้าว เพราะแม่โพสพก็คือข้าว แม่โพสพจะไม่กินตัวเอง อีกทั้งในตะกร้ายังต้องมีผ้าไหม ผ้าแพรด้วย ผู้ทำพิธีจะไปที่นาของตนเองไปหาเม็ดข้าวที่ร่วงหล่นอยู่ในนาหลังการเก็บเกี่ยวแล้วมาให้ได้ จากนั้นก็เรียกขวัญข้าวจากนาขึ้นมาที่ลานข้าว แล้วก็เรียกจากลานข้าวขึ้นไปบนยุ้งว่า “แม่เอ้ย...แม่โพสพ โพศรี แม่สร้อยนารี ศรีนารา เชิญแม่มาไปอยู่ยุ้งใหญ่ไม้สูง” ขณะทำพิธีห้ามพูดกับผู้ชายจนกว่าจะนำข้าวขึ้นสู่ยุ้ง ผู้ชายในหมู่บ้านจะรู้ดีว่าถ้าหากมีการทำขวัญข้าวจะไม่เข้ามายุ่มย่ามในพิธีเลย สาเหตุที่คนทำพิธีต้องเป็นผู้หญิงและห้ามผู้ชายเข้ามายุ่มย่ามในการทำพิธีสู่ขวัญข้าวนั้น เพราะชาวบ้านเชื่อว่าแม่โพสพไม่ชอบผู้ชาย มีตำนานเล่าว่าในอดีตสมัยที่ยังไม่มีการกำหนดว่าผู้หญิงจะต้องเป็นคนทำพิธีสู่ขวัญข้าว แม่โพสพมักจะปรากฏตัวให้ผู้ทำพิธีเห็นเป็นประจำเมื่อนำน้ำขนมไปถวายที่นาก่อนที่ชาวบ้านจะเรียกแม่โพสพขึ้นมาจากนา ว่ากันว่าแม่โพสพนั้นมีรูปโฉมงดงามมาก อยู่มาวันหนึ่งมีครอบครัวหนึ่งจะทำพิธีสู่ขวัญข้าว แต่ผู้เป็นภรรยาไม่สบายหรือต้องให้นมลูกไม่สามารถมาทำพิธีได้ จึงให้สามีไปเป็นคนทำพิธี นำน้ำและขนมใส่ตะกร้าไปเรียกขวัญข้าวที่นา เมื่อแม่โพสพได้ยินเสียงคนเรียก ก็ปรากฏตัวขึ้นเป็นหญิงสาวที่งดงามมาก ชายผู้นั้นจึงเข้าไปกอด ทำให้แม่โพสพตกใจหนีหายไป ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา แม่โพสพก็ไม่ค่อยปรากฏตัวให้ผู้คนเห็นอีกเลย และเชื่อกันว่าถ้าหาก

ผู้ชายเป็นผู้ทำพิธีหรือมีผู้ชายเข้ามายุ่มย่ามในพิธีแม่โพสพจะไม่ชอบใจและหนีหายไป ไม่มาอยู่กับครอบครัวนั้นๆ ดังนั้นคนที่ทำพิธีและผู้มีส่วนร่วมในการทำพิธีทุกคนจะต้องเป็นผู้หญิงเท่านั้น

เวลาที่เหมาะสมในการเรียกขวัญข้าวจะเรียกในตอนเย็น เมื่อเรียกขวัญข้าวขึ้นยุ้งแล้วจะไม่ปิดยุ้ง เปิดยุ้งค้างไว้ทั้งคืน เพราะเผื่อว่าแม่โพสพจะยังขึ้นมาไม่หมด เหตุที่ต้องทำพิธีเรียกขวัญตอนเย็นนั้น ยวงทองเล่าว่าเป็นเพราะคนเราเวลานึกถึงบ้านจะนึกถึงในตอนเย็น ไม่ว่าจะไปไหนต่อไหนพอตกเย็นก็จะต้องกลับบ้าน หรือหาที่พัก หาที่หลับที่นอน จึงต้องเรียกแม่โพสพในช่วงเย็นช่วงที่แม่โพสพกำลังหาที่หลับที่นอน

การที่มีขวัญข้าวหรือแม่โพสพสถิตอยู่กับครอบครัวเป็นเรื่องที่สำคัญมาก เพราะจะนำมาซึ่งความอุดมสมบูรณ์ ไม่อดอยากขาดแคลนข้าวปลาอาหาร การทำนาทุกครั้งจะได้ผลผลิตดี ได้ข้าวปริมาณมาก ถึงขั้นว่าถ้าครอบครัวไหนได้ข้าวดี จะมีคนทำพิธีทางไสยศาสตร์แย่งชิงขวัญข้าวไปจากครอบครัวนั้นให้ไปอยู่กับครอบครัวของผู้ทำพิธี ถ้าหากถูกชิงขวัญข้าวไปแล้ว การทำนาครั้งต่อไปผลผลิตจะตกต่ำย่ำแย่ ชาวบ้านจึงมีวิธีป้องกันคุณไสยดังกล่าว โดยการนำขี้เถ้าที่ได้จากการเผาซังข้าวหรือแกรบข้าวเหนียวดำไปโรยรอบๆ ต้นข้าว จะช่วยป้องกันการขโมยขวัญข้าวได้

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ความเชื่อเกี่ยวกับโชคลาภและความสมบูรณ์พูนสุข

ฟักเขียวและฟักทอง ชาวบ้านรุ่นก่อนมีความเชื่อว่ามีจิตวิญญาณ และมีความเป็นศิริมงคล เช่น “ฟักเขียวและฟักทอง” ซึ่งนอกจากจะ เป็นวัตถุดิบที่มีความสำคัญ ในการประกอบอาหาร ที่หากินได้ตลอดทั้งปี เพราะสามารถเก็บไว้ได้นานแล้ว ฟักเขียว และฟักทองจะมีความหมายที่สัมพันธ์เชื่อมโยงกับความเชื่อ คนสมัยก่อนเชื่อกันว่าจะต้องมีติดบ้านไว้เสมอ เพราะเชื่อว่าจะทำให้อยู่เย็นเป็นสุข และร่ำรวยเงินทองไหลมาเทมา เพราฟักเขียวเป็นพืชที่มีสรรพคุณเย็น คนที่ฟักเขียวไว้จะอยู่ร่มเย็นเหมือนฟัก อีกทั้งฟักทองนั้นมีชื่อเป็นทองซึ่งเป็นมงคล เชื่อว่าจะทำให้เงินทองไหลมาเทมา ดั้งนั้นฟักเขียวและฟักทองจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องมีโดยเฉพาะในพิธีการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ชาวบ้านเชื่อว่าจะต้องมีฟักเขียว ฟักทอง และโอ่งน้ำ จะเป็นศิริมงคล ทำให้เจ้าของบ้านและคนในครอบครัวอยู่เย็นเป็นสุข ยวงทอง เพียงโคกกรวด เล่าว่า

> “ในพิธีขึ้นบ้านใหม่จะต้องมีฟักเขียว แฟง ฟักทองและโอ่งน้ำ แล้วเจ้าของบ้านจะพูดกับฟัก อยากได้อะไรก็ขอกับฟัก ให้ฟักนำพามาให้ ไม่ว่าจะเป็นเงินทอง ความมั่งคั่งร่ำรวย ความร่มเย็น เพราะทั้งฟักและโอ่งน้ำมีคุณสมบัติที่เหมือนกันคือทั้งหนักและเย็น คนโบราณจึงเชื่อว่าจะต้องมีของเหล่านี้ติดบ้านไว้เสมอจะทำให้ มีเงินเท่าลูกฟักหนักเท่าลูกแฟง ชุ่มชื่นร่มเย็น” (ยวงทอง เพียงโคกกรวด 2553)

เมื่อถามว่าความเชื่อเหล่านี้ยังมีการยึดถือปฏิบัติกันในปัจจุบันหรือไม่ ยวงทองตอบว่า

> “คนที่เขาเชื่อเขาก็ทำ คนที่เขาไม่เชื่อเขาก็ไม่สนใจ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ เขาจะไม่ค่อยเชื่อและไม่ค่อยปฏิบัติตาม เขามักจะพูดว่า เชื่อโบราณบานบุรี หมายความว่าความเชื่อแบบโบราณนั้นงมงาย คร่ำครึ อย่างเรื่องฟัก เขาไม่เชื่อว่าฟักจะนำความร่ำรวยมาให้ได้อย่างไร ไม่หามันจะมีได้อย่างไร เงินทองมาจากการทำมาหากินเท่านั้น ซึ่งยายก็เห็นว่าอาจจะจริง แต่ก็เห็นว่าคนเดี๋ยวนี้ถึงหาเงินมาได้มากแต่ก็อยู่ได้ไม่นาน มีเรื่องร้อนรนไม่จบไม่สิ้น ได้มาก็มีเหตุให้ต้องใช้ไป คนรุ่นใหม่จะไม่เชื่อความเชื่อเดิมๆ และมักจะไม่ปฏิบัติตามจึงมีเรื่องร้อนรนใส่ตัวอยู่เสมอๆ” (ยวงทอง เพียงโคกกรวด 2553)

สาเหตุหนึ่ง ที่คนโบราณเชื่อว่าการมีของเหล่านี้ติดบ้าน จะเป็นสิ่งที่ดีนั้น อันเนื่องมาจากเขามองว่าของเหล่านี้เป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิต ฟัก แฟง และฟักทอง เป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นาน โดยเฉพาะฟัก ถ้าเก็บอย่างถูกวิธีสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี ๆ ส่วนฟักทองถ้าไม่มีการกระทบกระเทือนอะไรสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 6 เดือน ชาวบ้าน โดยเฉพาะคนรุ่นเก่า ๆ จะนิยมปลูกไว้ในบริเวณบ้าน หรือตามเรือกสวนไร่นา

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์



ภาพที่ 26 ความเชื่อเกี่ยวกับการฟักเขียววางคู่กับโอ่งน้ำ

กะลาตักข้าว ขนานทำมาจากกะลาเพื่อเอาไว้สำหรับตักข้าวสาร ถ้าได้กะลาตาเดียวมาทำขนานจะยิ่งดี เพราะคนในสมัยก่อนมีความเชื่อว่า เวลานำไปตักข้าวจะทำให้ “ตักไม่บก จกไม่เบา” (ตักกินตักใช้เท่าไหร่ก็ไม่หมด ไม่อด ไม่อยาก ไม่ยากไม่จน)

ความเชื่อเกี่ยวกับข้อห้ามในการรับประทานอาหาร

โดยทั่วไปแล้วชาวบ้านหนองรังกาไม่ได้ข้อห้ามที่ชัดเจนในเรื่องการบริโภคอาหาร ชาวบ้าน แต่ในอดีตข้อห้ามต่าง ๆ จะยึดถือปฏิบัติกับคนที่เป็นหญิงหลังคลอด หรือระยะให้นมบุตร ที่ชาวบ้านเรียกกันว่า แม่ลูกอ่อน เมื่อผู้หญิงคลอดบุตรใหม่ ๆ จะต้องอยู่ไฟ (ภาษาท้องถิ่นเรียกว่าขังไฟ) คนเฒ่าคนแก่จะให้กินแต่น้ำร้อน กับเกลือ เพราะกลัวกินอาหารผิดสำแดง ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าจะเชื่อกันว่า อาหารบางอย่างจะส่งผลเสียต่อร่างกายผู้เป็นแม่ หรือบุตรที่รับประทานนมแม่ เรียกว่าผิดจะบูน (หรือผิดกระบูน) เช่นจะทำให้น้ำนมแห้ง ปากแห้งคอแห้ง วิงเวียน ปากหรือร่างกายส่วนอื่น ๆ บวม จนกระทั่งถึงกับเสียชีวิตได้

อาหารที่เป็นข้อห้ามสำหรับแม่หลังคลอดคือ ปลาช่อนคางลาย ปลาดุกตรงกลางตัว เนื้อวัวแดง วัวดำ ผักบุ้ง บึ้ง และปู จะไม่ดีต่อมดลูก ส่วนพริก และหน่อไม้ส้ม จะทำให้ลูกที่กินน้ำนมแม่แสบท้อง เมื่อมีอาการกินผิดจะบูนเกิดขึ้น จะแก้ไขโดยนำหัวไพรมาโขลกคั้นนำน้ำไพรมาขยำกับมะขามรับประทานอาการจะดีขึ้น (แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ 2552)

นอกจากข้าวกับเกลือแล้ว อาหารที่แม่หลังคลอด ควรรับประทานคือ อาหารที่มีส่วนช่วยในการบำรุงน้ำนม เช่น ผักสลิด ผักแค และผักกะทกลก เป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ความเชื่อในการรักษาโรค

ในอดีตจะมีหมอยาพื้นบ้านชื่อว่า พ่อใหญ่พูน เป็นผู้มีความรู้เรื่องยาสมุนไพร และพิธีกรรมในการรักษาโรคต่างๆ เป็นอย่างดี เมื่อพ่อใหญ่พูนเสียชีวิตลง แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ในด้านดังกล่าว ก็ทำหน้าที่ในการเป็นหมอรักษาโรคต่อมา นอกจากรักษาโรคทั่วไปแล้ว แม่ใหญ่รอดยังเป็นหมอตำแยประจำหมู่บ้านอีกด้วย

การรักษาโดยสมุนไพร พืชผักพื้นบ้าน แทบทุกชนิดมักจะมีสรรพคุณทางยา สามารถป้องกันและบรรเทาอาการเจ็บป่วยต่าง จากการพูดคุยกับยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี สามารถยกตัวอย่างพืชผักสมุนไพรที่ชาวบ้านที่มักจะปลูกไว้สำหรับประกอบอาหาร และรักษาอาการเจ็บป่วย ดังนี้

หอมแดง ใช้ในการรักษาโรคหวัด โดยการต้มใส่น้ำแล้วนำมาอาบ หรือตำให้ละเอียดแล้วนำมาปิดกระหม่อม นอกจากนี้ผักผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวก็ช่วยบรรเทาอาหารหวัดได้ เช่น มะขาม มะนาว หรือผักที่มีกลิ่นหอมฉุนอย่าง กะเพรา โหระพา พริกไทย ก็ช่วยป้องกันและรักษาหวัดได้เป็นอย่างดี รวมถึงดอกแค แก้ใช้แก้ไข้หัวลม เมื่ออากาศเปลี่ยนแปลง อาจทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยได้ คนโบราณจะแนะนำให้กินดอกแค ทั้งต้มจิ้มน้ำพริก หรือนำมาแกงส้มก็ได้เช่นกัน

ขิง บรรเทาอาการท้องอืด ท้องขึ้น เมื่อท้องอืด ชาวบ้านจะตำส้มตำใส่ขิงพื้นบ้านรับประทาน หรือถ้าท้องเสียก็จะตำส้มเปลือกแค ที่มีสรรพคุณช่วยในการสมานท้อง

รากกะพันชี ท้องอืดในเด็ก เมื่อก่อนถ้าเด็กเล็กๆ ร้องให้อย่างไม่ทราบสาเหตุ อาจมาจากอาการท้องอืด เนื่องจากระบบย่อยในเด็กยังทำงานไม่เต็มที่ ให้ใช้รากกะพันชี มาคนใส่ข้าวต้มให้เด็กกิน เด็กจะหายปวดท้องได้

ในกรณีที่ไปรับประทานของที่มีพิษ ชาวบ้านรุ่นก่อน ๆ จะใช้ ปู บึ้ง ปลาร้า ในการถอนพิษ ยวงทอง คำโคกกรวด เล่าว่า

> “มีอยู่วันหนึ่งแฟนของยายไปซื้อแตงโมมาจากตลาด แล้วมันยังไม่หมดยาหรืออย่างไรนี่แหละ กินไปแล้วก็น้ำลายฟูมปากเลยไปหาหมดคงไม่ทันเพราะหมดอยู่ไกล ยายก็ไปหาขุดปูมาตำ ๆ เอาน้ำปูกรอก เออก็หาย สัตว์พวกนี้เขามีฤทธิ์ในการถอนพิษ คนโบราณเขาให้สังเกตว่าสัตว์ชนิดไหนเอาตีนโกยรู สัตว์ชนิดนั้นถอนพิษได้” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ไพร มีสรรพคุณทางยามากมาย เช่น บรรเทาอาการ จุกเสียดแน่นท้อง ใช้ไพรผสมกับเกลือโขลกใส่กะลา ซึ่งถือเป็นเคล็ดอย่างหนึ่ง เมื่อมีการบดหรือฝนสมุนไพรมักนิยมใช้กะลาเป็นภาชนะ จากนั้นคั้นเอาแต่น้ำมารับประทาน นอกจากนี้เมื่อมีอาการ ฟกช้ำดำเขียว เส้นเอ็นพลิก

ชาวบ้านจะขุดหัวไพรมาตำให้ละเอียด ห่อด้วยผ้าขาว ทำเป็นลูกประคบ ตั้งหม้อน้ำแล้วนำไม้มาพาดปากหม้อ วางห่อไพรลงบนไม้ให้ไอน้ำระเหยขึ้นไป คล้ายการนึ่ง แต่จะไม่ใช้ซึ้งในการนึ่งไพร ซึ่งชาวบ้านกล่าวว่าเป็นการผิดเคล็ด

ดงร้าง หรือ สาบเสือ ส่วนของลำต้นมีสรรพคุณเป็นยาบรรเทาอาการปวดท้อง ท้องขึ้น ท้องเฟ้อ ส่วนที่เป็นดอก บรรเทาอาหารร้อนในกระหายน้ำ ส่วนใบใช้ในการรักษาบาดแผล ที่โดนของมีคมบาด นำใบของดงร้างมาตำ คั้นน้ำมาใส่บาดแผล แล้วนำกากที่เหลือมาปิดปากแผล พันด้วยผ้าสะอาด ทิ้งไว้ 2-3 วัน แผลจะไม่บวม ไม่เป็นบาดทะยัก

ซาด โดยปกติแล้วต้นซาดเป็นไม้มีพิษไม่สามารถนำมาบริโภคได้ แต่มีสรรพคุณทางยาสามารถนำมารักษาฝีพุพองโดยการนำ เปลือกซาดมาฝนกับน้ำข้าวแล้วทาผิวหนังบริเวณที่เป็นฝีพุพอง

การรักษาด้วยพิธีกรรม

ชาวบ้านในอดีตมีความเชื่อในเรื่องผีมาก เมื่อมีอาการเจ็บป่วยโดยที่ไม่ทราบสาเหตุหรือรักษาอย่างไรก็ไม่หาย ชาวบ้านจะเชื่อว่ามาจากกระทำของผีต่าง ๆ ในพิธีกรรมการรักษาก็มีอาหารเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ดังนี้

การควดผี ใช้ข้าวดำ ข้าวแดง กับปลาที่มีหัวและหางครบถ้วน ข้าวดำนั้นไม่ใช่ข้าวเหนียวดำ หากแต่เป็นการทำข้าวให้เป็นสีดำโดยการนำข้าวทากับเขม่าก้นหม้อ ส่วนข้าวแดง จะนำข้าวมาขยำกับปูนแดงที่ใช้กินกับหมาก หรือขมิ้นแก่ (ภาษาพื้นบ้านเรียกว่าขี้มิ่น)

การแก้เจ้าน้ำ ในอดีต ฤดูน้ำหลาก ถ้าเด็กลงไปเล่นน้ำแล้วกลับมามีอาการป่วย ถ้าสัมผัสเด็กดูแล้วตัวเย็น แสดงว่าถูก “เจ้าน้ำ” จะแก้ไขโดยการนำกาบกล้วยมาทำเป็นลักษณะคล้ายเรือ นำแป้งข้าวเหนียวมาปั้นเป็นรูปคน เงิน ทอง (ให้ได้ตามจำนวนเงิน 12 ทอง 15) ใส่ลงไปในเรือแล้วปักธง จากนั้นทำพิธีเส้นไหว้ขอขมา เจ้าน้ำด้วยไก่หรือหมูต้ม แล้วส่งเรือลอยไปตามน้ำ เชื่อว่าเป็นการส่งเครื่องบรรณาการถึงเจ้าน้ำ การรูปปั้นคนลงไปในเรื่อ เป็นสัญลักษณ์ให้เจ้าน้ำนำไปเป็นทาสรับใช้แทนคนที่ป่วย

การตั้งไข่เสี่ยงทาย เมื่อมีคนป่วยโดยไม่ทราบสาเหตุ ชาวบ้านจะมีการเสี่ยงทายดูว่าคนคนนั้นป่วยเป็นโรคอะไร โดยการนำไข่ไก่ที่แม่ไก่เพิ่งไข่ใหม่ๆ มาเสียงทาย ผู้ประกอบพิธีกรรมจะถามว่าการที่คนคนนี้ป่วยเพราะถูกผีใดลงโทษ แล้ววางไข่ลงถ้าไข่สามารถตั้งอยู่ได้โดยไม่ล้มแสดงว่าใช่ เมื่อทราบสาเหตุแล้วชาวบ้านก็ไปแก้ที่ต้นเหตุตามผลของการเสี่ยงทาย เช่น ไปขอขมาผีนั้น ๆ แล้วบนว่าถ้าหายจะไหว้ด้วยไก่ 1 ตัวเป็นต้น (รอด สูงใหม่ 2552)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ลิขสิทธิ์

การเรียนรู้/ถ่ายทอดทักษะในการปรุงอาหาร

คนรุ่นก่อน ๆ จะมีความสามารถในการทำอาหาร ทั้งผู้หญิงและผู้ชาย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้หญิง ซึ่งจะเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการทำอาหารให้กับคนในครอบครัว ความรู้เกี่ยวกับอาหารต่างๆ จึงมักจะได้รับการถ่ายทอดมาจากครอบครัว โดยเฉพาะแม่ คนในอดีตจะเรียนรู้การทำอาหารจากการเป็นลูกมือของแม่เวลาที่ต้องเข้าครัวทำอาหาร แม่จะให้ช่วยเตรียมอาหารพร้อม ๆ กับสอนวิธีการทำและเคล็ดลับต่าง ๆ ไปด้วย บ้างก็สอนตรง ๆ บ้างก็ให้เรียนรู้จากการสังเกต จากการปฏิบัติด้วยตัวเอง “แล้วแต่คนในครอบครัวนำทำ แม่จะรับถ่ายทอดมาจากยาย ถ้าคลุกคลีกับแม่ก็จะพอรู้แม่จะใช้ให้ไปหยิบนู่นหยิบนี่” (ยวงทอง เพียงโคกกรวด 2553)

เช่นเดียวกันกับ สำรวย พุทธไธสรง อายุ 65 ปี กล่าวขณะตอบคำถามเกี่ยวกับการทำแกงไข่น้ำ สำรวยกล่าวว่า พอทำได้ แต่ไม่ชำนาญที่จะทำ เป็นเพราะตนไม่ชอบอาหารชนิดนี้ “ถ้าพ่อ

แม่นำทำก็ทำได้ แต่ของที่ไม่ชอบกินก็ไม่สนใจทำก็ทำไม่เป็น” (สำรวย พุทธไธสรง 19 มีนาคม 2554)

นอกจากคนในครอบครัวแล้ว การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารยังเกิดจากคนอื่นๆ ในชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงที่มีงานบุญงานเลี้ยงต่างๆ ที่ชาวบ้านจะมารวมตัวช่วยกันทำอาหาร เช่นงานกฐิน-ผ้าป่า งานบวช งานแต่งงาน เป็นต้น ในอดีตคนที่เป็นแม่ครัวหลัก ๆ จะเป็นแม่ใหญ่เรียง แล้วคนอื่นในหมู่บ้าน จะเป็นผู้ช่วยในการหั่นหมู เนื้อ ผักต่าง ๆ คนที่เป็นแม่ครัวหลักจะเป็นผู้ตัดสินใจว่าจะทำอย่างไร เช่น ฟักทองเนื้ออย่างนี้ ควรหั่นอย่างไร ต้องใส่เครื่องปรุงมากน้อยเพียงใด คนอื่นๆ ในหมู่บ้านที่เป็นเด็ก หรือสาววันรุ่นจะอาศัยช่วงเวลาตรงนี้ในการจดจำด้วย “ก็อาศัยดูเขาเอา ใครทำก็ดูเขา พ่อแม่ทำก็ดูเขา เวลามีงานเขามาทำอาหารกันก็ไปช่วยเขาก็อาศัยดูไปด้วยเราก็ทำเป็น” (รอด สูงใหม่ 2552)

อย่างไรก็ตาม ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารให้อร่อยถือเป็นเคล็ดลับที่ไม่ได้บอกกันอย่างแพร่หลายทั่วไป รายละเอียดปลีกย่อย หรือเคล็ดลับในการปรุงอาหารที่ทำให้อร่อยโดดเด่นไปจากการปรุงโดยทั่วไป เช่น การทำขนมตาลให้มีเนื้อนิ่มฟู การทำขนมกองให้พองกรอบนอกนุ่มในการผสมแป้งทำขนมต่าง ๆ ที่ต้องมีเคล็ดลับหรือเทคนิคเฉพาะเหล่านี้จะเป็นความรู้ที่ถ่ายทอดเฉพาะครอบครัวเท่านั้น ดังเช่นคำสัมภาษณ์ของยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

> “ ส่วนมากเขาจะไม่ค่อยบอกกันดอก ถึงบอกก็บอกไม่หมด เพราะแต่ก่อนใครทำอร่อยทำเก่งคือคนที่จะได้ขาย อย่างขนม ถ้าเจ้าไหนทำเก่งทำอร่อยจะทำไปขายตามบ้าน ใครหิวใครอยากก็ซื้อไว้ เพราะบางทีขนมนี่เขาไม่ได้ทำกันบ่อยๆ ใช่ไหมล่ะ ดังนั้นเขาจะไม่บอกกันดอก เขากลัวไปทำแข่งกับเขา อย่างยายทำขนมกองไปวัด ไม่พอชั่วโมงหรอกหมดเกลี้ยง เพราะเขารู้ว่าถ้ายายทำมันอร่อยไง เขาก็จะมาถามว่ายายทำอย่างไรมัน ถึงฟูดี ยายก็ตอบแต่ตอบไม่หมด เรื่องแบบนี้ใครก็ไม่อยากตอบเนาะ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ในช่วงปี พ.ศ.2504 เป็นต้นมา ชาวบ้านเริ่มออกมาไปทำงานรับจ้างและค้าขายที่กรุงเทพฯการเรียนรู้จากภายนอกเพิ่มมากขึ้น คนกลุ่มนี้มีพื้นฐานเรื่องอาหารมาจากครอบครัวและเช่นเดียวกันกับชาวบ้านทั่วๆ ไป แต่คนกลุ่มที่เดินทางไปใช้ชีวิตอยู่ที่กรุงเทพฯ ได้มีการเพิ่มพูนความรู้ และประสบการณ์ในการทำอาหารที่กว้างขวางออกไปจากความรู้เดิมที่มีอยู่ จะมีการประยุกต์ปรับปรุงสูตรอาหารที่แตกต่างออกไปจากอาหารพื้นบ้านโดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คนที่มีอาชีพทำอาหารขาย จะมีการปรับปรุงรสชาติตามความนิยมของคนกรุงเทพฯ

บุญมา เรือนทอง ได้เข้าไปทำงานที่กรุงเทพตั้งแต่อายุ 13 ปี โดยเริ่มจากการเข้าไปเป็นคนทำงานบ้าน และต้องทำอาหารให้เจ้าของบ้านรับทานด้วย เริ่มแรกเจ้าของบ้านจะเข้ามาสอนว่าต้องการอาหารแบบไหนรสชาติอย่างไร ก็จะทำตามแบบที่เจ้าของบ้านต้องการ จากนั้นพอโตขึ้นก็มาเป็นแม่ค้าขายส้มตำบ้าง โจ๊กบ้าง กระเพาะปลาบ้าง โดยอาศัยการเรียนรู้จากการสังเกต บุญมากล่าวว่า

> “ป้าเป็นคนชอบเรียนรู้การทำอาหารจะอาศัยดูเขาเอา เริ่มจากการเข้าไปเป็นลูกจ้างเขาก่อนแล้วจะอาศัยครูพักลักจำ คอยดูว่าเขาใส่อะไรบ้างก็จำๆไว้แล้วนำกลับมาทำ หรือไม่เวลาไปกินที่ไหนก็จะคอยดูเขาว่าเขาทำอย่างไร อย่างข้าวหมูแดง เราก็จะพยามดูว่าเขาใส่อย่างนี้ๆ บางทีก็ถามเขาตรงๆเลยว่าทำอย่างไร ถ้าเขาใจดีก็บอกบางคนเขาก็ไม่หวง แต่ถ้าเขาหวงเขาจะไม่บอกเราหมด เราก็มาปรับปรุงเองชิมรสดูว่าน่าจะใส่อย่างนั้นอย่างนี้ก็ทดลองทำดู แล้วก็ให้คนนั้นคนนี้มาช่วยชิม เขาว่าได้แล้วก็ได้” (บุญมา เรือนทอง 2554)

แม่ท้องย้อย เป็นอีกผู้หนึ่งที่เข้าไปทำงานที่กรุงเทพฯ แล้วกลับมาเป็นคนทำขนมประจำชุมชน แม่ทองย้อยเข้าไปเป็นแม่ค้าทำขนมขายอยู่แถวสะพานใหม่ และได้อาศัยเรียนรู้วิธีการทำขนมชนิดต่างๆ ที่นอกเหนือไปจากขนมในท้องถิ่น ตลอดทั้งเทคนิคเคล็ดลับในการทำขนมต่างซึ่งเรียนรู้มาจากแม่ค้าแถวนั้น

คนกลุ่มนี้เมื่อกลับมาอยู่ในชุมชน จะทำหน้าที่ทำอาหารเมื่อมีงานชุมชน แม่บุญมา เรือนทอง เป็นแม่ครัวใหญ่ประจำหมู่บ้าน อาชีพหลักปัจจุบันคือการทำไม้ดอกไม้ประดับ แต่ก่อนหน้านี้มีอาชีพทำอาหารไปขายตามงานต่างๆ ปัจจุบันก็ยังคงมีการทำกระเพาะปลาไปขายตามงานวัดใหญ่ๆ ส่วนแม่พร้อมซึ่งเป็นแม่ครัวหลักของหมู่บ้านอีกคนหนึ่งก็ทำอาชีพขายอาหารที่โรงอาหารของโรงเรียนประถมของหมู่บ้าน แม่ทองย้อยก็ทำขนมขายอยู่เนืองๆ ถึงแม้ระยะหลังๆจะไม่ค่อยได้ทำเพราะมีภาระต้องเลี้ยงหลานเล็กๆ ทำให้ไม่มีเวลา แต่เมื่อมีงานของชุมชนแม่ทองย้อยจะทำขนมจำนวนมากมาร่วมในงาน

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร

ในอดีตการทำอาหารรับประทานเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นเป็นปกติในชีวิตประจำวัน ใครก็สามารถทำอาหารรับทานเองได้ เป็นทักษะในการเอาชีวิตรอดอย่างหนึ่ง อย่างไรก็ตามแนวความคิดค่านิยมของชุมชนจะมองว่าการทำอาหารเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับผู้หญิงมากกว่าผู้ชาย

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในครอบครัว

คนที่ทำหน้าที่เป็นผู้ทำอาหารหลัก ๆ ในครอบครัว คือผู้หญิง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เป็นแม่ ส่วนผู้ชายผู้เป็นพ่อนั้นมักจะเป็นผู้ออกไปหาวัตถุดิบมาให้แม่เป็นผู้ประกอบอาหาร ส่วนลูก ๆ จะเป็นลูกมือคอยช่วยแม่หยิบจับทำอาหารโดยเฉพาะลูกสาว ซึ่งจะต้องทำอาหารเป็น เพราะเมื่อออกเรือนไปมีครอบครัวของตัวเองแล้วจะต้องเป็นผู้ทำอาหารในครอบครัวตนเอง

การที่ผู้หญิงต้องเป็นหลักในการทำอาหารของครอบครัว ฝีไม้ลายมือในการทำอาหารของผู้หญิง จึงกลายเป็นส่วนหนึ่งในการพิจารณาการเลือกคู่ครองด้วยด้วย ผู้หญิงที่มีความเชี่ยวชาญด้านการหุงหาอาหาร จะมีโอกาสได้รับการพิจารณาจากผู้ใหญ่ในการเลือกคู่ครองให้แก่บุตรชายของตน ตัวผู้ชายเองก็เช่นกัน เมื่อเดินทางไปเกี้ยวสาวที่ใดก็จะให้สนใจตรงจุดนี้ด้วย จากคำกล่าวที่มีมาช้านานว่าให้ฟังจากเสียงตำน้ำพริก ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปีได้พูดกับผู้ศึกษาขณะที่ผู้ศึกษาเข้าไปช่วยทำอาหารเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553 ว่า

> “อันนี้คนแต่ก่อนเขาดูกันจริง ๆ เลย ใครตำน้ำพริกอร่อยไม่อร่อย ทำกับข้าวเก่งไม่เก่งฟังจากเสียงตำน้ำพริกแล้วจะรู้ทันทีเลย เสียงหนักเบา ความถี่ในการตำ ถ้าตำอะเจ๊าอะแจ๊ะอย่างหนูนี่ถ้าเป็นแต่ก่อนหาผัวไม่ได้หรอก อันนี้ยายพูดเปรียบเฉย ๆ นะ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลงวันลงชื่อ

เช่นเดียวกับเทียบ เชาว์พลรัง อายุ 58 ปี หนึ่งในแม่ครัวหลักของหมู่บ้าน ได้กล่าวกับผู้ศึกษา ขณะเข้าไปช่วยตำน้ำพริกปลาทู ในการเตรียมอาหารต้อนรับผู้มาอบรม เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2554 ว่า “โอย ตำอย่างนี้จะขายออกไหมล่ะหนู” ซึ่งคำว่าขายออกในที่นี้มีนัยยะหมายถึงการมีผู้ชายนำสินสอดมาสู่ขอแต่งงานออกเรือน

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในชุมชน

แบบแผนการบริโภคอาหารในอดีตของชุมชนบ้านหนองรังกา จะมีเรื่องการแลกเปลี่ยน แบ่งปันอาหาร ชาวบ้านจึงมักจะได้ลิ้มรสฝีมือการทำอาหารของกันและกันอยู่เสมอ ๆ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี กล่าวขึ้นตอนหนึ่ง ขณะให้ข้อมูลเกี่ยวกับขนมกระยาสารท ในวันสารทไทย วันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2552 ว่า

> “อย่างช่วงมีงานตรุษงานสารท เวลาทำขนมข้าวต้ม หรือกระยาสารท ก็จะทำเหมือน ๆ กันทุกบ้านนั่นแหละ เว้นแต่คนไม่มีที่นา บ้านนู้นก็ทำบ้านนี้ก็ทำแต่ก็เอามา

แลกเปลี่ยนกันเป็นธรรมเนียม ส่วนหนึ่งก็เพื่อจะอวดกันว่าใครทำอร่อย ถ้าเขากินแล้วบอกเออแกทำอร่อย เองก็จะเกิดความภาคภูมิใจ" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2552)

ในขณะที่ธนิดา เตชะบวรกุล อายุ 35 ปี ก็ได้กล่าวถึงแง่นี้ขณะเล่าเรื่องการแบ่งปันอาหารวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2552 ว่า "การแลกกระยาสารทกันระหว่างเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้องเป็นโอกาสให้ญาติได้พบปะกัน และอีกย่างก็ก็เพื่อวัดฝีมือกันด้วยว่าใครจะทำอร่อย"

เมื่อมีงานบุญประเพณีของชุมชน ชาวบ้านมาร่วมกันทำอาหาร แล้วแจกจ่ายไปทั่วชุมชน คนที่เป็นแม่ครัวหลัก ของงานนั้นๆ จะได้รับการกล่าวขานต่อๆ กันไป ในสมัยนั้นคนที่มีฝีมือโดดเด่น มักจะเป็นแม่ครัวหลักคือคือแม่ใหญ่เรียง

"แม่ใหญ่เรียงแกทำอะไรๆ ก็อร่อย แกจะรู้เลยว่าของอย่างนี้จะต้องทำอย่างไรจึงจะกินดี ต้องใส่เครื่องมากน้อยเท่าไหร่ ถึงรู้ว่าต้องใส่อะไรบ้างแต่ถ้ากะไม่พอดีจะไม่อร่อยเลย ฝีมันจะต่างกันตรงนี้แนะ" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

คนที่ทำอาหารอร่อย จะได้รับการยกย่อง และกล่าวขานไปทั่วหมู่บ้าน เมื่อพบปะพูดคุยกับชาวบ้านคนอื่น ๆ ก็จะมีการกล่าวถึง เช่น "อีนางนิดน่ะ ทำน้ำยาขนมจีนอย่างอร่อย ไปกินถั่วะ" ผู้ที่ได้รับการกล่าวถึงจะเกิดความปลาบปลื้มใจ การทำอาหารอร่อยเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชนจึงถือเป็นความภาคภูมิใจของผู้หญิง ถือเป็นเกียรติ ศักดิ์ศรี และหน้าตาของผู้หญิง

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นตนเองกับอาหารของที่อื่น

ชาวบ้านในอดีตจะนิยมอาหารที่มาจากการคุ้นชิน ที่พ่อแม่ ทำอาหารให้กินตั้งแต่เล็กจนเกิดการคุ้นชินและนิยมรับอาหารและรสชาติแบบที่พ่อแม่ทำให้รับประทานเรื่อยมา อาหารต่างถิ่นชาวบ้านจะไม่ค่อยนิยมเท่าไรนัก สังเกตได้จากชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่ามักจะพูดเสมอว่า "อะไรที่ไม่เคยกิน จะไม่กิน" หรือ "ก็เคยเห็นบ้านเขากินกัน แต่บ้านเองไม่เคยกินก็ไม่กิน อย่างแกงขนุนทางสูงเนินก็บอกว่าอร่อย ๆ แต่เราไม่เคยกินสักที" (สำรวย พุทธไชสรง 2554)

ค่านิยมเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร

ชาวบ้านในอดีตมองว่าอาหารมีความสำคัญต่อชีวิตมาก กิจกรรมทางเศรษฐกิจทุกอย่างของหมู่บ้านจะเกี่ยวพันกับการผลิตอาหารบริโภคเองทุกอย่าง มีการแลกเปลี่ยนอาหารกัน เพื่อป้องกันการอดอยากและหิวโหย ในแต่ละวันชาวบ้านจะคิดว่าทำอย่างไรจึงจะได้อาหารมา

รับประทาน ในช่วงเวลานี้มีอะไร และพอจะไปหาได้จากที่ไหนอย่างไร ซึ่งต้องอาศัยความร่วมแรงร่วมใจจากเครือญาติและชาวบ้านคนอื่น ๆ ในชุมชน

อาหารในมุมมองของชาวบ้าน คือ "อะไรที่กินแล้วไม่เป็นอันตรายกินได้ ก็กินเพื่ออยู่ไง กินตามสภาพ มีอย่างไรก็กินอย่างนั้น" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

ในด้านรสชาติชาวบ้านในอดีตจะนิยมรสชาติอาหารในท้องถิ่นตนเองมากกว่าท้องถิ่นอื่น เช่น อาหารอีสานจะไม่นิยมใส่กะทิ แกงขี้เหล็ก ทางอีสานจะไม่ใส่กะทิ และรูดใบยีพอหยาบๆ ในขณะที่ ชาวบ้านที่นี้จะนิยมใส่กะทิและโขลกละเอียดก็จะมองว่าแกงขี้เหล็กที่อร่อยต้องโขลกและใส่กะทิ สำรวย พุทธไธสรง อายุ 65 ปี กล่าวว่า "เราจะชอบแกงอย่างเรามากกว่า มันอร่อยกว่า แกงขี้เหล็กไม่ใส่กะทิไม่เป็นตากินดอก (กินไม่อร่อยหรอก)" (สำรวย พุทธไธสรง 23 มีนาคม 2554)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน (พ.ศ. 2530 - 2554)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน จะเสนอพฤติกรรมการบริโภคอาหารและสถานการณ์การบริโภคในปัจจุบัน เปรียบเทียบกับพฤติกรรมในอดีตดังต่อไปนี้

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

แหล่งอาหาร

แหล่งอาหารในอดีตประกอบด้วยแห่งอาหารตามธรรมชาติ ที่ดินทำกิน รถขายกับข้าว ตลาด ร้านขายของชำ และร้านอาหาร ดังนี้

แหล่งอาหารตามธรรมชาติ

สภาพแวดล้อมในปัจจุบัน แตกต่างจากอดีตมาก ห้วย หนอง คลอง บึง ที่เคยเป็นแหล่งหากุ้ง หอย ปู ปลาในอดีต ก็หมดไป เพราะชาวบ้านปรับปรุงพื้นที่ต่าง ๆ ให้เหมาะกับการทำการเกษตรเชิงพาณิชย์ คือต้องเป็นที่โล่งกว้างสามารถปลูกพืชที่ได้ผลผลิตคราวละมาก ๆ คงเหลือเพียงอ่างเก็บน้ำขนาดใหญ่ ที่ได้รับการดูแลอย่างเป็นทางการอย่างอ่างเก็บน้ำห้วยยาง หรือไม่ก็ต้องออกเดินทางไปยังพื้นที่อื่น ๆ ดังคำกล่าวของ ยวงทอง เพียงโคกกรวด

> "เดี๋ยวนี้ลำห้วยก็ไม่มีแล้วเพราะคนที่เข้าไปถือครองพื้นที่แถวลำห้วยใช้รถแบ็คโฮ รถเกรด รถไถ ไถหน้าดินให้เสมอกันเพื่อไม่ให้หน้าดินสูง ๆ ต่ำ ๆ จะได้ใช้เป็นพื้นที่ทำไร่ข้าวโพด ไร่แตง ปลูกพืชผักขาย ทำนา ส่วนแหล่งหาปลา ปัจจุบันชาวบ้านจะไปหากันที่อ่างน้ำสาธารณะ หรือคนที่มีอาชีพหาปลาขาย แล้วเขามีรถเขาก็จะไปหาจับปลาที่อ่างซับประดู่ หรือลำตะคลอง" (ยวงทอง เพียงโคกกรวด 2552)

ปัจจุบันพื้นที่ป่าลดลงไปมาก ทำให้การหาอาหารตามธรรมชาติกลายเป็นเรื่องที่ยากลำบาก แต่ยังก็สามารถหาได้ในบริเวณที่ยังพอมีอาหารตามธรรมชาติอยู่ นั่นก็คืออ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง และป่าโคก ตลอดทั้งเรือกสวนไร่นา

ชาวบ้านที่ออกไปเสาะแสวงหาอาหารธรรมชาติ จะมีคนที่อยู่ในชุมชนที่เป็นคนรุ่นเก่าที่เมื่อออกไปทำนาที่โคก ซึ่งอยู่ห่างออกไปประมาณ 5-10 กิโลเมตร จะแวะหาพืชผักตามโคกกลับมาด้วย เช่นไข่น้ำ, ผักหวานป่า, ขี้เหล็ก, สะเดา, ไข่มดแดง, กบ,เขียด และอึ่ง เป็นต้น ส่วนคนที่ย้ายถิ่นมาจากที่อื่น (ที่มาจากการแต่งงาน) ก็จะมีคนที่ออกไปหาอาหารตามธรรมชาติบ้างเล็กน้อย และมักจะเป็นคนที่มาจากภาคอีสาน จะออกหาสอยไข่มดแดง รวมถึงกิ้งก่า ที่ชาวบ้านแถบนี้ไม่บริโภคกัน

ชาวบ้านที่ออกไปหาอาหารตามธรรมชาติดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้น เป็นการหามาเพื่อบริโภคเป็นหลัก การจะออกไปหรือไม่ขึ้นอยู่กับว่าเขามาเวลาจากงานไร่นา และไม่เหนื่อยมากจนเกินไปก็จะออกไปหามาประกอบอาหาร และถ้าวันใดหาได้จำนวนมาก ก็จะจะนำมาขายแลกเป็นเงินตราด้วย โดยจะเดินขายตามบ้านในหมู่บ้าน ซึ่งก็มักจะขายดีในหมู่คนรุ่นเก่าด้วยกัน และขายหมดในระยะเวลาอันรวดเร็ว เพราะชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าส่วนใหญ่ยังคงชื่นชอบในรสชาติของอาหารเหล่านี้อยู่มาก และเมื่ออาหารเหล่านี้หายากขึ้นมาก ก็ยิ่งเป็นที่ต้องการ ถ้ามีคนหาได้แล้วนำมาขาย ชาวบ้านทั่วไปก็ไม่ลังเลที่จะซื้อ เพราะไม่ว่าอย่างไรก็ตาม ในความเห็นของชาวบ้านกลุ่มนี้ อาหารที่ได้จากธรรมชาติ หรือตามเรือกสวนไร่นา ย่อมมีรสชาติดีกว่าอาหารจากตลาด

นอกจากนี้ยังมีชาวบ้านที่ออกไปหาอาหารตามธรรมชาติเป็นอาชีพ ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทปลา และผักจากอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง และนำไปขายที่ตลาดโคกเพชร ซึ่งมีอยู่ประมาณ 2 ครอบครัว และนำไปขายที่ตลาดในเมือง 1 ครอบครัว พร้อมๆ กับรับสินค้าจากในเมือง เช่นกะปิ น้ำปลา ของเบ็ดเตล็ดต่างๆ

ที่ดินทำกิน

ปัจจุบันชาวบ้านแต่ละครอบครัว มีที่ดินทำกินลดน้อยลง เนื่องจากจำนวนประชากรที่เพิ่มมากขึ้น ที่ดินทำกินที่เคยรวมกันเป็นผืนขนาดใหญ่ ก็ถูกแบ่งออกเป็นแปลง ๆ ให้เป็นมรดกแก่บุตรหลาน ตามจำนวน เช่น มีบุตร 7 คน ที่ดินจะถูกแบ่งออกเป็น 7 ส่วน เป็นต้น

สำหรับลูกหลานที่ไม่ได้ทำนา เมื่อได้รับที่นาไปก็จะขายที่ให้กับนายทุน แล้วประกอบอาชีพอย่างอื่น เช่น เป็นพนักงานรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรม หรือเดินทางออกไปค้าขายตามถิ่นต่าง ๆ แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวดกล่าวว่า “นามีอยู่ตรงโคกนู่น แต่ตอนนี้ลูกไม่ได้ทำก็ขายเบิ้ด แต่ก็ยังพอมี ลูกชายคนโตเขาทำ ถ้าทำก็ทำกินไม่ได้ทำขายดอก เขาทำได้ข้าวเขาก็เอามาให้”

ในส่วนที่ทำกินชาวบ้านยังถือครองไว้ทำมาหากินอยู่ ชาวบ้านก็มักจะปรับปรุงพื้นที่เพื่อปลูกพืชไร่ โดยการไถดันให้เป็นที่โล่งกว้างและถมที่ให้เรียบเสมอกัน เพื่อปลูกพืชเชิงเดี่ยว และพืชเชิงพาณิชย์ไว้ป้อนโรงงานอุตสาหกรรม เช่น ข้าวโพด มันสำปะหลัง หรือส่งขายตามท้องตลาด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว ทำให้หน่อไม้ และพืชพันธุ์อื่นที่นอกเหนือไปจากพืชที่ชาวบ้านต้องการจะปลูกหมดไปจากพื้นที่ไร่ดังกล่าว แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด กล่าวว่า “ช่วง 5-6 ปีมานี้ หน่อไม้ก็หากินยากแล้ว หากะไหนก็ไม่มี เขาดันทิ้งเบิ้ด ทำไร่ทำอะไรต่ออะไร เดี๋ยวนี้อะไร ๆ ก็หาไม่มี จะมีก็ซื้อเขา”

ปัจจุบันยังมีครอบครัวที่มีที่นาและประกอบอาชีพทำนาอยู่ 54 ครัวเรือน ในขณะที่มีครอบครัวที่ทำไร่เชิงเดี่ยว 109 ครัวเรือน จากจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 387 ครัวเรือน (แผนชุมชนประจำปี พ.ศ. 2552) ครอบครัวที่ยังทำนาอยู่ ส่วนใหญ่ยังคงทำนาไว้สำหรับบริโภคเอง ไม่ได้ทำขาย และยังคงปลูกพืชผักต่าง ๆ ตามหัวไร่ปลายนา และบริเวณรอบ ๆ บ้าน ส่วนใหญ่ถือว่าเป็นคนรุ่นเก่า มีอายุราว 40 ปีขึ้นไป ส่วนครอบครัวที่ทำไร่เชิงเดี่ยวนั้น ไม่สามารถบริโภคสิ่งที่ตนปลูกได้ เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพดก็เป็นพันธุ์ที่ใช้นำไปผลิตเป็นอาหารสัตว์ วัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้จะส่งไปขายยังโรงงานอุตสาหกรรมผลิตแป้งมันและโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ที่ดินทำกินของคนกลุ่มนี้จึงไม่ใช่ที่ดิน “ทำกิน” แต่เป็นที่ดิน “ทำขาย” ผู้เป็นเจ้าของที่ดิน หรือเช่าที่ดินมาทำการเกษตรในลักษณะนี้เป็นคนกลุ่มใหญ่ในชุมชน ที่มีการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตจากการผลิตอาหารเพื่อบริโภคมาเป็นการผลิตวัตถุดิบส่งขายให้โรงงานอุตสาหกรรม เพื่อแลกเปลี่ยนกับเงินตรามาใช้สอยในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะการซื้ออาหารมาบริโภคแทนการผลิตอาหารด้วยตนเอง

การสูญเสียที่ดินทำกิน ที่ดินทำกิน เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญแหล่งหนึ่งที่ชาวบ้านใช้ทำไร่ทำนาและปลูกพืชผลไว้สำหรับบริโภค หรือถ้าไม่ได้ปลูกไว้บริโภค ก็ปลูกส่งขายให้ตลาดและโรงงานอุตสาหกรรม แลกเป็นเงินตรามาซื้ออาหารและเครื่องอุปโภคบริโภคต่าง ๆ แต่ถ้าไม่มีที่ดินก็จะมีปัญหาและความยากลำบากของชาวบ้านในการเข้าถึงอาหาร ในช่วงปี พ.ศ.2533 สมัยพลเอกชาติชาย ชุณหะวัณ เป็นนายกรัฐมนตรี ชาวบ้านหนองรังกาและชาวบ้านที่มีที่ดินอยู่ในเขตพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ (ทางตอนใต้ของหมู่บ้าน) ได้ถูกเวนคืนที่ดินเพื่อก่อสร้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สายชล คูศรีพิทักษ์ อายุ 35 ปี เล่าให้ฟังว่า

> “พ่อพี่มีที่อยู่หนองบง เป็นที่ ภปท. 5 หรือยังไงนี่แหละ เขาบอกเป็นที่ของป่าไม้ แต่เราก็ไปเสียค่าดอกหญ้าอยู่เรื่อยแน่ะ ที่แถวนั้นชาวบ้านเขาก็ทำกินกันมาตั้งนาน ปลูกข้าว ปลูกอ้อย ปลูกมัน ปลูกข้าวโพด อย่างของพ่อพี่จะปลูกมัน พอมหาวิทยาลัยเขาจะมาตั้ง เขาก็เวนคืนไปหมด ตอนนั้นพี่อายุประมาณ 13 ปี ไม่ค่อยรู้เรื่องรู้ราวอะไรกับเขา

หรอก รู้แต่ว่าเขามาเวนคืนไปเฉย ๆ ผู้ใหญ่บ้านที่นู่นเซ็นให้เขาแล้ว แต่ชาวบ้านไม่รู้เรื่อง ไม่มีใครได้ค่าชดเชยอะไรจักบาทดอก ที่นี้ที่ส่วนที่เหลือรอบ ๆ มหาวิทยาลัยเขาก็จะเอาไปอีก แต่ชาวบ้านเขาไม่ยอม รวมตัวกันประท้วง เรื่องก็เงียบไป นี่ได้ข่าวแว่ว ๆ มาว่าเขาจะเอาอีกแล้ว ทุกวันนี้ก็ไม่ได้ทำเกษตรอะไร ไม่มีที่ จะมีก็แต่ที่ที่ปลูกบ้านก็เป็นที่ของแม่ จะทำก็ต้องไปหาเช่าเขา นี่ก็ว่าจะไปเช่าที่เขาปลูกข้าวโพดง่ายหน่อยเราไม่ต้องไปดูแลอะไรมาก มันเดี๋ยวนี้มันโรคเยอะ" (สายชล คูศรีพิทักษ์ 2554)

ทุกวันนี้สายชล ประกอบอาชีพเป็น ผู้ทำหน้าที่ในการทำบัญชีโครงการต่าง ๆ ที่เข้ามาในหมู่บ้าน และเป็นคนเก็บค่าน้ำประปาหมู่บ้าน มีรายได้พอเลี้ยงครอบครัว อาหารทุกอย่างจะซื้อมาบริโภค ทั้งอาหารสด และอาหารสำเร็จ และมีแหล่งอาหารที่สำคัญเช่นเดียวกับชาวบ้านคนอื่น ๆ ที่ไม่ได้มีที่ทำกิน หรือมีที่ทำกินแต่ไม่ได้ผลิตอาหาร นั่นคือตลาดและรถขายกับข้าว

รถขายกับข้าว

รถขายกับข้าว ได้เข้ามากลายเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในยุคหลัง ๆ โดยเฉพาะ "รถขายกับข้าว" มีทั้งรถยนต์และรถจักรยานยนต์ ที่สามารถเข้าไปถึงในทุกพื้นที่ของหมู่บ้าน จะมาพร้อมกับของสดที่เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารต่าง ๆ ที่วางขายอยู่ตามท้องตลาด รวมไปถึงกับข้าวสำเร็จที่ผ่านการปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานได้ทันที

รถขายกับข้าวจะมีเข้ามาในหมู่บ้านทุกระยะ โดยเริ่มจาก ตอนเช้าตรู่รถรอบแรกของวัน เวลาประมาณ 05.45-06.00 น.จะเป็นรถมอเตอร์ไซค์ นำผักพื้นบ้านจากอำเภอปักธงชัยมาขาย รถรอบนี้ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าจะนิยมซื้อกันมากที่สุด เพราะเป็นผักพื้นบ้านเช่น ผักหวานป่า ชะอม ไข่น้ำ ซึ่งหาได้ยากตามท้องตลาดทั่วไป บางครั้งก็มีหัวตาลมาขายด้วย

ในช่วงสายเวลาประมาณ 07.00 น. รถขายกับข้าวที่เข้ามาจะเป็นรถมอเตอร์ไซค์ นำกับข้าวจำพวกหมู เนื้อ ผักต่าง ๆ ส่วนมากจะเป็นผักตลาดอย่างละเล็กละน้อยใส่ถุงแยกแต่ละอย่าง ห้อยรายรอบรถมอเตอร์ไซค์ อีกทั้งยังมีกับข้าวสำเร็จหรือแกงถุงต่าง ๆ อย่างเช่น แกงสับประรด แกงจืดฟัก แกงพะโล้ รวมไปถึงขนมต่าง ๆ เช่น ขนมถ้วยฟู ขนมรังผึ้ง ขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ซึ่งรับมาจากอำเภอปักธงชัยเช่นกัน ชาวบ้านจะไม่ค่อยนิยมเท่าไหร่นักเพราะมีของให้เลือกน้อย และรสชาติไม่ค่อยถูกปาก

เวลาประมาณ 09.00 น. จะมีรถกระบะรับของมาจากตลาดแม่กิมเฮงในเมือง จะนำของตามท้องตลาดมาขายเต็มคันรถ ประกอบด้วยผักตลาดต่าง ๆ เช่น ผักบุ้งจีน ผักคะน้า แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ ผักกาดขาว กะหล่ำปลี พริก หอมแดง กระเทียม เป็นต้น เนื้อสัตว์จะเป็น เนื้อหมู

ตับหมู เนื้อไก่ ปลาทู รอบนี้เป็นที่นิยมของชาวบ้านพอสมควร เพราะมีกับข้าวให้เลือกหลากหลายชนิด

รอบบ่าย เวลาประมาณ 13.00 - 14.00 น. จะเป็นรถมอเตอร์ไซค์จากปักธงชัย นำกับข้าว เช่น เนื้อหมู ตับหมู หมูสามชั้น ปลาทู ผักกาด แตงกวา ถั่วฝักยาว กับข้าวสำเร็จ เช่นแกงผักบุ้ง ผักพริกแกงถั่ว ขนมอย่างเช่น ขนมชั้น ขนมถ้วย เฉาก๊วย ลอดช่อง เป็นต้น และจะเข้ามีมาอีกครั้งเวลาประมาณ 14.30 - 15.00 น. รอบนี้จะเป็นรถกระบะเช่นเดียวกับรอบ 9.00 น. แต่เป็นคนละรายกันจะรับของมาจากตลาดในเมืองเช่นตลาดย่าโม ตลาดสุรนารี

ถึงแม้พืชผักและเนื้อสัตว์ที่มาพร้อมกับรถขายกับข้าวจะมีเพียงไม่กี่ชนิด และจะซ้ำ ๆ กันในแต่ละวัน เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านขนาดของตัวรถ อย่างรถจักรยานยนต์ เช่น เนื้อหมู ปลา ไก่ แตงกวา ผักบุ้ง ผักคะน้า ถั่วฝักยาว ฯลฯ และมีราคาแพงกว่าตลาดประมาณ 2 -5 บาท แต่ก็ทำให้ชาวบ้านเข้าถึงอาหารได้อย่างสะดวก รวดเร็ว ประหยัดพื้นที่และเวลาให้ชาวบ้านเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีลักษณะการหาเลี้ยงชีพที่เปลี่ยนไปจากการทำเกษตรแบบดั้งเดิมมาเป็นเกษตรเชิงพาณิชย์ มุ่งค้าขายมากกว่าไว้บริโภคในครอบครัว อย่างการปลูกพืชเชิงเดี่ยว และการปลูกไม้ดอกไม้ประดับ ที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านทั้งคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ต่างให้ข้อมูลตรงกันว่า “เดี๋ยวนี้เรื่องอาหารการกินสะดวกกว่าแต่ก่อนมาก มีรถกับข้าวมาขายถึงบ้าน อยากกินอะไรก็มีหมด ถ้าไม่มีก็สั่งเค้าได้ว่าอยากได้ไอ้นู่นไอ้นี่เค้าก็จะหามาให้” (เฉลา พินิจโคกกรวด 2553)

ชาวบ้านทั้งคนรุ่นเก่า และคนรุ่นใหม่ ต่างซื้ออาหารและวัตถุดิบจากรถขายกับข้าว ถึงแม้ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่า จะมีการปลูกพืชผักไว้บริโภคเอง แต่ก็ต้องซื้อวัตถุดิบบางอย่าง เช่น หมู ไข่ ปลาทู แตงกวา ถั่วฝักยาว เป็นต้น ส่วนคนรุ่นใหม่ จะรู้สึกว่ามีเวลาในการแสวงหาของป่าตามธรรมชาติลดลงเพราะต้องมุ่งทำมาหาเงินมาใช้จ่ายในครอบครัว ผนวกกับของป่าตามธรรมชาติที่หายากขึ้น รวมไปถึงการปลูกพืชผักกินเองก็ดูจะใช้เวลามากและมีความยากลำบากกว่าการซื้อหาอาหารจากรถขายกับข้าวหรือตลาดขายของสดต่าง ๆ ที่เข้ามามีบทบาทสำคัญกับปากท้องของชาวบ้านเป็นอย่างมาก

> “ส่วนใหญ่ก็ไม่ค่อยได้ทำอะไรกินกัน จะมีก็น้ำพริกผัก ส่วนมากอยากกินอะไรก็หาซื้อกับรถกับข้าว มีมาเรื่อยแหละมากันหลายเจ้าทั้งรถยนต์ก็มี รถมอร์เตอร์ไซค์ก็มี มีมาตลอดทั้งวัน” (บุญมา เรือนทอง 2553)



ภาพที่ 27 รถขายกับข้าว

ตลาด

เป็นแห่งอาหารที่สำคัญอีกที่หนึ่งของชาวบ้าน ในตำบลโคกกรวดจะมีตลาดที่ชาวบ้านมักจะไปเลือกซื้อสินค้าสำหรับอุปโภคบริโภค 3 แห่งด้วยกันคือ

ตลาดโคกเพชร เป็นตลาดขายอาหารสด ที่ชาวบ้านนิยมไปซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหารมากที่สุด อยู่ห่างจากหมู่บ้านประมาณ 5 กิโลเมตร เป็นตลาดที่มีพ่อค้าแม่ค้าจากหมู่บ้านต่างๆ ภายในตำบลโคกกรวด ไปรับของจากตลาดใหญ่ในเมืองมาขาย แบ่งเป็น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

แผงขายผักตลาด ตั้งแผงกระจายอยู่ทั่วตลาด ประกอบไปด้วย ผักตามท้องต่าง ๆ พ่อค้าแม่ค้าไปรับมาจากตลาดสุรนารี ซึ่งเป็นตลาดศูนย์กลางค้าส่งผักผลไม้จังหวัดนครราชสีมา เช่น ผักบุ้ง คะน้า กวางตุ้ง แครอท กะหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ ผักกาดขาว คื่นช่าย ต้นหอมผักชี แตงกวา ถั่วผักยาว พริกสด กระเทียม ขิง ข่าตะไคร้ ใบมะกรูด มะนาว หัวไชเท้า กะเพรา โหรพา ใบแมงลักหรือนางลัก ฯลฯ

แผงขายผักพื้นบ้าน มีทั้งตั้งแผงและใส่กระจาด ตะกร้านั่งขายกับพื้น คนที่มาขายจะเป็นผู้สูงอายุ อายุประมาณ 70-80 ปีจากหมู่บ้านต่างๆ ในตำบลโคกกรวด อย่างเช่น บ้านโป่งดินสอ บ้านโป่งหัวแมลงวัน จะนำผักพื้นบ้านต่างๆ ที่ปลูกไว้ตามบ้าน ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม พริก กระชาย ผักกาดพื้นบ้าน ยอดมะตูม ยอดมะตูมแขก ยอดมะกอก ตำลึง ยอดฟักทอง หรือเก็บได้ตามธรรมชาติ เช่นหน่อไม้ ผักหวานป่า กะบุก ผักคันชอน หูปลาช่อน ผักแว่น เป็นต้น นอกจากผักพื้นบ้านต่าง ๆ อย่างละเล็กละน้อยแล้วแต่ว่าจะหาอะไรมาได้ นอกจากนี้ยังมักจะมีอาหารพื้นบ้านอย่างห่อหมกปลา ห่อหมกหน่อไม้ ข้าวต้มมัด ข้าวต้มใบอ้อยที่ทำเองมาวางขายรวมอยู่ด้วย

แผงขายหมู มีประมาณ 2 แผงขายส่วนต่างๆ ของหมู เช่น เนื้อหมูสันนอก สันใน หมูสามชั้น ซี่โครงหมู ตับ ไส้ เลือด รวมถึงหมูบด พ่อค้าจะไปรับมาจากฟาร์มขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ข้างมหาวิยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

แผงขายไก่ รับสินค้ามาจากบริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์ (CPF) มีไก่ทั้งตัว และแยกส่วนปีก น่อง เครื่องใน ขาไก่ แช่ไว้ในตู้แช่อาหาร ซึ่งมักมีอาหารแปรรูปต่าง ๆ วางขายรวมอยู่ด้วย เช่นไส้กรอก ลูกชิ้นต่าง ๆ

แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ มีกระจายอยู่ทั่วตลาด เช่นแกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดฟักพะโล้ ผัดดอกหอม ผัดเครื่องในไก่ ผัดพริกแกงถั่ว ปลาร้าหลน ปลาทูเค็มทอด ปลานิลทอด ปลาราดพริก แกงขี้เหล็ก ชะอมชุบไข่ทอด น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทู ขาหมูตุ๋น เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีแผงขายผลไม้ และอาหารว่างต่างๆ เช่น ลูกชิ้นทอด ไส้กรอก ไก่ย่าง หมูปิ้ง ขนมหวานต่าง ๆ เช่นกล้วยเชื่อม มันเชื่อม ลอดช่อง ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เป็นต้น

ตลาดโคกกรวด เป็นตลาดที่อยู่ที่เทศบาลตำบลโคกกรวด ซึ่งตั้งอยู่อีกฟากหนึ่งของถนนมิตรภาพ อยู่ห่างจากหมู่บ้านประมาณ 7 กิโลเมตร มีลักษณะเป็นห้องแถวต่างๆ ขายสินค้าหลากหลายชนิด ทั้งอุปโภค-บริโภค ประเภทอุปโภค ได้แก่ ร้านขายเสื้อผ้า ร้านซ่อมจักรยานยนต์ ร้านท่อไอเสีย ร้านขายอะไหล่และน้ำมันเครื่อง ประเภทบริโภคได้แก่ ร้านอาหารตามสั่ง ร้านส้มตำ ร้านขายข้าวสาร รวมถึงร้านสะดวกซื้ออีกด้วย

ชาวบ้านจากหนองรังกาจะมาซื้อสินค้าตามความจำเป็น แต่ถ้าเป็นอาหารต่างๆ จะนิยมซื้อที่ตลาดโคกเพชรเพชรมากกว่า เพราะระยะทางใกล้ และมีอาหารให้เลือกมากกว่า

ตลาดข้างมหาวิทยาลัยเทคโลโลยีนครราชสีมา (มทส.) อยู่ห่างจากหมู่บ้านหนองรังกาประมาณ 8 กิโลเมตร รอบๆ มหาวิทยาลัยในวันปกติจะมีร้านอาหารเรียงรายกันอยู่โดยรอบ ส่วนในวันอาทิตย์จะมีตลาดนัดขายอาหารและสินค้าต่าง ๆ หลากหลายชนิด ชาวบ้านที่เป็นกลุ่มวัยรุ่นนิยมไปเดินพักผ่อนหย่อนใจ และซื้อก๋วยเตี๋ยว กระเพาะปลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารว่างมารับประทานเสมอ ๆ

ร้านขายของชำ

มีทั้งหมด 17 แห่ง แบ่งเป็นร้านขายของชำขนาดใหญ่ 6 แห่ง ร้านขายของชำขนาดเล็ก 7 แห่ง และร้านขายของชำและอาหารสด 4 แห่ง ดังนี้

ร้านขายของชำขนาดใหญ่ มีลักษณะตั้งเป็นร้านขายของชำโดยเฉพาะ มีทั้งที่เป็นห้องแถว และร้านเดี่ยวๆ ตลอดริมสองฟากฝั่งริมถนนสายโคกกรวด- หนองปลิงที่ตัดผ่านหมู่บ้าน

ภายในร้านขายของเบ็ดเตล็ด ทั้งอุปโภคและบริโภคหลากหลายชนิด เช่น สบู่, ผงซักฟอก, น้ำยาปรับผ้านุ่ม, ยาสีฟัน, ครีมบำรุงผิว, น้ำยาระงับกลิ่นกลาย, กระดาษชำระและสมุดดินสอ ประเภทอาหารได้แก่ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, ปลากระป๋องและ ขนมกรุบกรอบต่างๆ เครื่องดื่มได้แก่ นม, น้ำหวาน, น้ำอัดลม, เครื่องดื่มชูกำลัง และเหล้าเบียร์ ฯลฯ

ร้านขายของชำขนาดเล็ก ขายของเบ็ดเตล็ดประเภทเดียวกับร้านขายของชำขนาดใหญ่ แต่มีความหลากหลายน้อยกว่า ตั้งอยู่ในหมู่บ้าน โดยชาวบ้านใช้พื้นที่โล่งด้านของตัวบ้านตนเองในการวางสินค้า ส่วนใหญ่จะเป็นสินค้าประเภท ขนมกรุบกรอบ, น้ำอัดลม, ผงซักฟอง, ยาสีฟันและสบู่ อย่างละเล็กละน้อย

ร้านขายของชำขนาดเล็กและอาหารสด ขายของเบ็ดเตล็ดประเภทเดียวกับร้านขายของชำขนาดเล็ก แต่มีตั้งแผงขายอาหารสดหน้าบ้านด้วย เช่น ผักบุ้ง, ผักคะน้า, ผักกาด, ถั่วฝักยาว แตงกวา, หมู, ไก่, ปลาทูและไข่ไก่ เป็นต้น

จะเห็นว่า นอกจากอาหารสดที่ชาวบ้านซื้อบริโภควันต่อวันแล้ว อาหารแห้ง หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูปก็มีความสำคัญกับชาวบ้านในยุคปัจจุบัน ซึ่งชาวบ้านหาซื้อได้สะดวกจาก “ร้านขายของชำ” ซึ่งกระจายอยู่ในส่วน ที่อยู่อาศัยของหมู่บ้าน ชาวบ้านสามารถเดินไปซื้อได้เสมอ เมื่อต้องการบริโภคสินค้าที่มีอยู่ภายในร้าน ถึงแม้จะมีให้เลือกไม่หลากหลายนัก

มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ลิขสิทธิ์

ร้านอาหาร

เป็นแหล่งอาหารที่เป็นที่นิยมของวัยรุ่น วัยทำงานพนักงานอุตสาหกรรม หรือกลุ่มคนที่ไม่ค่อยมีเวลาในการประกอบอาหาร ในชุมชนบ้านหนองรังกาจะมีร้านอาหารตามสั่งกระจายอยู่ตามบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ร้านอาหารมีทั้งหมด 10 แห่ง แบ่งเป็น ร้านตามสั่ง 4 แห่ง ร้านขายส้มตำ 3 แห่ง ร้านก๋วยเตี๋ยว 3 แห่ง

ร้านอาหารตามสั่ง จะขายอาหารที่เป็นอาหารจานเดียวตามที่ลูกค้าสั่ง ซึ่งจะมีรายการอาหารเฉพาะตามวัตถุดิบที่มีในแต่ละร้าน แต่ละร้านจะไปซื้อวัตถุดิบมาจากตลาดโคกเพชร ปริมาณและความหลากหลายของวัตถุดิบขึ้นอยู่กับเงินทุนของแต่ละร้านโดยทั่วไป จะเป็นผักบุ้ง, ผักคะน้า, ใบกะเพรา, ใบคื่นช่าย, กะหล่ำปลี, ดอกกะหล่ำ, แครอท, เห็ดฟาง, เห็ดนางฟ้า, เห็ดหูหนูและเนื้อสัตว์ได้แก่ หมู, ไก่, กุ้ง, ปลาหมึกและ ไข่ไก่ เป็นต้น รายการอาหารได้แก่ ข้าวผัด และข้าวราดกับข้าวประเภทผัดต่างๆ ผัดกะเพรา, ผัดพริก, ผัดพริกแกง, สุกี้และ ราดหน้า เป็นต้น

บ้านหนองรังกาจะมีร้านอาหารขนาดใหญ่ตั้งเป็นร้านอาหารตามสั่งโดยเฉพาะ 1 ร้าน คือร้านโดยเฉพาะร้านรัมภาโภชนามีพ่อครัวซึ่งเป็นคนกรุงเทพ ฯ แต่งงานมาเป็นเขยในชุมชน และยึดอาชีพขายอาหารตามสั่งที่มีชื่อเสียงของหมู่บ้านหนองรังกา เป็นร้านที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

เพราะมีรสชาติดี มีอาหารให้เลือกหลากหลายรายการ มีทั้งที่เป็นอาหารจานเดียวและที่ทำเป็นกับข้าว เช่น ต้มยำรวมมิตร, ยำรวมมิตรและ ยำวุ้นเส้น เป็นต้น มีลูกค้าแวะเวียนมาเป็นประจำ ลูกค้าส่วนใหญ่จะเข้ามารับประทานอาหารในมื้อกลางวัน มีทั้งพนักงานอบต. ครู ช่วงบ่ายจะมีพนักงานโรงงาน และนักเรียน เข้ามารับประทาน ส่วนร้านอาหารตามสั่งขนาดเล็ก มี 3 แห่ง มีลักษณะเป็นร้านเล็ก ๆ ตั้งตู้กระจกขายหน้าบ้าน มีรายการอาหารเน้นข้าวผัดและข้าวราดต่าง ๆ

ร้านส้มตำ ร้านส้มตำเป็นที่นิยมมาก มีประมาณ 3 ร้าน กระจายอยู่ริมถนน วัตถุดิบที่ใช้จะประกอบด้วยมะละกอ ถั่วฝักยาว แตงกวา ปลาร้า ปูดอง หรือปูนึ่ง น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทรายและมะนาว รายการอาหารจะมีส้มตำปูปลาร้า ตำลาว (ใส่แต่ปลาร้า) ตำไทย (ไม่ใส่ปลาร้า ใส่ถั่วสิสง กุ้งแห้ง) ตำแตง ตำถั่ว แหล่งวัตถุดิบทั่วไปจะซื้อจากตลาดโคกเพชร แต่ถ้าเป็นปลาร้า จะเลือกซื้อกับเจ้าประจำ ซึ่งไม่ยอมบอกใครง่ายๆ ว่าซื้อมาจากที่ใด เพราะปลาร้าถือเป็นหัวใจของร้านส้มตำ ถือเป็นความลับแม่ค้าจะพิถีพิถันในการเลือกเป็นพิเศษ คนที่เป็นลูกค้าจะมีทุกเพศทุกวัย เป็นทั้งคนเดินทางผ่านไปมา ข้าราชการ พนักงานโรงงานอุตสาหกรรม

ร้านก๋วยเตี๋ยว ในชุมชนมีร้านขายก๋วยเตี๋ยวจำนวน 3 ร้าน ได้แก่ ร้านก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น 1 ร้าน เป็นร้านขนาดใหญ่มีโต๊ะสำหรับให้ลูกค้านั่ง 3-4 ตัว ลูกค้าที่มารับประทานจะเป็นข้าราชการ พนักงานอบต. พนักงานโรงงานอุตสาหกรรม ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มวัยกลางคนและวัยรุ่น ร้านก๋วยเตี๋ยวทั่วไป 2 ร้าน มีทั้งก๋วยเตี๋ยวน้ำตก - น้ำใส มีทั้งเนื้อและหมู/ เนื้อ ลูกค้าที่มักจะมารับทานจะเป็นชาวบ้านทั่วไป

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร

พืชผัก

ปัจจุบันผักที่ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหาร มีทั้งผักที่พอมีอยู่ตามธรรมชาติ และผักตามท้องตลาด ที่มีทั้งที่รถขายกับข้าวนำมาขาย และที่ชาวบ้านไปเลือกซื้อที่ตลาดเอง แต่ส่วนมากจะซื้อกับรถขายกับข้าว เช่น ผักบุ้ง ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ถั่วฝักยาว แตงกวา กะหล่ำปลี แครอท หัวไชเท้า มะเขือเทศ นอกจากนี้ในตลาดยังมีผักรวมหั่นบรรจุถุงสำหรับนำไปประกอบอาหารได้ทันที เช่น เมนูผัดผักรวมมิตร จะมีแครอท กะหล่ำดอก กะหล่ำปี ฟักทอง หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ รวมกันบรรจุถุง สามารถตั้งกระทะแล้วเทลงไปผัดได้ทันที แต่ชาวบ้านจะเลือกลำดับการใส่ก่อนหลังตามชนิดของผักว่าชนิดไหนสุกช้าเร็วของผัก อย่างเช่น ฟักทอง แครอท ก็จะใส่ลงไปในกระทะก่อนเพราะจะสุกช้ากว่าผักอื่น ๆ ถ้าผัดรวมกันจะทำให้ผักเหล่านี้ไม่สุก

อย่างไรก็ตามผักพื้นบ้าน ก็พอจะมีพื้นที่ในระบบตลาด และยังได้รับความนิยมจากชาวบ้านเป็นอย่างดี ตลาดที่ใกล้ชุมชนอย่างตลาดโคกเพชร จะมีผักพื้นบ้านมาวางขายอยู่ เช่น

หน่อไม้ ผักหวาน ขี้เหล็ก ดอกแค สะเดา ผักปั้ง เป็นต้น นอกจากมีขายในตลาดแล้ว ผักพื้นบ้านก็ยังมีขายในรถขายกับข้าวที่เข้ามาให้ชาวบ้านซื้อไปบริโภค อย่างเช่น ผักหวานป่า ผักกาดพื้นบ้าน ไข่น้ำ แต่จะมีอยู่เจ้าเดียวเท่านั้น ซึ่งจะมาจากอำเภอปักธงชัย ตะเวนขายตามหมู่บ้านต่าง ๆ และจะมาถึงบ้านหนองรังกาตอนเช้ามืดของทุกวัน

เนื้อสัตว์

ปัจจุบันวัตถุดิบจากสัตว์ตามธรรมชาติ ลดจำนวนลงจนแทบจะหาไม่ได้เลย ที่หาได้ก็จะเป็นแหล่งที่อยู่ห่างไกลที่อยู่อาศัยของชาวบ้าน คือที่อ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง และป่าโคก ซึ่งอยู่ไกลออกไปประมาณ 5-10 กิโลเมตร จึงไม่สะดวกในการออกไปหา ดังนั้นวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหารในปัจจุบันจะเป็นเนื้อสัตว์ที่มีวางจำหน่ายในท้องตลาด ร้านขายของชำ และรถกับข้าวไปรับของจากตลาดมาจำหน่ายถึงหน้าบ้านชาวบ้าน เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ปลา และไก่

เนื้อหมู (รวมถึงหมูสามชั้นและเครื่องใน)ในปัจจุบันเนื้อหมูกลายเป็นวัตถุดิบหลัก ๆ ที่ชาวบ้านนิยมบริโภคกันเป็นประจำ บางบ้านถึงกับต้องมีติดตู้เย็นไว้ เพราะเป็นวัตถุดิบที่หาซื้อได้ง่าย เนื่องจากมีการเลี้ยงหมูแบบฟาร์มขนาดใหญ่ กระจายอยู่ทั่วประเทศ ทั้งยังนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู ราคาก็ไม่แพงมากจนเกินไป ชาวบ้านจะซื้อเนื้อหมูจากตลาด รถขายกับข้าว และร้านขายของชำที่มีอาหารสดขาย สำหรับบริโภคประจำวัน และเมื่อมีงานเลี้ยงต่าง ๆ จะสั่งหมูเป็นตัว มาจากฟาร์มใกล้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีนครราชสีมา

ปลา ในปัจจุบันวัตถุดิบประเภทปลาที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารจะมีทั้งที่ซื้อจากตลาด และชาวบ้านในหมู่บ้านเลี้ยงเอง หรือไปหาที่อ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง อ่างซับประดู่ ซึ่งถ้าชาวบ้านรุ่นเก่าจะเลือกซื้อปลาจากชาวบ้านด้วยกันเองเป็นหลัก เพราะรู้ถึงที่มาที่ไป และชื่นชอบในรสชาติของปลาตามธรรมชาติมากกว่าปลาจากตลาด ปลาจากตลาด และส่วนใหญ่เป็นปลาเลี้ยง ซึ่งจะมีรสชาติแตกต่างไปจากปลาธรรมชาติ ทั้งยังเรื่องความสด และกลิ่นคาว

สำหรับปลาย่าง ที่ชาวบ้านนิยมนำมาใช้ในการทำเครื่องแกงและน้ำพริกคือปลาฉลาด เพราะเนื้ออ่อนและฟู แต่คนเฒ่าคนแก่จะบอกว่าถ้าจะให้อร่อยจริง ๆ ต้องใช้ปลาช่อน แต่ในปัจจุบันปลาช่อนมีราคาแพงมาก จึงใช้ปลาฉลาด ซึ่งมีขายอยู่อย่างมากมายตามท้องตลาด

เนื้อไก่ ชาวบ้านซื้อเนื้อไก่มาทำอาหารประเภทต้มจืด ผัดกะเพราะ ต้มยำ แกงกะทิ หน่อไม้เป็นต้น โดยจะมักจะซื้อมาจากตลาด และมีเลี้ยงเองบ้างเป็นบางบ้าน ไก่ที่ชาวบ้านเลี้ยงเองจะเป็นไก่พันธุ์พื้นบ้าน

เครื่องแกง

หรือพริกแกง เป็นส่วนประกอบหลักในการทำแกงพื้นบ้านทุกชนิด โดยนำส่วนผสมต่าง ๆ มาตำให้ละเอียด (แกงบางอย่างอาจใส่เนื้อปลาร่วมด้วย) วัตถุดิบที่นำมาทำเครื่องแกง ได้แก่ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม กระชาย (บางบ้านจะแกงไม่ใส่กระชาย) และถ้าเป็นแกงที่มีรสเผ็ดจะมีพริกด้วย

พริก ชาวบ้านที่เป็นคนเฒ่าคนแก่จะมีการปลูกพริกไว้รอบๆ บริเวณบ้าน เก็บไว้บริโภคทั้งสด และตากเป็นพริกแห้ง รวมถึงขายให้ชาวบ้านคนอื่นๆ ชาวบ้านวัยกลางคนก็นิยมปลูกพริกกันมากเพราะปลูกง่าย ใช้พื้นที่น้อย และทำอาหารได้หลายรายการ แต่จะปลูกไว้เพียงไม่กี่ต้นไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือน นอกจากนี้ยังมีบ้านที่ปลูกพริก และผักสวนครัวอื่น ๆ ส่งตลาดโคกเพชร 1 ครัวเรือน

กระเทียม ในปัจจุบันจะมีทั้งกระเทียมพื้นบ้าน และกระเทียมตลาดหรือกระเทียมจีน ซึ่งมีลักษณะกลีบใหญ่เปลือกหนากว่ากระเทียมพื้นบ้าน เนื้อกระเทียมซุย ตำแล้วคล้ายแป้งมีขายทั่วไปตามท้องตลาด (ยวงทอง คำโคกกรวด 7 พฤศจิกายน 2552)

คนรุ่นเก่าจะนิยมใช้กระเทียมพื้นบ้านในการทำอาหาร เพราะจะให้กลิ่นหอมกว่า ทำให้อาหารมีรสชาติดีกว่าใช้กระเทียมตลาด ในขณะที่คนรุ่นใหม่จะนิยมใช้กระเทียมจากตลาด เพราะหาซื้อสะดวกและมีกลีบใหญ่ปอกง่ายกว่ากระเทียมพื้นบ้านที่มีหัวเล็กและปลอกยากกว่า

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

> “ยายปลูกกระเทียมไว้ตามรอบบ้าน แต่อีนางน้อย (ลูกสาวคนเล็ก) มันไม่ใช้ มันว่ากลีบเล็กปอกยาก มันไปซื้อกระเทียมตลาดมาไอ้กลีบใหญ่ๆ มันว่าปอกง่ายดี แหม่ยายก็ว่ากระเทียมบ้านเองมันจิหอมกว่า มันก็ไม่ฟังบอกขี้คร้านปอก ยายก็เหนื่อยปลูก ลูกมันก็ไม่ใช้ยายเลยว่าต่อไปจะไม่ทำแล้ว” (แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ 2552)

หัวหอมแดง ในปัจจุบันจะมี 2 แบบ คือหัวหอมพื้นบ้าน และหัวหอมจากตลาด หัวหอมแดง และกระเทียมพื้นบ้านยังคงมีปลูกกันอยู่ตามบ้านของคนรุ่นเก่า แต่จะมีเพียงไม่กี่ครอบครัวเท่านั้น ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าว่า

> “ปลูกไว้กินเอง บ้างก็เอาไปขายที่ตลาด หรือไม่ก็เดินขายในหมู่บ้านนี้แหละ เพราะคนอื่นๆ ในหมู่บ้านเขาไม่ทำกันหรอกของอย่างนี้ เขาทำแต่ของที่ได้เงินมากๆ อย่างพวกไม้ดอกไม้ประดับ เขาบอกของแบบนี้ซื้อกินไม่กี่บาท ซื้อเอาดีกว่าไม่มาเหนื่อยทำ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 11 มิถุนายน 2553)

หัวข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ยังคงเป็นเครื่องแกงที่ชาวบ้านใช้ในการประกอบอาหาร จากการสังเกตของผู้ศึกษา บ้านของชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่า มักจะมีการปลูกต้นข่า, ตะไคร้ และต้นมะกรูดไว้ในบริเวณบ้าน

กระชาย ชาวบ้านจะใช้ตำกับเครื่องแกงสำหรับทำแกงเผ็ด และทำน้ำยาขนมจีน กระชายไม่ค่อยมีปลูกในชุมชน ชาวบ้านมักจะซื้อจากตลาด และร้านขายของชำที่มีอาหารสด แต่ก็นาน ๆ จะซื้อมาประกอบอาหารเพราะในปัจจุบันชาวบ้านนิยมซื้อพริกแกงสำเร็จมาประกอบอาหารมากขึ้น

เครื่องปรุงรส

ปัจจุบันเครื่องปรุงรสในการประกอบอาหารมีความหลากหลายมากขึ้นกว่าในอดีต นอกเหนือจากเกลือ และน้ำปลาแล้ว ยังมีผงชูรส ซอสปรุงรสต่างๆ น้ำมันหอย

น้ำตาล ในปัจจุบันน้ำตาลที่ใช้ในการปรุงอาหาร คือน้ำตาลทรายเป็นหลักรองลงมาคือน้ำตาลปึก น้ำตาลปี๊บ มักนิยมใช้ในการทำขนม ซึ่งไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลชนิดใด ชาวบ้านจะซื้อมาจากตลาดโคกเพชร หรือร้านขายของชำในหมู่บ้าน หรือ ตลาดในเมืองอย่างตลาดแม่กิมเฮง และตลาดย่าโม

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ผงชูรส และผงปรุงรส ผงชูรส และผงปรุงรส (ชาวบ้านเรียกติดปากว่ารสดี) กลายมาเป็นเครื่องปรุงอย่างหนึ่งที่ขาดไม่ได้ในการทำอาหารในปัจจุบัน ทั้งคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ต่างนิยมใช้ผงชูรสและผงปรุงรสกันอย่างแพราหลาย โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่จะให้ความสำคัญกับการใส่ผงชูรสและผงปรุงรสเป็นอย่างมากเพราะคิดว่าถ้าไม่ใส่จะทำให้อาหารไม่อร่อย

ซอส ซีอิ้ว น้ำมันหอย เป็นเครื่องปรุงที่เข้ามามีบทบาทสำคัญมากในการปรุงรสอาหารในปัจจุบัน ใช้ในการทำอาหารประเภทผัด หรือทอด ซึ่งเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมในปัจจุบัน

ประเภทอาหารที่บริโภคในหมู่บ้าน

แบ่งเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน และอาหารในงานประเพณีพิธีกรรม ดังรายละเอียดต่อไปนี้

อาหารในชีวิตประจำวัน

ข้าว ในปัจจุบันชาวบ้านที่มีที่นาส่วนใหญ่ยังคงทำนาไว้สำหรับบริโภคเอง พันธุ์ข้าวที่ชาวบ้านนิยมปลูกคือ ตระกูลข้าวเหลือง และข้าวหอมมะลิซึ่งเป็นที่นิยมของชาวบ้านในปัจจุบันมากกว่าข้าวพันธุ์อื่น ๆ เป็นต้น

แกงผักหวานป่า แกงผักหวานป่าเป็นที่นิยมมากทั้งในอดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ผักหวานป่ายังคงมีอยู่ตามเรือกสวนไร่นาของชาวบ้าน ชาวบ้านจะนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนู นอกจากนี้ผักหวานป่ายังหาซื้อได้ตามท้องตลาด และรถขายกับข้าวรอบแรกของวัน

แกงหน่อไม้ แกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง ปัจจุบันหน่อไม้จะลดปริมาณลงกว่าแต่ก่อนมาก แต่ก็ยังหาซื้อได้ตามท้องตลาด ชาวบ้านยังคงนิยมนำมาประกอบอาหาร มาอย่างต่อเนื่อง รวมถึงหน่อไม้ต้มใส่ใบย่านางไว้รับทานกับน้ำพริกต่างๆ แกงคั่วเนื้อหน่อไม้ดอง แกงเผ็ดหน่อไม้ใส่กะทิไก่

แกงขี้เหล็ก แกงขี้เหล็กที่บ้านหนองรังกายังเป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง จะมีทั้งแบบที่ใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ กลุ่มชาวบ้านที่มีถิ่นฐานบ้านเดิมอยู่ที่บ้านหนองหว้า (หย่อมห้วยเลี้ยว) จะนิยมใส่กะทิ โขลกขี้เหล็กละเอียด ในขณะที่คนรุ่นใหม่มีความนิยมรูดใบ แล้วยีให้นิ่มเล็กน้อยเพิ่มขึ้นมา

แ กงส้ม เครื่องแกงส้มในปัจจุบันจะใส่หอมแดง และกะชาย เป็นส่วนผสมหลัก ตามด้วยกะปิ หรือปลาร้าเล็กน้อย ปรุงรสด้วยมะขามเปียกให้ออกรสเปรี้ยว หวาน และเค็ม

น้ำพริกต่าง ๆ น้ำพริกผัก เป็นรายการอาหารที่จะต้องมีบนโต๊ะอาหารของชาวบ้านในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง น้ำพริกผง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกหมู แต่ชาวบ้านจะไม่ค่อยนิยมรับประทานน้ำพริกกะปิ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ผักสดและผักลวก อาหารประเภทผักสดและผักลวกที่รับประทานกับน้ำพริก และเป็นเครื่องเคียงอาหารประเภทอื่นๆ เช่น ลาบ และส้มตำ ในปัจจุบัน จะลดความหลากหลายลงไปมาก เหลือที่รับประทานกันเป็นประจำเพียงไม่กี่ชนิด ที่นิยมคือ ถั่วฝักยาว แตงกวา กะหล่ำ มะเขือเปาะ เป็นต้น

ส้มตำ ส้มตำเป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งที่ชาวบ้านนิยมรับประทานกันมาก ชาวบ้านนิยมซื้อรับทานมากกว่าตำบริโภคเอง จะมีทั้งตำลาว ตำไทย ตำปูปลาร้า โดยเฉพาะ ตำผสม หรือที่รู้จักโดยทั่วไปว่าตำโคราช จะมีลักษณะก้ำกึ่งระหว่างตำไทยและตำลาว คือจะใส่ถั่วลิสง ปู ปลาร้า กุ้งแห้ง หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ตำผสม” เพราะมีการใส่ของทุกอย่างผสมกันนั่นเอง นอกจากตำผสมแล้วยังมีตำป่า ตำซั่ว เพิ่มเข้ามาในรายการตามร้านส้มตำอีกด้วย จะเป็นที่นิยมในหมู่คนที่เข้ามาทำงานต่างถิ่น และกลุ่มวัยรุน มากกว่าชาวบ้านทั่วไป

รายการอาหารอื่นๆ ที่ชาวบ้านส่วนใหญ่มักจะทำบริโภคกันในครัวเรือน หรือซื้อเป็นกับข้าวสำเร็จมาบริโภคเป็นประจำ ได้แก่ แกงจืด แกงจืดฟักมะนาวดอง แกงจืดเต้าหู้อ่อน แกงจืดตำลึง ผัดผัก ผัดผักบุ้ง ผัดคะน้าหมูกรอบ ผัดผักรวม ผัดกะหล่ำใส่หมู ผัดแตงกวาใส่ไข่ ผัดพริกแกงถั่วกับหมูสามชั้น ผัดกะเพราหมู เนื้อ ไก่ เป็นต้น

อาหารกึ่งสำเร็จรูป ได้เข้ามามีพื้นที่บนโต๊ะอาหารไม่น้อยไปกว่าอาหารประเภทอื่น ๆ ผู้ศึกษาก็มักจะได้รับการเลี้ยงอาหารด้วยปลากระป๋องหลายต่อหลายครั้งเมื่อเข้าไปอาศัยเก็บข้อมูลในพื้นที่ อาหารกึ่งสำเร็จรูปต่าง ๆ เหล่านี้ ชาวบ้านจะหาซื้อได้ตามร้านขายของชำภายในหมู่บ้านเป็นส่วนใหญ่ จะไม่ค่อยซื้อจากตลาด เพราะถ้าไปตลาดชาวบ้านจะเลือกซื้อเป็นอาหารสด หรืออาหารสำเร็จจะดีกว่า ทั้งในด้านรสชาติและโภชนาการ บุญมา เรือนทอง อายุ 53 ปี ประกอบอาชีพทำไม้ดอกไม้ประดับ กล่าวถึงสาเหตุที่ต้องบริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูป ไม่ใช่เพราะความชื่นชอบในรสชาติ แต่เพราะความ ง่าย สะดวก รวดเร็ว ในการปรุง “บางทียุ่งๆ ก็ต้มมาม่ากินกัน หรือไม่ก็ปลากระป๋องง่ายดี เพราะไม่ค่อยได้ออกไปไหน ต้องเฝ้าร้านตลาด” (บุญมา เรือนทอง 2553)

ขนมต่างๆ ขนมที่เป็นที่นิยมในหมู่เด็กและวัยรุ่น คือขนมกรุบกรอบหรือขนมคบเคี้ยวต่างๆ น้ำอัดลม น้ำหวาน ไอศกรีม ฯลฯ ที่มีวางจำหน่ายตามร้านขายของชำ ส่วนชาวบ้านที่เป็นผู้สูงอายุจะนิยมบริโภคขนมพื้นบ้านต่างๆ ขนมพื้นบ้านนี้จะพบได้ไม่บ่อยนัก แต่ยังหารับประทานได้ในงานบุญ หรือวันสำคัญทางศาสนาจะมีชาวบ้านทำมาถวายพระ หรือแจกจ่ายผู้มาทำบุญรับประทาน

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

อาหารในพิธีกรรม

อาหารที่จะพบในงานสำคัญ ๆ ของชุมชน เทศกาลงานบุญต่าง ๆ

คั่วหมี่ หรือ “ผัดหมี่โคราช” มักจะเป็นรายการอาหารหลัก ๆ ในงานบุญต่าง ๆ ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่งงาน งานเลี้ยงฉลองต่าง ๆ หรือแม้กระทั่งงานศพ คั่วหมี่ในปัจจุบันแตกต่างจากในอดีตคือ ชาวบ้านจะไม่ทำเส้นหมี่เองดังเช่นแต่ก่อน แต่จะซื้อเส้นหมี่มาจากตลาด หรือสั่งจากรถขายกับข้าว ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นหมี่ที่มีแหล่งผลิตจากบ้านตะคุ อำเภอปักธงชัย เรียกว่าหมี่ตะคุ

ในส่วนกรรมวิธีการปรุง ในปัจจุบันจะมีการเติมเนื้อสัตว์อย่างหมูและไก่ กุ้งแห้ง ไข่ลง และไปกุ้ยช่ายไปเพื่อเพิ่มรสชาติ ทั้งยังใส่ซีอิ๊วดำ เพื่อให้มีสีสันน่ารับประทาน

ปัจจุบันหมี่โคราชได้กลายเป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดนครราชสีมา นักท่องเที่ยวนิยมซื้อไปเป็นของฝาก กลายเป็นสินค้าประจำจังหวัด และได้มีการพัฒนารูปแบบเพื่อดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค เช่น มีการนำผักต่างๆ ผสมลงไปในเนื้อแป้งทำให้เกิดสีสันต่าง ๆ เช่น ฟักทองให้เส้นสีเหลือง แครอทให้เส้นสีส้ม เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการทำน้ำปรุงสำเร็จรูปบรรจุขายพร้อมเส้นหมี่สำหรับผู้ที่ไม่เชี่ยวชาญในการผัดหมี่ และผู้ที่ต้องการความสะดวกไม่ต้องไปหาซื้อเครื่องปรุงต่างหากอีกด้วย



ภาพที่ 28 หมี่โคราชกึ่งสำเร็จ (พร้อมน้ำปรุง)

ขนมจีน เป็นอาหารที่ที่ชาวบ้านนิยมนำมาเลี้ยงแขกในเกือบทุก ๆ งานประเพณี ในปัจจุบันชาวบ้านนิยมซื้อมาจากตลาด แต่ยังคงทำน้ำยากันเอง นอกจากนี้เวลามีแขกจากต่างถิ่น เช่นงานกฐิน ผ้าป่า ชาวบ้านยังทำแกงเขียวหวาน รับทานคู่กับขนมจีน ซึ่งชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าหลายๆ คนก็บอกว่าไม่ค่อยชอบแกงเขียวหวาน แต่ชอบน้ำยามากกว่า นอกจากชาวบ้านจะบริโภคขนมจีนเมื่อมีงานบุญแล้ว ขนมจีนยังกลายเป็นอาหารหารในชีวิตประจำวันอีกด้วย

> “เมื่อก่อนขนมจีนจะกินเฉพาะเมื่อมีงานเท่านั้น คั่วหมีนี่ก็จะได้กินตอนมีงานบวช งานศพ ไม่ได้กินกันทุกวันอย่างเช่นทุกวันนี้ดอก เดี๋ยวสายมีตลาด อยากกินเมื่อไหร่ก็ได้กิน” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

ลาบ (ลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบไก่) อาหารประเภทลาบเป็นที่นิยมนำมาเลี้ยงแขกในงานบุญประเพณีต่าง ๆ โดยเฉพาะในงานมงคล เช่น งานบวช งานแต่ง งานฉลองต่าง ๆ ประเภทลาบได้รับความนิยมมากขึ้นหลังจากที่ได้รับวัฒนธรรมอาหารอีสานเข้ามา อันเนื่องมาจากคำว่า “ลาบ” นั้นพ้องเสียงกับคำว่า “ลาภ” ซึ่งถือว่าเป็นมงคลอีกด้วย นอกจากนี้รสชาติของลาบนั้นล้วนถูกปากชาวบ้านโดยทั่วไป

ต้มแซ่บเนื้อ เป็นอาหารที่มักจะมีในงานเลี้ยงฉลองต่าง ๆ แทบทุกงาน ไม่ว่าจะเป็นงานฉลองชัยชนะย่าโม งานบวช งานแต่งงาน งานฉลองตำแหน่งผู้ใหญ่บ้านคนใหม่ เป็นต้น ต้มเนื้อเป็นอาหารที่รับความนิยมอย่างมาก เพราะรสชาติถูกปากทั้งคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่

ลอดช่องน้ำกะทิ ปัจจุบันอาศัยซื้อมาจากตลาด เพราะมีขั้นตอนที่ยุ่งยากและใช้แรงงานในการทำอย่าน้อย 2-3 คน อย่างไรก็ตามลอดช่องน้ำกะทิ ยังคงเป็นขนมหวานยอดนิยมที่พบตามงานต่างๆ ของชุมชน ไม่ว่าจะเป็นงานกฐิน ผ้าป่า ตั้งแต่ผู้ศึกษาลงไปร่วมงานใดๆ ในชุมชน แทบจะไม่มีงานใดเลยที่ไม่มีเมนูลอดช่องน้ำกะทิ

ขนมข้าวต้มต่าง ๆ คนรุ่นใหม่ ๆ จะนิยมบริโภคกันน้อยลง ดังคำบอกเล่าของยวงทอง เพียงโคกกรวด

> “แม่จะห่อทำไมนักหนา ไม่มีใครชอบกินเท่าใดดอก ยายก็บอกว่า เอ้อไม่มีใครชอบแม่ก็ชอบ แต่บางทีเขาก็กินนะ เขายังบอกว่าแม่ชอบถั่วดำนะ ทำทีไรก็กินกันหมด บอกว่าอร่อย บางทีก็เอาใส่ถุงให้หลานไปกินโรงเรียน แต่เขาจะไม่ค่อยอยากเอาไป เขาบอกว่าเดี๋ยวเพื่อนล้อว่ากินของโบราณล้าสมัย” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2552)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ปัจจุบันชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่า ๆ จะทำขนมข้าวต้มเหล่านี้กันเอง แต่ก็ลดน้อยลงไปจากอดีตมาก เนื่องจากขนมดังกล่าวมีกรรมวิธีมากมาย และต้องใช้เวลาในการทำ โดยเฉพาะการห่อที่ต้องนั่งห่อทีละอันเป็นเวลานาน ๆ คนรุ่นเก่าที่อายุมาก มักจะมีปัญหาสุขภาพร่างกายไม่เอื้ออำนวย

“เมื่อก่อนยายทำประจำแต่เดี๋ยวนี้ทำไม่ค่อยไหว ขั้นตอนมันหลาย ปวดหลังเดี๋ยวนี้ก้มไม่ค่อยได้ดอก ถ้าก้มได้ก็จะห่อข้าวต้มเอามาเสริมกับเขา” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ขนมเทียน ในอดีตมักทำเฉพาะในเทศกาลวันตรุษ สารท แต่ปัจจุบันชาวบ้านมีการทำแล้วเดินขายภายในหมู่บ้านในโอกาสปกติ ชาวบ้านที่นี่ส่วนใหญ่นิยมรับประทานกันมาก ถ้ามีคนทำมาขายจะขายหมดก่อนขนมชนิดอื่นๆ (จ่น ชัยเขต 2553)

กระยาสารท ในปัจจุบันชาวบ้านแต่ละบ้านยังคงมีการนำขนมกระยาสารทมาทำบุญพร้อม ๆ กับกล้วยไข่ ดังเช่นในอดีต แต่ต่างกันตรงที่ในปัจจุบัน ชาวบ้านไม่มีใครทำกระยาสารทกันเองแล้ว แต่จะใช้วิธีซื้อมาจากตลาด ดังคำกล่าวของ ธนิดา เตชะบวรกุล อายุ 35 ปี

> “เดี๋ยวนี้ชาวบ้านไม่ค่อยทำกระยาสารทกันเองแล้ว เพราะมันมีขั้นตอนที่ค่อนข้างยุ่งยาก และต้องใช้คนช่วยกันทำหลายคน ส่วนใหญ่จะไปซื้อจากตลาดหรือร้านที่เขาทำกัน แต่จะเลือกซื้อเจ้าที่ทำอร่อย ๆ โดยจะถามกันหรือจะเล่าต่อๆ กันมาว่า

เจ้าไหนทำอร่อย ก็จะมีร้านกระยาสารทสมหมายที่โคกกรวด น่ะเขาทำอร่อย" (ธนิดา เตชะบวรกุล 2552)

เทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร

เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร

สำหรับเทคโนโลยีในการผลิตอาหาร สำหรับชาวบ้านที่มีที่นาเป็นของตัวเอง ในอดีตจะเก็บเกี่ยวข้าวโดยใช้แรงงานคน แต่ในปัจจุบันได้ใช้รถไถในการเก็บเกี่ยวข้าวโดยวิธีการจ้างรถไถและนำไปโรงสีและเก็บข้าวไว้บริโภคเองในครัวเรือนและแจกจ่ายญาติพี่น้องของตนเองเท่านั้น

เทคโนโลยีในการปรุงอาหาร

สำหรับเทคโนโลยีในการปรุงอาหาร มีการใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารที่เน้นความสะดวกสบายและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น เช่น เตาแก๊ส, หม้อหุงข้าวไฟฟ้า, กระทะไฟฟ้า ส่วนมากจะเป็นคนรุ่นกลางและคนรุ่นใหม่ที่ใช้อุปกรณ์เหล่านี้ มีเพียงคนรุ่นเก่าเท่านั้นที่ยังคงติดการปรุงอาหารแบบใช้ฟืนและเตาถ่านอยู่ ยกตัวอย่างเช่น ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี ยังคงนิยมหุงข้าว-ทำกับข้าว ด้วยเตาถ่าน

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

"ยายชอบข้าวที่หุงด้วยเตาถ่านมากกว่า มันหอมกว่า กินอร่อยกว่า ปกติก็จะหุงข้าวด้วยเตาถ่าน แต่ถ้าวันไหนรีบ ๆ ก็จะหุงด้วยหม้อไฟฟ้า มันง่ายไม่ต้องมาคอยดู หุงแล้วปล่อยทิ้งไว้ได้เลย แต่ถ้าพูดถึงความอร่อยมันกินไม่อร่อยดอก" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

การสงวนอาหาร

ในปัจจุบันจะใช้ ตู้เย็นที่ใช้สำหรับการสงวนอาหาร ทำให้อาหารสดสามารถอยู่ได้นาน ซึ่งส่วนมากในปัจจุบันมักจะมีความสะดวกสบายในการซื้อวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร เนื่องจากมีรถขายกับข้าวสดมาขายในชุมชน ทำให้ชาวบ้านนิยมใช้อาหารสดมาประกอบอาหารมากขึ้น ในขณะเดียวกันชาวบ้านส่วนใหญ่ก็ยังคงชื่นชอบ ในรสชาติของอาหารอย่างปลาร้า ปลาย่าง และผักดอง อยู่ แต่จะนิยมซื้อบริโภคมากกว่าทำรับประทานเอง ยกเว้นกรณีคนรุ่นเก่าบางครอบครัวเท่านั้น ที่นิยมทำปลาร้าและผักดองรับประทานเอง เช่นกรณีแม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนมและแม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด เป็นต้น

วิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในปัจจุบัน

ในปัจจุบันอาหารท้องถิ่นจะเป็นอยู่ในลักษณะใด สิ่งสำคัญประการหนึ่งที่ต้องพิจารณาคือพฤติกรรมการบริโภคของคนในปัจจุบันที่อิงอยู่กับวิถีการดำรงชีพและวิธีคิดบางประการของคนรุ่นปัจจุบันที่มีต่ออาหารท้องถิ่น ซึ่งส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงอาหารท้องถิ่นและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารบ้านหนองรังกา จะมีความแตกต่างกันไปตามช่วงอายุและวิถีการดำเนินชีวิตอย่างการประกอบอาชีพของแต่ละคน ซึ่งแบ่งกลุ่มได้ดังนี้

กลุ่มคนรุ่นเก่า (อายุ 50 ปีขึ้นไป) ในที่นี้หมายถึง กลุ่มคนที่มีประสบการณ์ชีวิตในอดีตได้รับการปลูกฝังวัฒนธรรมท้องถิ่น มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารใกล้เคียงกับในยุคดั้งเดิมของชุมชน ชื่นชอบในรสชาติของอาหารท้องถิ่น ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ทำไร่ คนกลุ่มนี้จะมีการผลิตอาหารไว้บริโภคเองเป็นหลัก จะมีการปลูกข้าว และพืชผักไว้บริโภคเอง คนกลุ่มนี้จะซื้อวัตถุดิบจากตลาดและรถขายกับข้าวคือเนื้อหมู เพื่อนำมาประกอบอาหารรายการต่าง ๆ ปลาทู เพื่อนำมาตำน้ำพริก หรือทอดรับทานคู่กับน้ำพริก ส่วนผักที่ซื้อจะเป็นผักที่ไม่ได้ปลูกเองแต่เป็นที่นิยมโดยทั่วไป อย่างเช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา เพื่อมารับประทานคู่กับน้ำพริก แต่ส่วนมาจะเก็บผักจากเรือกสวนไร่นา ซึ่งบริเวณบ้านจะปลูกผัก และพืชผลต่าง ๆ มากมาย เวลาออกไปทำนามักจะมีผักหรือปลาเล็กปลาน้อยกลับบ้านมาประกอบอาหาร

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

> “บ้านยายมีทุกอย่าง มี หัวไพร ขี้มิ้นเหลือง ขมิ้นขาว กระชาย หัวข่า ตะไคร้ ใบมะกูด มีทุกอย่าง แต่ก่อนมีมะรุม มันต้นใหญ่ก็ให้ลูกเขยโค่น เดี๋ยวนี้เหลืออยู่ต้นหนึ่ง ก็เก็บขายพอได้กิน ลูกสาวก็ให้ตังค์ด้วย ส่วนอันนั้นฟักทองมันงอกเองนางก็เลยปล่อยไว้ กินดอกกินอะไร ในตู้จะมีไอ้ที่ลูกสาวซื้อไว้ให้ มีหมูเนื้อ ปลาก็มีปลานิลเบิ้ง ปลาตะเพียนเบิ้ง ลูกสาวเขาซื้อปลากดมาให้ยายก็กินไม่หมด ยายก็ให้น้องสาวเขาทอดไปใส่บาตรตอนเช้า ข้าวสารมี ข้าวเปลือกมีในยุ้ง ยายทำหน้าไว้พอได้ข้าวก็จ้างเขาเกี่ยวใส่ยุ่งไว้ แล้วสีแจกลูกสาวกินคนละถุง ๆ ” (สาย ฟักโคกกรวด 2552)

วิถีชีวิตของคนรุ่นนี้ส่วนใหญ่จะทำนาข้าว ปลูกพืชผัก เวลาในการทำงานมักขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศเป็นสำคัญ อย่างเช่น ถ้าหน้าฝนกำลังจะมาต้องรีบหยอดเม็ดพืชผักไว้ เป็นต้น ตัวอย่างของคนกลุ่มนี้ได้แก่ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เช้าขึ้นมายวงทองจะตื่นตั้งแต่ ตี 5 หุงข้าวทำกับข้าวไว้ใส่บาตรหน้าบ้าน รถขายกับข้าวรอบแรกมาจอดที่หน้าบ้าน ยวงทองซื้อกับข้าวสำหรับมื้อเช้า ส่วนมากจะเป็นแตงกวา กับถั่วฝักยาว สำหรับมากินกับน้ำพริก ยวงทองไม่ค่อยซื้อหมูเพราะบอกว่าไม่ค่อยรับประทาน “ส่วนใหญ่จะกินแต่พริกกับผัก” พอสาย ๆ ยวงทองจะออกไป

ที่นา ไปดูพืช ผักที่ปลูกไว้เช่น กล้วย หอม กระเทียม ถ้าเป็นช่วงฤดูการทำนา ยวงทองจะรีบออกไปแต่เช้า ตอนเที่ยงจะกลับมากินข้าวที่บ้าน แล้วออกไปอีกครั้งในช่วงบ่าย แล้วกลับมาในตอนเย็น

กลุ่มคนรุ่นกลางคน (อายุระหว่าง 30-49 ปี) ในที่นี้หมายถึงกลุ่มคนที่มีวิถีชีวิตอยู่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ชุมชนกำลังพัฒนาไปจากสังคมเกษตรกรรมเป็นสังคมอุตสาหกรรม มีวิถีการผลิตเพื่อการค้า ยังชีพด้วยการแสวงหารายได้ที่เป็นตัวเงิน ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มผู้ประกอบอาชีพไม้ดอกไม้ประดับ ค้าขาย และทำไร่ข้าวโพด คนกลุ่มนี้เป็นกลุ่มคนที่มีทางเลือกในการประกอบอาชีพใหม่ ๆ ที่สร้างรายได้เป็นตัวเงินจำนวนมาก โดยทั่วไปมักมีฐานะทางเศรษฐกิจค่อนข้างดี แต่เวลาส่วนใหญ่ของชีวิตจะหมุนวนอยู่กับการทำงานหาเลี้ยงครอบครัว บางคนมีเวลาทำกับข้าว แต่บางคนงานรัดตัวมีก็จะซื้ออาหารสำเร็จ คนที่ปลูกไม้ดอกไม้ประดับจะต้องเฝ้าร้านอยู่กับที่ ระหว่างเฝ้าร้านก็จะกรอกดินใส่ถุง ดูแลต้นไม้ ยิ่งมีจำนวนต้นไม้มากยิ่งต้องใช้เวลาในการดูแล เพราะไม้ดอกไม้ประดับจะต้องมีการดูแลเอาใจใส่บำรุงอยู่เสมอถึงจะสวยดึงดูดลูกค้าที่มาซื้อ คนกลุ่มนี้ถึงไม่ได้ออกไปไหนแต่ก็ต้องทำงานตลอดทั้งวัน และส่วนมาจะต้องมีคนช่วยอาจเป็นสามีภรรยา คนหนึ่งขาย คนหนึ่งกรอกดินใส่ถุงดูแลสวนเป็นต้น

ตัวอย่างวิถีการดำเนินชีวิตของคนรุ่นกลาง ได้แก่ สมรัก ศรีทนนาง อายุ 44 ปี ประกอบอาชีพทำไม้ดอกไม้ประดับ มีร้านอยู่ตรงปากทางเข้าวัดหนองรังกา ตอนเช้าสมรักจะทำกับข้าว เมื่อรับประทานอาหารเช้าแล้วจะห่อใส่กล่องไว้ไปรับประทานที่ร้านตอนกลางวัน สมรักจะออกมาทำงานที่ร้านประมาณ 8.00 น. – 9.00 น. เมื่อมาถึงที่ร้านจะดูแลต้นไม้ รถน้ำ ใส่ปุ๋ย กรอกดินปลูกใส่ถุง กวาดใบไม้ และอื่น ๆ มื้อกลางวันจะรับประทานข้าวกล่องที่เตรียมมา หรือไม่ก็ซื้อก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ ข้าวผัดกะเพรา แล้วแต่ว่าจะอยากรับประทานอะไร พอตกเย็นก็จะกลับเข้าบ้าน อาหารเย็นบางครั้งก็ทำเองบางครั้งสามีก็จะซื้ออาหารสำเร็จมาจากร้านเจ้าแถวๆ ที่ทำงาน อาหารเย็นที่รับประทานประจำจะเป็นแกงส้ม แกงสายบัว ต้มยำ ปลานิลนึ่ง ปลาขาวทอด เป็นต้น (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

คนกลุ่มนี้ส่วนมากจะเป็นรุ่นลูกของคนในยุคดั้งเดิมซึ่งผ่านการปลูกฝังวิถีการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิม และชื่นชอบอาหารพื้นบ้านและผักพื้นบ้าน อาณาบริเวณบ้านเรือนที่อยู่อาศัยไม่กว้างขวางมากนัก และพอมีพืชผักต่างๆ อยู่ในอาณาบริเวณบ้าน แต่คนรุ่นนี้จะมีครอบครัวเป็นของตนเองมีลูกซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ในสังคม คนรุ่นใหม่จะมีพฤติกรรมการบริโภคอีกแบบหนึ่ง ซึ่งคนกลุ่มนี้จะต้องทำอาหารรองรับความต้องการของลูกด้วย แหล่งวัตถุดิบหลัก ๆ อยู่ที่ตลาดและรถขายกับข้าว และถ้าพบผักพื้นบ้านวางขายอยู่ในตลาดก็จะซื้อมาประกอบอาหาร และจะซื้ออาหารจากรถขายกับข้าวที่มารอบแรกของวัน เพราะเป็นเจ้าเดียวที่ผักพื้นบ้านมาจาก อำเภอปักธงชัย อาหารที่ทำมักจะเป็นอาหารทอด น้ำพริกผักทั้งสดและต้ม และอาจจะมีแกงพื้นบ้านบ้าง แต่ก็จะมีอาหารสำเร็จ

บ้างเมื่อไม่มีเวลาทำกับข้าว อย่างกรณี สายชล คูศรีพิทักษ์ อายุ 35 ปี “บางทีเข้าไปตลาดโคกเพชร ก็ซื้อกับข้าวสำเร็จมา หรือไม่ก็อาหารตามสั่ง สั่งเอาแถวนี้ ทำเองบ้าง ตามสั่งบ้างแล้วแต่” (สายชล คูศรีพิทักษ์ 2554)

กลุ่มคนรุ่นใหม่ (อายุต่ำกว่า 30 ปี) กลุ่มนักเรียนนักศึกษา และพนังงานโรงงานอุตสาหกรรม คนกลุ่มนี้เป็นเด็กจนกะทั่งถึงวัยรุ่น จะเป็นลูกของคนยุคเปลี่ยนผ่าน มีวิถีชีวิตส่วนใหญ่อยู่ข้างนอกบ้าน อย่างเช่นสถานศึกษา หรือโรงงานอุตสาหกรรม คนกลุ่มนี้จะไม่ทำอาหารรับประทานเอง ถ้ามีพ่อแม่อยู่ที่บ้าน พ่อแม่จะเป็นคนทำกับข้าวไว้ให้ บางกลุ่มชื่นชอบและรับประทานอาหารที่แม่ทำให้ แต่ก็ไม่ทุกชนิด บางกลุ่มไม่ชอบอาหารที่แม่ทำให้ และนิยมไปรับประทานอาหารนอกบ้าน เช่น จะออกไปรับประทานอาหารตามร้านอาหารตามสั่ง ร้านก๋วยเตี๋ยว ส่วนใหญ่มักจะเป็นกับกลุ่มเพื่อนรุ่นราวคราวเดียวกัน ประเภทอาหารที่คนกลุ่มนี้นิยมรับประทาน คือ อาหารประเภทผัด ๆ ทอด ๆ เช่น ผัดกระเพา หมูทอด เนื้อทอด ไก่ทอด

จากการสัมภาษณ์เด็กวัยรุ่นกลุ่มหนึ่งอายุประมาณ 15 ปี ถึงวิถีชีวิตและการบริโภคอาหารในแต่ละวัน ได้ความว่า มื้อเช้าจะมีทั้งคนที่รับทานอาหารที่บ้านที่แม่ทำให้และคนที่ไปรับประทานอาหารเช้าที่โรงเรียน อาหารที่เช้าสำหรับคนที่กินอาหารที่แม่ทำให้ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ทำได้ง่ายและรวดเร็ว เช่น แกงจืด ผัดผัก ผัดกระเพา หมูทอด ไข่ดาว มื้อกลางวันทุกคนจะรับประทานอาหารในโรงอาหารที่โรงเรียน อาหารที่รับประทานจะเป็นพวกก๋วยเตี๋ยว สุกี้ ราดหน้า ข้าวราดแกง ส่วนมื้อเย็นจะกลับมากินข้าวที่บ้านจะเป็นพวกผัดกะเพรา น้ำพริกหมู เมื่อถามถึงอาหารพื้นบ้านที่รับประทานประจำจะเป็นแกงผักหวาน แกงขี้เหล็ก ผัดหน่อไม้ดองใส่เนื้อ เป็นต้น ในช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ ตอนกลางวันเด็กวัยรุ่นจะนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านทั้งมื้อกลางวันและมื้อเย็น

> “ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ จะออกไปกินข้าวกับเพื่อน ๆ ไปร้านก๋วยเตี๋ยวบ้างร้านส้มตำบ้าง ถ้าเป็นส้มตำชอบกินตำทะเล ตำปูม้า ตำมั่ว ตอนค่ำๆจะออกไปกิน หมูกระทะ กินประมาณเดือนละครั้ง” (นางสาวน้ำ (นามสมมุติ) 2554)

การมีส่วนร่วมในการเลือกรายการอาหารที่จะรับทานในแต่ละมื้อนั้น เด็กวัยรุ่นจะค่อนข้างมีอิทธิพลต่อการเลือกจะมีทั้งบอกให้แม่ทำอาหารที่ตนชอบและแม่เลือกทำอาหารที่ตนชอบเอง โดยทั่วไปแม่จะเป็นคนตัดสินใจว่าจะทำอะไรในแต่ละมื้อ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นต้องคำนึงถึงความชอบของลูกและคนในครอบครัว

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

"หนูจะชอบกินกระเพาหมูกรอบมาก แม่จะทำให้กินบ่อย ๆ อาหารที่เราชอบจะมีทั้งที่บอกให้แม่ทำหรือไม่แม่ก็ทำให้เอง บางครั้งอยากกินอะไรก็บอกแต่ส่วนมากแม่จะทำให้เองเพราะเขาจะรู้อยู่แล้วว่าเราชอบอะไร" (นางสาวแอม (นามสมมุติ) 2554)

อาหารกับความสัมพันธ์ทางสังคม

ความสัมพันธ์ในครอบครัว

ปัจจุบันการรับประทานอาหารร่วมระหว่างครอบครัวลดน้อยลงไป เนื่องจากไม่ได้มีข้อจำกัดเรื่องอาหารที่มีน้อย และปัจจุบันก็มีการส่งลูกหลานไปเรียนต่างถิ่น โดยเฉพาะระดับมหาวิทยาลัย ลูกหลานเข้าไปเรียนในกรุงเทพฯ กันมาก อีกทั้งยังมีกรณีการงดอาหารเย็นเช่นเพื่อรูปร่างของลูกสาวที่เป็นวัยรุ่นกันมากขึ้น สำรอง เพียงโคกกรวด กล่าวถึงลูกสาวว่า "อีนางน้อยเขาไม่กินข้าวเย็นดอก เขากลัวอ้วน เขาจะเป็นของเขาอย่างนี้แหละ ปกติก็ไม่ค่อยกินพร้อมดอก เขาอยากกินตอนไหนก็กิน" (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

อีกประการหนึ่งคือเด็กวัยรุ่นมีพฤติกรรมการกินที่เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตคือชอบรับประทานอาหารนอกบ้าน ฐาปนี สอนปัญญา ผู้ซึ่งกำลังมีบุตรในช่วงอายุ 13-15 ปี กล่าวว่า

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วังท่าพระ

"เด็กเดี๋ยวนี้ไม่ชอบกินข้าวบ้าน ชอบไปหาซื้อเขากิน ร้านก๋วยเตี๋ยวบ้าง ร้านอาหารตามสั่งบ้าง ถ้าวันไหนเขาอยู่บ้านจะทำกับข้าวเผื่อไว้ แต่ถ้าเขาไม่อยู่ก็ทำพอกิน 2 คนผัวเมีย" (ฐาปนี สอนปัญญา 2554)

ในขณะที่สมชาติ นิลใหม่ อายุ 21 ปี ก็ได้ให้ข้อมูลในวันที่ 8 กรกฎาคม 2554 ด้านพฤติกรรมการนิยมออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านว่า

"ช่วงอายุ 12-13 จะชอบกินข้าวนอกบ้านที่สุด ตกเย็นมาจะไม่กินข้าวที่บ้าน จะออกไปกินข้างนอก เพราะช่วงนั้นจะติดเพื่อน ชอบเที่ยว ออกไปเจอเพื่อน ๆ ไปสังสรรค์กัน ออกไปเจอเพื่อนแล้วก็ออกไปที่อื่น ๆ ต่อ จะกลับเข้าบ้าน ช่วง 1-2 ทุ่ม (19.00 - 20.00 น.)" (สมชาติ นิลใหม่ 2554)

ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน

ความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนบ้านหนองรังกาเป็นไปในหลายลักษณะดังนี้

การแลกเปลี่ยนแรงงานในการผลิต ในปัจจุบันการร่วมแรงกันยังคงมีอยู่ ทั้งงานนา และงานไร่ ชาวบ้านก็จะหมุนวนแลกเปลี่ยนแรงงานกัน แต่ก็จะเป็นกลุ่มที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิด อย่างเครือญาติ เพื่อนสนิท และมีรูปแบบของการจ้างแรงงานมากขึ้น

> “ไปใส่ปุ๋ยข้าวโพดกันมา ไร่มันหลาย ทำคนเดียวไม่ไหวหรอก ก็ไปช่วย ๆ กัน ในหมู่เพื่อน ๆ ที่ทำข้าวโพดเหมือนกัน เดี๋ยววันนี้เขามาช่วยเรา พอเสร็จนี่เราก็ต้องไปช่วยใส่ของเขาด้วย เวียนกันจนกว่าจะครบ...เราก็จะเตรียมน้ำหวาน เตรียมหุงข้าวต้มแกงไปให้เขากินตอนกลางวัน” (สายวสันต์ เพียงโคกกรวด 2553)

การร่วมกันทำอาหารในงานบุญ ช่วงสมัยหนึ่งทางวัดต้องจ้างแม่ครัวมาประกอบอาหาร ต่อมาในสมัยสำรอง เพียงโคกกรวดดำรงตำแหน่งเป็นผู้ใหญ่บ้าน (เมื่อประมาณ พ.ศ.2531) ได้มีการแบ่งเป็นคุ้มต่าง ๆ แต่ละคุ้มจะมีประธานคุ้ม ซึ่งเป็นแกนนำหลักในการทำงานชุมชนต่าง ๆ ปัจจุบันเมื่อมีงานของทางวัด หรืองานชุมชน จะมอบหมายให้แต่ละคุ้มรับผิดชอบอาหารคุ้มละ1-2 ชนิด โดยผู้ใหญ่บ้านจะเรียกประชุมประธานคุ้มต่าง ๆ มาร่วมเสนอความคิดเห็นว่าแต่ละคุ้มจะนำอาหารอะไรมาร่วมงาน เพื่อพยามไม่ให้อาหารในงานซ้ำกัน จากประธานคุ้มแต่ละคุ้มจะกลับไปประชุมชาวบ้านในคุ้มของตัวเองปรึกษาหารือกัน และรวบรวมเงินกันมาใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร เมื่อถึงวันงานชาวบ้านจะยกกับข้าวที่ทำมาจัดเป็นซุ้มอาหารประจำคุ้มต่าง ๆ บ้างมาประกอบอาหารที่วัด แล้วแต่ความถนัดของแต่ละคุ้ม รวมเรียกว่า “โรงทาน” ผู้ที่มาร่วมงานทั้งในและนอกชุมชนสามารถเดินเลือกบริโภคอาหารภายในงานได้โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย งานบุญที่ใช้รูปแบบโรงทานดังกล่าวจะเป็นงานบุญใหญ่ของหมู่บ้าน เช่น งานทอดกฐิน งานฉลองชัยชนะท้าวสุรนารี เป็นต้น

งานบุญประเพณีชีวิต เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานศพ หรืองานฉลองอื่น ๆ เจ้าภาพจะเป็นผู้ออกเงินค่าวัตถุดิบทุกอย่าง แต่ชาวบ้านจะมาช่วยกันเตรียมอาหาร โดยจะมีแม่ครัวหลัก 2-4 คนที่มีฝีไม้ลายมือในการทำอาหาร จะทำหน้าที่เป็นคนปรุงส่วนชาวบ้านคนอื่นๆ จะช่วยกันเป็นลูกมือเช่นหั่นผัก หั่นเนื้อ หั่นหมู เป็นต้น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี



ภาพที่ 29 ร่วมกันทำอาหารในงานบุญ

ภาพดังกล่าวเป็นบรรยากาศในการเตรียมงานฉลองการเข้ารับตำแหน่งผู้ใหญ่บ้านคนใหม่ คือนายสำราญ เทินสะเกษ ในวันที่ 16 กรกฎาคม 2553 ชาวบ้านที่เป็นญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านมาช่วยกันหั่นเนื้อวัว เนื้อหมู และผักต่าง ๆ เตรียมให้แม่บุญมา และแม่เทียม เป็นคนปรุง จะสังเกตว่า คนที่มาช่วยงานส่วนใหญ่จะเป็นผู้หญิงอายุ 30 กว่าปีขึ้นไป

คนที่เป็นแม่ครัวใหญ่ประจำหมู่บ้านคือ แม่บุญมา เรือนทอง อายุ 53 ปี แม่บุญมา เกิดที่หมู่บ้านหนองรังกา แต่ไปโตที่บ้านเดื่อ และเมื่ออายุ 15 ก็ไปเป็นแม่ค้าขายอาหารอยู่ที่กรุงเทพฯ ขายอาหารหลายชนิดเปลี่ยนไปเรื่อย ๆ เช่น กระเพาะปลา ส้มตำ นอกจากแม่บุญมาแล้วก็มีแม่พร้อม แม่แหวก แม่เทียบ เป็นหลักในการทำครัว

> “งานแต่ละงานเจ้าภาพไม่ค่อยได้ลงมาทำอาหารเลี้ยงแขกเองแต่จะมีญาติ ๆ หรือเพื่อน ๆ ที่จะมาทำหน้าที่เป็นแม่ครัวคอยทำอาหารเลี้ยงแขก หากขาดเหลืออะไรก็จะไปบอกเจ้าภาพ เจ้าภาพก็จะเอาเงินให้ไปจัดการ การจัดงานแต่ละครั้งการเตรียมอาหารเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานเป็นเรื่องสำคัญ ถ้างานไหนมีการเชิญแขกมาร่วมงานเยอะ การเตรียมอาหารต้องใช้เวลาเป็นวัน หรือ 2 วัน เลยทีเดียว โดยส่วนมาก งานไหนที่เจ้าภาพมีวัวเป็นของตัวเองก็จะใช้วัวที่ตนเลี้ยงมาเชือดทำอาหารเลี้ยงแขก แต่ถ้าเจ้าภาพไม่ได้เลี้ยงหมู ไม่ได้เลี้ยงวัว ก็จะสั่งเนื้อหมู เนื้อวัว จากตลาด โดยสั่งเป็นกิโลกรัมเอามาอาหาร เมื่อได้เนื้อมาแล้วกลุ่มแม่ครัวก็จะมาช่วยกันหั่น ช่วยกันซอยเตรียมไว้ พอถึงวันงานก็ใช้เนื้อที่ได้เตรียมไว้ปรุงอาหารเลี้ยงแขก ฉะนั้นคนที่ทำหน้าที่เป็นแม่ครัวถือได้ว่าเป็นคนที่ต้องทำงานหนัก” (บุญมา เรือนทอง 2553)

อาหารที่แม่บุญมาทำส่วนใหญ่จะออกรสหวาน รสชาติคล้ายอาหารภาคกลางมาก อาจเป็นเพราะแม่บุญมาไปอยู่กรุงเทพฯ มานานจึงมีรสนิยมด้านอาหารใกล้เคียงคนกรุงเทพฯ

สำหรับงานไหนที่เจ้าภาพไม่มีคนมาช่วยทำครัว หรือไม่อยากเป็นภาระยุ่งยาก ก็จะสั่งเป็นแบบ "โต๊ะจีน" ซึ่งก็มีหลายราคา ตั้งแต่ 1,000 บาทขึ้นไป อาหารบนโต๊ะจะมากน้อยก็ขึ้นอยู่กับราคาของโต๊ะจีนที่เจ้าภาพสั่งไว้ แต่ชาวบ้านในพื้นที่นี้จะไม่นิยมอาหารโต๊ะจีนเท่าไรนัก ชาวบ้านส่วนใหญ่จะนิยม อาหารประเภท ขนมจีน ข้าวราดแกง อาหารประเภทลาบ ต้มมากกว่า เพราะทำให้อิ่มท้อง

> "ชาวบ้านไม่ชอบอาหารโต๊ะจีนดอก มันเหมือนของกินเล่น กินแล้วไม่อิ่ม บางทีคนแก่ก็กินไม่เป็น ใช้ตะเกียบไม่เป็น ดังนั้นชาวบ้านส่วนใหญ่จึงชอบกินอาหารทั่วไปมากกว่า โดยเฉพาะขนมจีนจะมีทุกงาน เพราะคนชอบและยิ่งถ้าเป็นขนมจีนน้ำยาจะนิยมทำน้ำยาข้น ๆ ทำหม้อใหญ่ ๆ นัว ๆ ส่วนใหญ่ปลาที่เอามาทำน้ำยาขนมจีนจะเป็นปลาทู ถ้าเป็นปลาตลาดที่เป็นปลาเลี้ยงจะไม่นิยมเอามาทำเพราะมันคาว ปลาดุกก็ไม่นิยมเอามาทำน้ำยาเพราะจะทำให้น้ำมันดำสีไม่สวย ส่วนปลาช่อนก็มีราคาแพง" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ยวงทอง ยังกล่าวอีกว่า "งานส่วนใหญ่ ในหมู่บ้านนี้ไม่ว่าจะเป็น งานบวช งานแต่ง ฯ จะไม่ค่อยใช้โต๊ะจีน ส่วนใหญ่จะจ้างแม่ครัวหรือขอแรงกันทำอาหารเลี้ยงแขกเอง แต่ปัจจุบันก็ไม่ค่อยขอแรงกัน แต่จะเป็นลักษณะให้เป็นสินน้ำใจค่าเหนื่อยกัน งานบวชนาค ชาวบ้านจะไม่ค่อยเน้นเรื่องอาหารการกิน เพราะเขาถือว่าเป็นงานบุญ มาร่วมงานบุญไม่ได้มากิน แต่ถ้าเป็นงานแต่งงานจะให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารกินเพราะเป็นงานรื่นเริง เป็นงานฉลองไม่ใช่งานบุญ"

อาหารที่ใช้ในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน เจ้าภาพจะให้ความสำคัญมาก เพราะถือว่าเป็นหน้าเป็นตาของเจ้าของงาน เจ้าของงานจะเป็นผู้ตัดสินใจว่าอยากได้อาหารประเภทไหน อาหารที่พบในงานเลี้ยงปัจจุบันส่วนใหญ่จะเป็นลาบหมู ลาบเนื้อ ต้มเนื้อ (ต้มแซบ) แกงจืด และครั้งล่าสุดที่ผู้ศึกษาเข้าไปร่วมในงานฉลองรับตำแหน่งผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบัน ได้พบรายการอาหาร คือ ปลาลุยสวน (ปลานิลทอดราดน้ำยำที่มีตะไคร้ซอย มะม่วงซอย หอมซอย และพริกแห้งทอด)

> "ในงานเลี้ยงเดี๋ยวนี้ เขาไม่เอาอาหารพื้นบ้านเก่าๆ มาเลี้ยงแขกดอกลูก เจ้าภาพกลัวชาวบ้านจะนินทาว่าเอาหารกระจอก ๆ มาเลี้ยงแขก หรืออีกเหตุผลหนึ่งคือเด็กสมัยนี้ไม่รู้จักและกินอาหารพื้นบ้านหรืออาหารสมัยก่อนไม่เป็นโดยเฉพาะเด็กวัยรุ่นสมัยนี้ที่กินแต่อาหารประเภท ผัด ทอด อาหารพื้นบ้านที่เขากินไม่เป็นเขาก็จะไม่

ตักเลย และแขกบางคนก็มากจากที่อื่น หรือมาจากในเมือง ซึ่งเขาจะไม่รู้จักและกินอาหารพวกนี้ไม่เป็น ดังนั้นอาหารส่วนใหญ่ในปัจจุบันที่นำมาเลี้ยงแขกในงานเลี้ยงมักจะเป็นอาหารประเภท ลาบเนื้อ ต้มเนื้อ ทอด พะแนง งานเลี้ยงแต่ละครั้งจะต้องเตรียมวัวไว้ครั้งละ 1-2 ตัว เนื่องจากต้องเตรียมอาหารไว้เผื่อคนที่มาช่วยงานและคนที่ไม่ได้มางานด้วย เพราะโดยปกติคนที่มาช่วยงานก็จะตักอาหารกลับบ้านด้วย หรือบางคนที่ไม่ได้มาร่วมงานแต่ฝากซองมาช่วยงาน เจ้าภาพก็จะตักอาหารใส่ถุงฝากคนที่บ้านอยู่ใกล้กันไปให้" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

เรื่องการกินอาหารในงานเลี้ยง ในช่วงหนึ่ง เคยมีลักษณะถ้าแขกโต๊ะไหนกินอิ่มแล้วลุกกลับไป คนที่เสิร์ฟก็จะไปเก็บถ้วยชามบนโต๊ะ ถ้าอาหารหรือแกงชนิดไหนเหลือจำนวนมาก ก็จะมีคนคอยดูแล้วนำมาเทใส่หมอแยกไว้เป็นชนิด ๆ เพื่ออุ่นเอามาเสิร์ฟแขกที่มารอบต่อไป ดังนั้นคนแถวนี้เวลามีงานเลี้ยงจะนิยมไปกันช่วงเวลา 6 โมงเย็นถึง 1 ทุ่ม เพราะจะได้กินอาหารใหม่ จะไม่นิยมไปช้ากว่านี้เพราะเขาจะบอกว่า "ไปช้าก็ไปกินอาหารเดนเขาสิ" แต่ปัจจุบันนี้เจ้าภาพงานเลี้ยงส่วนใหญ่ก็ไม่ค่อยนิยมเอาหารเหลือมาอุ่นเสิร์ฟแขกในรอบต่อไปส่วนใหญ่ถ้าอาหารบนโต๊ะเหลือก็จะทิ้งเลย

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ในกรณีแขกที่เป็นผู้หลักผู้ใหญ่ (ผู้มีตำแหน่งทางสังคม) เจ้าภาพจะให้ความสำคัญกับอาหารเป็นอย่างมาก อาหารบางอย่างที่ทำไว้นาน หรือทำไว้เกิน 3 ชั่วโมง เจ้าภาพจะไม่นำมาเสิร์ฟแขกคนสำคัญๆ ทั้งที่เป็นของใหม่ไม่ใช่ของเหลือ เหตุผลเพราะอาหารบางอย่างถ้าปล่อยไว้นานแล้วอุ่นหลายครั้งจะดูไม่น่ากิน เช่น แกงฟักทอง เพราะฟักทองจะเละ แกงอื่น ๆ ก็เช่นกัน เจ้าภาพถือว่าเป็นหน้าเป็นตา จึงให้ความสำคัญกับตรงนี้ ยิ่งโดยเฉพาะแขกพิเศษ เช่น นายอำเภอ ผู้ว่าราชการจังหวัด ส.ส. เจ้าภาพยิ่งให้ความสำคัญกับเรื่องอาหารที่จะนำมารับรองมาก ส่วนใหญ่จะปรุงใหม่ ๆ และก็นำมาเสิร์ฟในขณะร้อน ๆ ซึ่งจะพิเศษกว่าแขกคนอื่น ๆ โดยทั่วไป เช่น น้ำตก เนื้อย่าง เป็นต้น

งานเลี้ยงหนึ่ง ๆ ถือเป็นความรับผิดชอบของครอบครัวและเครือญาติ โดยทั่วไปต้องมีการต้อนรับ บริการและดูแลแขกที่มาร่วมงาน เรื่องอาหารการกินต้องไม่ให้บกพร่อง บางงานที่เจ้าภาพเชิญแขกมาร่วมงานจำนวนมาก ญาติ พี่น้อง หรือเพื่อนที่สนิท ๆ กัน จะนำ วัว หมู หรือเหล้า มาช่วยเลี้ยงแขกในงานด้วย ส่วนแขกที่มาร่วมงานก็จะนำเงินใส่ซอง มากบ้างน้อยบ้างขึ้นอยู่กับที่เจ้าภาพเคยไปช่วยงานเขาไว้ ส่วนญาติ ๆ หรือเพื่อน ๆ สนิท ๆ ก็จะช่วยเงินใส่ซองมากหน่อยแต่ก็ขึ้นอยู่กับฐานะด้วย

ความสัมพันธ์กับคนนอกชุมชน

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นหนึ่งที่มีการติดต่อสื่อสารกับภายนอกตลอดเวลา ทั้งในรูปแบบชุมชนและในรูปแบบวัด ในรูปแบบชุมชนบ้านหนองรังกาจะติดต่อกับหน่วยงานราชการ และองค์ปกครองส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ เพื่อขอความสนับสนุน ด้านงบประมาณ และวิทยากรให้ความรู้ในเรื่องต่าง ๆ เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาหมู่บ้าน เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เกษตรตำบล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา เป็นต้น ประกอบกับวัดหนองรังกา เป็นวัดที่มีชื่อเสียงในหลาย ๆ ด้าน เช่น ด้านการจัดปฏิบัติธรรม ด้านวัตรปฏิบัติที่เคร่งครัดของพระสงฆ์ ผู้คนทั้งในและนอกชุมชนให้การยอมรับนับถือท่านเจ้าอาวาสเป็นอย่างมาก ทำให้มีผู้คนจากที่ต่าง ๆ แวะเวียนเข้ามาทำบุญที่วัดอยู่เสมอ ๆ เมื่อมีแขกมาเป็นหมู่คณะ หรือมีงานกิจกรรมของทางวัด ก็จะมีการจัดอาหารมาเลี้ยงแขกผู้มาเยือน ในการตัดสินใจว่าจะนำอาหารประเภทใดมาเลี้ยงแขกนั้น พระมหาดร.ประเสริฐ เจ้าอาวาสวัดหนองรังกา กล่าวว่า

> “การทำอาหารเลี้ยงแขกในงานต่าง ๆ ของวัดหนองรังกา ผู้ที่กำหนดเมนูอาหารคือกลุ่มแม่บ้านที่ทำอาหาร ซึ่งกลุ่มอาหารก็จะคุยกันเองในกลุ่มว่าจะทำอาหารอะไรบ้าง แต่ถ้าบางงานต้องให้ทำอาหารพื้นบ้านหรืออาหารย้อนยุค ผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวดก็จะเป็นคนไปประสานกับกลุ่มแม่บ้านเพื่อให้เขาคิดเมนูอาหารพื้นบ้านหรืออาหารย้อนยุคมาร่วมในงานด้วย การทำอาหารเลี้ยงแขกในงานของวัดหนองรังกา จะดูด้วยว่าแขกที่มาร่วมงานเป็นใครมาจากไหน ถ้าเป็นคนแขกที่มาจากกรุงเทพ อาหารส่วนใหญ่ที่ทำไว้เลี้ยงต้อนรับก็จะเน้นไปที่อาหารพื้นบ้าน น้ำพริก ผักพื้นบ้าน ซึ่งผักก็ต้องเป็นผักในท้องถิ่นที่หาได้ตามริมรั้ว ตามสวนครัว ไม่ให้ซื้อจากตลาด แต่ถ้าเป็นคนที่มาจากต่างจังหวัด ก็จะเน้นอาหารอาหารทั่วไปหรืออาหารที่คนในเมืองกินกัน เช่น แกงเผ็ด พะแนง ต้มจืด ผัดผัก เป็นต้น” (พระมหาดร.ประเสริฐ 2553)

คนที่มาติดต่อกับทางวัดหนองรังกา ส่วนใหญ่จะเป็นคนนอกชุมชน แต่แบ่งเป็นสองกลุ่มด้วยกัน คือ กลุ่มผู้มาทำบุญที่มาจากชุมชนท้องถิ่นอื่น ๆ กับกลุ่มผู้มาทำบุญที่มากรุงเทพฯทั้งสองกลุ่มเป็นกลุ่มชนชั้นกลางค่อนข้างสูง เพราะมีทุนทรัพย์สามารถนำมาทำบุญให้วัดเป็นจำนวนมากได้ ในงานกฐิน-ผ้าป่า ครั้งหนึ่ง ๆ ทางวัดมียอดรวมกว่า 5-6 แสนบาท และถ้าเป็นงานที่จัดกิจกรรมเกี่ยวกับการย้อนยุคต่างจะมีกลุ่มผู้ร่วมงานกับ CSR กลุ่มองค์กรพัฒนาเอกชน (NGO) หน่วยงานราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่าง ๆ มาร่วมงานด้วย

อาหารกับความเชื่อ

ปัจจุบันความเชื่อต่างๆ เกี่ยวกับอาหาร จะมีเพียงคนรุ่นเก่าๆ เท่านั้นที่ยังคงยึดถืออยู่ คนที่เป็นคนรุ่นกลางลงมาถึงคนรุ่นใหม่ ส่วนใหญ่จะไม่มีความรู้ทางด้านนี้ ถึงแม้ว่าคนรุ่นกลางจะพอรู้อยู่บ้าง แต่บ้างก็ไม่เชื่อ และมองว่าเป็นเรื่องงมงาย ยวงทอง คำโคกรวด กล่าวว่า

> “คนที่เขาเชื่อเขาก็ทำ คนที่เขาไม่เชื่อเขาก็ไม่สนใจ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ เขาจะไม่ค่อยเชื่อและไม่ค่อยปฏิบัติตาม เขามักจะพูดว่า เชื่อโบราณบานบุรี หมายความว่าความเชื่อแบบโบราณนั้นงมงาย คร่ำครึ อย่างเรื่องฟัก เขาไม่เชื่อว่าฟักจะนำความร่ำรวยมาให้ได้อย่างไร ไม่หามันจะมีได้อย่างไร เงินทองมาจากการทำมาหากินเท่านั้น ซึ่งยายก็เห็นว่าอาจจะจริง แต่ก็เห็นว่าคนเดี๋ยวนี้ถึงหาเงินมาได้มากแต่ก็อยู่ได้ไม่นาน มีเรื่องร้อนรนไม่จบไม่สิ้น ได้มาก็มีเหตุให้ต้องใช้ไป คนรุ่นใหม่จะไม่เชื่อความเชื่อเดิมๆ และมักจะไม่ปฏิบัติตาม จึงมีเรื่องร้อนรนใส่ตัวอยู่เสมอๆ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

กรณีข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารสำหรับหญิงหลังคลอด เมื่อวิทยาการทางการแพทย์เจริญขึ้น คนรุ่นใหม่เชื่อในองค์ความรู้ปัจจุบันมากกว่าองความรู้ดั้งเดิม ในทางการแพทย์ไม่ได้มีข้อห้ามเกี่ยวกับการบริโภคอาหารของแม่ลูกอ่อน แม่ใหญ่รอด สูงใหม่ ผู้เคยเป็นหมอตำแยในอดีตถึงกับตัดพ้อว่า “ เดี๋ยวนี้เขาไม่ห้าม หมอเขาเก่ง ยาหมอดี แต่ออกมาแล้วกินผิดจะทำอย่างไร”

เช่นเดียวกันกับกรณีอาหารกับการรักษาโรค ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีสรรพคุณทางยาต่างๆ ก็ไม่ได้ถูกถ่ายทอดไปยังคนรุ่นใหม่ ๆ ดังคำบอกเล่าของยวงทอง เพียงโคกกรวด “เรื่องพวกนี้คุณรุ่นใหม่น้อยคนนักที่จะรู้ คนสมัยนี้เป็นอะไรขึ้นมาก็วิ่งหาแต่หมอ”

ในส่วนของพิธีกรรมการรักษาโรคต่าง ๆ แบบดั้งเดิม อย่างการควดผี การตั้งไข่เสี่ยงทาย การแก้เจ้าน้ำ ก็สูญหายไปจากชุมชนเหลือเพียงเรื่องเล่าและความทรงจำของคนเฒ่าคนแก่เท่านั้น

การเรียนรู้/ถ่ายทอดทักษะในการปรุงอาหาร

การเรียนรู้/ถ่ายทอดทักษะในการปรุงอาหาร ในปัจจุบัน ส่วนใหญ่จะเริ่มต้นมาจากครอบครัว โดยขึ้นอยู่กับความสนใจของแต่ละคน ถ้าคนที่สนใจเรียนรู้การทำอาหาร จะเข้ามาคลุกคลีมาช่วยแม่ทำอาหารในครัว นอกเหนือจากการเรียนรู้ในชุมชนแล้ว ในปัจจุบันได้มีการเรียนรู้จากภายนอกเพิ่มมากขึ้น โดยจะแบ่งการอธิบายเป็นกลุ่มคนที่ทำอาหารขาย กลุ่มคนรุ่นใหม่ และกลุ่มคนต่างถิ่น ดังนี้

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

กลุ่มคนที่มีอาชีพทำอาหารขาย

จะมีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับอาหารมาจากครอบครัว และเรียนรู้การทำอาหารจากภายนอกเพิ่มพูนเป็นความชำนาญ รวมถึงชาวบ้านเริ่มออกมาไปทำงานรับจ้างและค้าขายที่กรุงเทพฯ ในอดีตและกลับมาอยู่ในชุมชน และคนรุ่นใหม่ที่ยึดอาชีพทำอาหารขาย ก็มักจะเริ่มจากการเข้าไปเป็นลูกจ้างตามร้านอาหารในเมือง เช่น แม่ค้าส้มตำคนหนึ่ง อายุประมาณ 42 ปี กล่าวถึงการเรียนรู้การทำส้มตำว่า “เริ่มจากการไปเป็นลูกมือร้านส้มตำในเมือง แล้วก็อาศัยดูอย่างเขา จดจำว่าเขาทำอย่างไร ใส่อะไรบ้าง แล้วก็มาประยุกต์เองเพิ่มเติม แล้วก็ค่อย ๆ เรียนรู้ ค่อย ๆ ปรับไปเรื่อย ๆ”

กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่อยู่ในชุมชน

คนกลุ่มนี้อายุระหว่าง 25-40 ปี โดยส่วนใหญ่คนรุ่นนี้จะไม่ค่อยทำอาหารเองแต่จะซื้ออาหารสำเร็จจากตลาดหรือรถขายกับข้าว หรือถ้าใครยังไม่มีครอบครัวแม่จะเป็นผู้ทำอาหารให้ แต่ก็มีคนที่ทำอาหารเป็นและชอบทำอาหาร ซึ่งมักจะเป็นคนที่เข้าไปเป็นลูกมือแม่ในครัวช่วยแม่เตรียมอาหารตั้งแต่เด็กๆ กับคนที่แต่งงานออกไปครอบครัวเป็นของตัวเองก็จะรู้สึกว่ามีความจำเป็นต้องเรียนรู้การทำอาหารไว้ให้สามีและลูกรับประทาน คนกลุ่มนี้จะเรียนรู้การทำอาหารมาจากแม่เป็นหลัก และมีการหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งอื่นๆ อย่างรายการโทรทัศน์บ้าง หนังสือตำราอาหารบ้าง

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

สายวสันต์ เพียงโคกกรวด อายุ 32 ปี เป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความชำนาญในเรื่องการทำอาหารเป็นอย่างดี จะเป็นผู้ทำอาหารในครอบครัว อาศัยอยู่กับพ่อแม่ยังไม่ได้แต่งงานมีครอบครัวเป็นของตัวเองแต่เข้าไปช่วยแม่ทำกับข้าวตั้งแต่เด็กเล่าว่า

> “พี่เข้าไปช่วยแม่ทำกับข้าวตั้งแต่เด็กๆ อายุประมาณ 12-13 นี่ก็ทำเองได้แล้ว พอหลัง ๆ ก็ดูจากโทรทัศน์บ้าง ดูจากหนังสือบ้าง เวลาเราเห็นรายการอาหารอะไรใหม่ๆ ก็จะสนใจจดมาบ้างจำเอาบ้างแล้วก็ลองมาทำดู บ้างก็ประยุกต์เอา” (สายวสันต์ เพียงโคกกรวด 2553)

เช่นเดียวกันกับ สายชล คูศรีพิทักษ์ อายุ 35 ปี มีอาชีพทำไร่ และรับจ้างทั่วไป เล่าว่า

> “ตอนแรกเราก็ทำไม่เป็นหรอกก็เหมือนเด็กวัยรุ่นทั่วไป ทีนี้พอเรามีครอบครัวเราก็ต้องทำกับข้าวให้ลูกให้ผัวทานใช่ไหมล่ะ เราก็ไปถามแม่ว่าแกงอันนี้ทำอย่างไร อันนั้นอันนี้ทำอย่างไร บ้างก็ดูจากในโทรทัศน์เวลาเขามีรายการอาหารก็พอทำได้แต่บางครั้งยุ่งๆ ก็ซื้ออาหารสำเร็จบ้าง ต้มมาม่าบ้าง” (สายชล คูศรีพิทักษ์ 2554)

แม่บุญมา เรือนทอง และแม่เทียบ เชาว์พลรัง ที่เป็นแม่ครัวประจำหมู่บ้าน แม้จะเป็นคนที่มีอายุในกลุ่มคนรุ่นเก่า แต่ก็ออกไปค้าขายที่กรุงเทพฯ ก็ต้องพัฒนาทักษะการทำอาหารใหม่ๆ อยู่เสมอๆ

> "บางครั้งก็ดูโทรทัศน์ เราก็จำเอา ดูว่าอันนี้มีเครื่องปรุงอะไร เน้นรสชาติแบบไหน เปรี้ยวหรือหวานหรือเค็ม แล้วก็ลองเอามาทำดู ความจริงถ้าเราส่วนผสมแล้วก็ไม่ยากหรอกทำได้หมดแหละ เพราะเรามีพื้นฐานการทำอาหารอยู่แล้ว" (บุญมา เรือนทอง 2554)

กลุ่มคนต่างถิ่น

คนกลุ่มนี้จะเข้ามาอยู่ในฐานะเขยหรือสะใภ้ คนที่เข้ามาเป็นสะใภ้จะต้องเป็นคนที่ทำอาหารให้สามีและลูกๆรับประทาน จะทำอาหารตามความถนัดของตนเอง ซึ่งจะเป็นอาหารตามแบบท้องถิ่นเดิมของตนเองเป็นส่วนใหญ่ แต่ผู้เป็นสามีซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นนี้จะยังคงนิยมอาหารท้องถิ่นที่นี่จะเป็นคนบอกขอร้องให้ภรรยาช่วยทำอาหารท้องถิ่นของที่นี่ โดยจะเป็นคนไปหาซื้อวัตถุดิบมาเพราะสามีจะรู้ดีว่าจะต้องใช้วัตถุดิบอะไรบ้าง แล้วเป็นแนะนำถึงวิธีการทำอาหารนั้นๆ บ้างผู้เป็นสามีก็ลงมือทำเอง หรือไม่เช่นนั้นผู้เป็นภรรยาจะไปถามแม่สามี หรือชาวบ้านแถวนั้นว่าอาหารชนิดนั้นทำอย่างไร

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

เช่นเดียวกันกับเขยที่เป็นคนจากท้องถิ่นอื่น จะยังคงมีความคุ้นชินกับอาหารตามแบบท้องถิ่นของตน และไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นของที่นี่หลายชนิด จะมีการร้องขอให้ภรรยาช่วยทำอาหารที่ตนชอบรับทาน โดยมีมักจะเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบมาให้และแนะนำวิธีการปรุงให้ภรรยาหรือไม่ก็เป็นผู้เข้าครัวทำอาหารเอง

> "บ้านแม่ใหญ่รอดลูกเขยเขาเป็นคนจีน เขาก็ชอบทำอาหารพวกผัดๆ ทอดๆ พวกแกงอะไรพวกนี้เขาจะไม่ค่อยทำ บางครั้งแม่ใหญ่รอดอยากกินอาหารบ้านเอง(อาหารพื้นบ้านตนเอง) ก็ทำกินเอา" (สนิท เทินสะเกษ 2554)

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร

สำหรับค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร เป็นค่านิยมที่สะท้อนมุมมองวิธีคิดและโลกทัศน์เกี่ยวอาหารของคนในชุมชนบ้านหนองรังกา ซึ่งค่านิยมเหล่านี้จะอธิบายถึงบทบาทและสถานภาพของคนในชุมชนกับการประกอบหรือรับประทานอาหาร รวมถึงค่านิยมหรือมุมมองเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นและอาหารจากบริเวณนอกชุมชน ซึ่งค่านิยมเหล่านี้จะสามารถสะท้อนให้เห็นถึง

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารได้เป็นอย่างดี ว่าคนในชุมชนบ้านหนองรังกาให้ความสำคัญกับอาหารมากน้อยเพียงใด โดยผู้ศึกษาได้แบ่งหัวข้อในหารอธิบายดังต่อไปนี้

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในครอบครัว

ในปัจจุบันการทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว เป็นสิ่งที่จำเป็น เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่ชื่นชอบรสชาติอาหารที่แม่เป็นคนทำมากกว่า อาหารสำเร็จจากตลาด ยกเว้นกลุ่มคนที่เป็นเด็กและวัยรุ่น จะนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน สมรัก ศรีทนนาง อายุ 44 ปี กล่าวว่า

> “ทุกวันนี้เด็กวัยรุ่นจะไม่กินอาหารในบ้านแล้ว จะชอบซื้อกิน เด็กทุกวันนี้ทั้งวัยรุ่นทั้งเด็ก ชอบกินอาหารตามร้าน ไม่ค่อยกินพวกแกง จะชอบกินพวกผัดกะเพราแล้วจะดื่มน้ำอัดลมมาก คราวละ 1-2 ขวด (250 มล.) ดื่มแทนน้ำเลย เวลาจ้างคนมาปลูกต้นไม้ต้องซื้อน้ำให้ 2 ขวด คือน้ำอัดลม 1 ขวด เอ็มร้อย (เครื่องดื่มชูกำลัง) 1 ขวด ถ้าน้ำนำเปล่าใส่น้ำแข็งไปไม่ค่อยกินกัน” (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

สำหรับชาวบ้านส่วนใหญ่ จะมองว่าอาหารที่ทำเองมีรสชาติอร่อย และสะอาดปลอดภัยและสะดวกใจในการบริโภค

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลงวันลิขสิทธิ์

คนที่ทำอาหารในครอบครัว ไม่จำเป็นต้องเป็นผู้หญิง มีหลายครอบครัวที่ผู้ชายเป็นผู้ทำอาหารเป็นประจำ เช่น ครอบครัวลูกสาวแม่ใหญ่รอด สูงใหม่ ครอบครัวสมรัก ศรีทนนาง การที่ใครจะเป็นผู้ทำอาหารในครอบครัว ขึ้นอยู่กับภาระหน้าที่ และฝีมือในการทำอาหารที่คนในครอบครัวยอมรับ เช่นความเห็นของลูก

> “ในครอบครัวจะมีทั้งซื้อกับข้าวสำเร็จ และทำรับประทานเอง คนทำกับข้าวส่วนใหญ่จะเป็นสามี สามีเป็นคนจังหวัดเลย อาหารส่วนใหญ่ที่ทำกินกันจะเป็นอาหารประเภทผัดๆ ทอดๆ เช่นผัดกะเพรา ผัดผัก น้ำพริก ปลาทูทอด และไข่เจียวเป็นต้น” (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

สำหรับการรับประทานอาหารนอกบ้านตามร้านอาหารใหญ่ ๆ จะได้รับความนิยมเมื่อมีโอกาสพิเศษ เช่น การเลี้ยงฉลองในครอบครัว ฉลองวันครบรอบวันเกิด ฉลองวันสำเร็จการศึกษา ครอบครัวที่ฐานะ จะพาญาติพี่น้องไปเลี้ยงฉลองตามร้านอาหารใหญ่ๆ ตั้งแต่ร้านอาหารทั่วไปจนกระทั่งถึงภัตตาคารในเมือง

> “พวกลูกๆหลานๆ มันพายายไปเรื่อยแนะ วันรับปริญญาก็พายายไปกินเสียวเสี้ยว (ภัตตาคารจีนในตัวเมืองนครราชสีมา) และสั่งอาหารมาเยอะแยะ ไปกินครั้งหนึ่งก็หมดไปหลายพัน” (แม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด 2553)

คำพูดของแม่ใหญ่สายซึ่งเป็นคนรุ่นเก่า และคุ้นชินกับการรับประทานอาหารที่ทำเองในครัวเรือน แต่เมื่อลูกหลานพาไปรับประทานอาหารนอกบ้าน อย่างเช่นอาหารในภัตตาคารจีนและสั่งอาหารมาจำนวนมาก และรวมถึงค่าอาหารจำนวนมาก ในความรู้สึกของแม่ใหญ่สายไม่ได้รู้สึกไม่พอใจกับอาหารนอกบ้าน และก็ให้การยอมรับเป็นอย่างดี และมีความภาคภูมิใจที่ลูกหลานมีความเป็นอยู่ที่ดีสามารถพาไปเลี้ยงอาหารราคาแพงได้ ในการศึกษาครั้งนี้ผู้ศึกษาได้เข้าไปพูดคุยกับแม่ใหญ่สาย 4-5 ครั้ง และพบว่าทุกครั้งแม่ใหญ่สายจะพูดคุยแต่เรื่องของฐานะที่ดีของลูก ๆ หลานๆ ด้วยความปลาบปลื้มใจ ซึ่งค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ ก็เป็นหนึ่งในเครื่องแสดงฐานะของผู้ที่ถูกกล่าวถึงด้วยเช่น “เวลาหมู่มาก็ซื้อกับข้าวกับปลามาเต็ม ซื้อปลาบึกตัวอย่างใหญ่”

จากตัวอย่างคำบอกเล่าของชาวบ้านในชุมชนบ้านหนองรังกาเกี่ยวกับค่านิยมการรับประทานอาหารในครอบครัวแล้วจะเห็นได้ว่า เมื่อมาถึงยุคปัจจุบันการรับประทานอาหารกับครอบครัวมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลาในครอบครัวและช่วงวัยของคน เช่นคนรุ่นเก่าก็มักนิยมรับประทานอาหารที่บ้านและประกอบอาหารเองในครัวเรือน หรือคนรุ่นกลางและรุ่นใหม่ในบางครอบครัวก็มักจะนิยมรับประทานอาหารจากฝีมือคนในครอบครัว และไว้ใจกับการทำอาหารรับประทานเองมากกว่าเนื่องจากรสชาติถูกปากและรู้สึกปลอดภัยในการบริโภคมากกว่า รวมถึงบทบาทหรือสถานะทางเพศของผู้ประกอบอาหารก็ไม่จำเป็นที่จะต้องเป็นหน้าที่ของเพศหญิงเสมอไป อีกทั้งกลุ่มคนรุ่นใหม่หลายครอบครัวในปัจจุบันที่จะนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านกับกลุ่มเพื่อน ๆ มากกว่ารับประทานอาหารกับคนในครอบครัว และการไปรับประทานอาหารนอกบ้านบางครั้งก็เป็นการเฉลิมฉลอง หรือผ่อนคลายความตึงเครียดจากงานประจำ ซึ่งการรับประทานอาหารในโอกาสเฉลิมฉลองนี้ไม้ได้คำนึงถึงค่าใช้จ่ายแต่อย่างใด

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารในชุมชน

สำหรับค่านิยมของอาหารในชุมชน โดยปกติในอดีตที่คนในชุมชนบ้านหนองรังกาจะให้ความสำคัญกับแม่ครัวหรือผู้ที่มีความสามารถในการประกอบอาหารที่ได้รับการยกย่องว่าทำอาหารอร่อยในหมู่บ้านจะได้เป็นผู้ทำอาหารในงานประเพณีหรือพิธีกรรมสำคัญ ๆ ในชุมชน หากแต่ปัจจุบัน ความนิยมที่จะคัดเลือกบุคคลเหล่านั้นมาประกอบอาหารในงานสำคัญ ๆ นั้นก็ยังคงมีอยู่บ้าง แต่เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้คนในชุมชนเปลี่ยนไป รวมถึงรายการ

อาหารเริ่มที่จะมีการปรับตัวและรับรายการอาหารจากภายนอกชุมชนเข้ามา เนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะไปทำงานนอกชุมชนต่างถิ่น ,คนนอกชุมชนเข้ามาในชุมชน หรือมีการไปมาหาสู่จากคนนอกชุมชน จึงทำใหม่มีการรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารใหม่ ๆ เข้ามาผสมผสานกับอาหารในชุมชน การคัดเลือกผู้ที่จะมาประกอบอาหารให้ชุมชนจึงเน้นไปที่ทักษะที่สามารถทำอาหารได้หลากหลายประเภท และค่อนข้างเป็นรายการอาหารที่ค่อนข้างเป็นอาหารในสังคมเมือง เช่นในกรณีของ แม่บุญมา เรือนทอง ที่สามารถประกอบอาหารได้หลากหลายรายการ ทั้งอาหารพื้นบ้านชุมชนและอาหารที่เป็นที่รู้จักหรือทั้งคนในชุมชนและนอกชุมชนรู้จักและเคยรับประทาน เช่น ปลานึ่งมะนาว ปลาช่อนลุยสวน, ปลาช่อนสมุนไพร อาหารประเภทผัด, ทอด , ยำและต้ม เป็นต้น เนื่องจากภายในชุมชนเวลามีงานบุญ,ประเพณีและพิธีกรรม มักจะมีนักท่องเที่ยวหรือบุคคลภายนอกเข้ามาร่วมงานจึงทำให้คนที่มีความสามารถในการประกอบอาหารในรายการที่หลากหลายได้จึงเป็นที่ยอมรับ และถือว่าเป็นหน้าเป็นตากับชุมชน

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นตนเองกับอาหารที่อื่น

สำหรับค่านิยมของอาหารท้องถิ่นตนเองกับอาหารนอกชุมชน ส่วนมากผู้ที่นิยมรับประทานอาหารในท้องถิ่นตนเองมักจะเป็นกลุ่มคนรุ่นเก่าและกลุ่มคนรุ่นกลาง เนื่องจากช่วงวัยค่อนข้างใกล้เคียงกัน โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นเก่าที่มักจะถูกปากกับอาหารท้องถิ่นที่ทำรับประทานเอง ในขณะที่ช่วงวัยของกลุ่มคนรุ่นกลางที่นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นด้วยความคุ้นชิน และถูกปากในรสชาติการประกอบอาหารของคนในครอบครัว และในเวลาเดียวกันก็ต้องออกไปทำงานนอกบ้าน ซึ่งส่วนมากจะอยู่นอกชุมชน ทำให้การรับประทานอาหารนอกบ้านหรือนอกชุมชนก็มีมากขึ้น เมื่อบริโภคบ่อยก็เกิดความคุ้นชินกับอาหารนั้น ๆ ความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านสำหรับคนรุ่นกลางจึงมีค่านิยมในการรับประทานอาหารท้องถิ่นและอาหารนอกชุมชนสลับกันไปตามช่วงเวลาและโอกาส ในขณะที่คนรุ่นใหม่ มักจะนิยมรับประทานนอกบ้าน และนิยมอาหารนอกชุมชนต่างถิ่นมากกว่าอาหารท้องถิ่นของตนเองซึ่งส่วนมากจะเป็นวัยนักเรียนนักศึกษา มักไม่ค่อยคุ้นชินกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นในครอบครัว เนื่องจากต้องไปโรงเรียนเกือบทุกวัน ทำให้ชีวิตส่วนใหญ่จะรับประทานอาหารนอกบ้าน เลิกเรียนส่วนมากก็มักจะรับประทานอาหารขบเคี้ยวประเภทขนมที่มีขายอยู่ทั่วไปในบริเวณโรงเรียน ส่วนมากจะเป็นอาหารตามสั่งและอาหารต่างชาติ เช่น ซูชิ ขนมเครปญี่ปุ่น ขนมโตเกียว แต่ในบางกรณีของคนรุ่นใหม่ก็นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นเฉพาะเวลาอยู่ในครอบครัว แต่เมื่ออยู่กับเพื่อนที่โรงเรียนก็จะกินอาหารทั่วไปที่เพื่อนส่วนมากในโรงเรียนนิยมรับประทาน ดังเช่นกรณีตัวอย่างคำบอกเล่าของคนรุ่นเก่าที่เล่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารของหลานตนเองว่า

"ตามร้านค้าเด็กจะไปชอบพวกขนมก๊อบแก๊บ ขนมพื้นบ้านตามที่เขาทำเด็กจะไม่ค่อยนิยม เขาจะไม่ค่อยกิน ดูที่ยายเลี้ยงหลาน เมื่อก่อนพ่อแม่ของยายก็ทำให้กิน เราก็ว่ามันอร่อย ทีนี้พอมีหลานเลี้ยงหลาน ก็ทำอันนั้นแหละให้เขากิน ถึงเขาจะบอกว่าอร่อย แต่เขาก็จะไม่ค่อยมากิน ออกไปข้างนอกเขาก็ไปซื้อขนมก๊อบแก๊บนั่นแหละมากิน คือมันง่าย หนึ่งคือไม่ต้องห่อไปได้ แล้วสองมันไม่เปื้อน เขาไม่ต้องหาน้ำล้างมือ คือไอ้ขนมก๊อบแก๊บเขาจะนั่งกินตรงไหนก็ได้มันสะดวกไปหมด คุยกับเพื่อนกับอะไรนี่ดูๆ แล้วมันจะเป็นค่านิยมของเด็ก อย่างยายห่อข้าวต้มหลานยายเขากินเขาก็ว่าอร่อย ไปแจกเพื่อนกินเขาก็ว่าอร่อย แต่เขาก็ขาดก๊อบแก๊บกันไม่ได้ เขาจะกินแค่ส่วนเดียวเป็นบางครั้ง แล้วเขาจะกินในบ้านนะ เขาไม่ค่อยเอาออกไป นอกจากว่ามีเพื่อนมากันเป็นกลุ่ม อย่างเขาทำงานกันเป็นกลุ่ม บางทีเขาก็ว่าย่า วันนั้นวันวันนี้เพื่อนจะมาย่าทำอันนั้นอันนี้ให้หน่อย พอเพื่อนมากินก็บอกว่าอร่อยๆ แต่เขาจะไม่เอาไปกิน อย่างมากถ้าจะกินก็กินในที่ลับๆ เขาจะอายเพื่อนเพราะมันจะติดมือติดอะไรใช่มั้ย เหมือนว่าถ้าเพื่อนเห็นเขาจะถูกมองว่าโบราณไม่ทันสมัย ถ้าเขาไปเรียนหนังสือมันจะมีเด็กหลายกลุ่มหลายประเภท ส่วนมากถ้าเด็กที่ไปเรียนในเมือง เด็กในเมืองเขาจะไม่รู้จักของพวกนี้ เด็กจะถูกมองว่าโบราณกินของเก่าคร่ำครึ เขาว่าอร่อยอยู่ถ้าอยู่บ้านเป็นที่หนึ่งเลย เพื่อนมากินที่นี่เขากินนะกินเยอะด้วย อย่างผัดหมี่ผัดอะไรนี่เขากินเยอะ แต่เวลาไปโรงเรียนไปไหนต่อไหนนี่เขาจะไม่ค่อยเอาไปกิน มันเลยกลายเป็นหลังฉากไป" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

จากคำบอกเล่าของยวงทอง คำโคกกรวด ที่เล่าถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของหลานตัวเองซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่ว่าหากอยู่ที่บ้านก็จะชอบรับประทานอาหารท้องถิ่น แต่ไม่กล้าที่จะรับประทานต่อหน้าเพื่อนที่โรงเรียน ทำให้เห็นว่าการตัดสินใจในการรับประทานอาหารไม่ได้มาจากความคุ้นชินหรือค่านิยมในรสชาติเป็นตัวกำหนดความพอใจในการรับประทานอาหารเท่านั้น หากแต่ค่านิยมในสังคมส่วนใหญ่และความต้องการเป็นที่ยอมรับในกลุ่ม ก็ดูจะมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารมากเช่นกัน

ค่านิยมเกี่ยวกับความสำคัญของอาหาร

สำหรับค่านิยมกับความสำคัญของอาหาร ความสำคัญของอาหารในที่นี้คือมุมมองของชาวบ้านในปัจจุบันที่มีต่อ "อาหาร" ชาวบ้านส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับอาหารลดลง จากที่ในอดีตชาวบ้านจะคำนึงเรื่องอาหารเป็นอันดับแรก แต่ปัจจุบันกลับคำนึงถึงเป็นอันดับท้าย ๆ แต่จะให้เวลา

กับการประกอบอาชีพ และกิจกรรมอื่นๆ เป็นสำคัญ โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นกลาง ที่ส่วนมากจะไปทำงานนอกบ้านหรือนอกชุมชนอย่างเช่นช่วงพักกลางวัน ก็ต้องรับประทานอาหารอย่างเร่งรีบ และมีหลายกรณีที่ไม่ได้รับประทานอาหารกลางวันเลย เช่น สนิท เทินสะเกษ เพศหญิง อายุ 43 ปี ภรรยาผู้ใหญ่สำราญ เทินสะเกษ ประกอบอาชีพหลายอย่างด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นรถเมคโครปรับหน้าดิน ปลูกไม้ดอกไม้ประดับ และทำไร่ข้าวโพด รวมถึงทำนาไว้บริโภคด้วย ถึงกับเปรยขึ้นมาวันหนึ่งว่า “โอ้! วันนี้ยุ่งงานทั้งวัน ยังไม่ได้กินข้าวเที่ยงเลย” และมีหลายกรณีที่ไม่มีเวลาในการเลือกรายการอาหารที่จะรับประทานอาหาร แต่จะรับประทานอาหารเพื่อให้อิ่มท้องเพียงเท่านั้น อีกทั้งการให้ความสำคัญในการรับประทานอาหารกับครอบครัวก็ลดลง ไปรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น ในส่วนของกรรมวิธีการประกอบอาหารการให้ความสำคัญในการประกอบอาหารก็ลดลงมีการลดขั้นตอนในการประกอบอาหารให้ง่ายและรวดเร็วมายิ่งขึ้น การรับประทานอาหารสำเร็จรูป เป็นต้น

จากเนื้อหาที่กล่าวไปข้างต้นเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารทั้งในอดีตและปัจจุบัน ทำให้เห็นว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร หรือพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ไม่ว่าจะค่านิยม ความเชื่อ ในการรับประทานอาหารของกลุ่มคนแต่ละกลุ่มที่แบ่งไว้ ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มคนรุ่นเก่า รุ่นกลางและรุ่นใหม่ ซึ่งแต่ละกลุ่มมีความแตกต่างในเรื่องของอายุและช่วงวัยรวมถึงวิถีการดำเนินชีวิตและบทบาทในชุมชน จึงทำให้ค่านิยม และการให้คุณค่าและความสำคัญของอาหารแตกต่างกัน ตามสภาพแวดล้อมและสถานภาพของแต่ละกลุ่มคน และรอยต่อของอายุกลุ่มนี้ ช่วยให้เห็นพัฒนาการของการประกอบอาหาร,และเข้าใจในประเภทของอาหาร ซึ่งเป็นพื้นฐานการทำความเข้าใจเรื่องการเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นชุมชนบ้านหนองรังกาซึ่งจะกล่าวต่อไปในบทที่ 4

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ลิขสิทธิ์

ตารางที่ 5 สรุปพฤติกรรมการบริโภคอาหารในภาพรวมเปรียบเทียบอดีตกับปัจจุบัน

	อดีต	ปัจจุบัน
แหล่งอาหาร	ป่าธรรมชาติ,ห้วย, หนอง, คลอง, บึง	ตลาด,รถขายกับข้าว
วัตถุดิบ	ผักหวาน,หน่อไม้,กระบุกป่า,มันป่า กระต่าย, อึ่ง,เขียด,กบ, แย้,บึ้ง	ผักบุ้ง,ผักคะน้า,กล่ำปลี, ถั่วฝักยาว หมู , ไก่,ปลา,เนื้อ
รายการอาหาร อาหารประจำวัน อาหารในงานบุญ	แกงหน่อไม้, แกงผักหวาน, แกงหัวตาล แกงกะบุก, คั่วแย้, ปลาร้าอึ่ง,น้ำพริกผัก คั่วหมี่,ขนมจีน,ข้าวต้ม,ขนมเทียน,กระยาสารท	แกงหน่อไม้ แกงขี้เหล็ก,น้ำพริกผัก, แกงส้ม,ผัดกะเพรา,ผัดพริกแกง,ผัดผัก,แกงจืด,ไข่เจียว,หมูทอด คั่วหมี่,ขนมจีน,ข้าวต้ม,ขนมเทียน, กระยาสารท,ลาบ,ต้มแซ่บ
เทคโนโลยี การผลิต การปรุง การสงวนอาหาร	 จอบ,เสียม,พร้า เตาถ่าน ดอง ตากแห้ง ย่าง หมัก	 รถไถ รถเก็บเกี่ยว หม้อหุงข้าวไฟฟ้า เตาแก๊ส ตู้เย็น
ความสัมพันธ์ ในครอบครัว ในชุมชน กับคนนอก	 กินข้าวพร้อมกัน ช่วยกันทำอาหารในงานบุญ แบ่งปันอาหารแก่คนเดินทาง	 ต่างคนต่างกิน ช่วยกันทำอาหารในงานบุญ ต้อนรับขับสู้
อาหารกับความเชื่อ	พระแม่โพสพ รักษาโรคสมุนไพรใกล้ตัว ใช้ในพิธีกรรมเส้นไหว้ผี	ความเชื่อเบาบางลง มีแต่คนรุ่นเก่าที่ยังยึดถือ ยาแผนปัจจุบัน, โรงพยาบาล พิธีกรรมนั้นๆ หมดไปแล้ว
การเรียนรู้ การถ่ายทอด	ดูอย่างแม่ ครอบครัวหล่อหลอมพาทำ	ดูอย่างแม่ โทรทัศน์ ตำราอาหาร และกลุ่มที่ไม่เรียนรู้เลย
ค่านิยม	แม่บ้านแม่เรือน กินเพื่ออยู่	ผู้หญิงทำงาน หน้าตา, ฐานะ,ความทันสมัย

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

บทที่ 4
อาหารท้องถิ่นกับการเปลี่ยนแปลงในสังคมปัจจุบัน

ในบทที่ 3 ได้อธิบายถึงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารทั้งในอดีตและปัจจุบันว่าเป็นอย่างไร ในบทนี้จะกล่าวถึงภาพรวมของอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ว่ามีการคงอยู่และการเปลี่ยนแปลงอย่างไร โดยจะแบ่งเนื้อหาในการอธิบายตามลักษณะของการเปลี่ยนแปลงหลักคือ อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่หายไป อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ยังมีการบริโภคกันอยู่ในปัจจุบัน และอาหารท้องถิ่นที่ได้ถูกนำมาใช้ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรม ดังนี้

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่หายไป

อาหารท้องถิ่นที่หายไปแล้ว คืออาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ที่ร่อยหรอลงไปจนหาแทบจะไม่ได้แล้วในปัจจุบัน อย่างเช่น สัตว์ป่า อย่างกระต่ายป่า กระรอก กระแต ทำให้ไม่มีใครในชุมชนได้บริโภคต้มยำกระต่าย คั่วกระต่าย แมลงที่ในอดีตนิยมบริโภคอย่างบึ้ง ก็หมดไปแล้ว อย่างบึ้งมีอยู่ 2 ชนิด คือบึ้งวัวและบึ้งควาย บึ้งควาย มีลักษณะตัวใหญ่ สีดำเข็ม ส่วนบึ้งวัว นั้นสีน้ำตาลแดง ไข่ของบึ้งเป็นที่นิยมมาก ชาวบ้านนำมาทำอาหาร อย่างหมกไข่บึ้ง ซึ่งหาไม่ได้แล้วในปัจจุบัน

สัตว์บางชนิดที่พอหาได้บ้าง อย่างเช่น กบ อึ่ง เขียด แย้ ก็หายากลำบากมาก ชาวบ้านไม่นิยมออกไปหา ก็อาหารจากสัตว์เหล่านี้ก็หมดไป สนิท เทินสะเกษ* เพศหญิง อายุ 43 ปี กล่าวว่า

> “สมัยนี้เขาทำงานแล้วเขาเหนื่อยเขาจะไม่ค่อยอยากหา เพราะมันหายากขึ้นด้วย มันเหนื่อย นอกจากหน้าฝนมันออกมามาก จับง่าย ก็จะจับมากินกัน เมื่อก่อนทำนาดำแหวกกอซังไปก็จะเห็นกบแล้ว เดี๋ยวนี้เขาทำนาหว่านกันกอข้าวมันก็จะไม่หนา พอให้ไอ้พวกนี้ไปอยู่ได้มันก็จะไม่มี” (สนิท เทินสระเกษ 2554)

กรณีเขียด ชาวบ้านเคยนิยมนำมาตากแห้ง และต้มยำ เขียดที่สามารถนำมาต้มยำได้นั้นต้องเป็นเขียดที่มีขนาดใหญ่กว่าเขียดทั่วไปอย่างเขียดอีโม่ ซึ่งหาได้ยากมาก ดังนั้น ต้มยำเขียดอีโม่จึงไม่มีอยู่แล้ว เขียดแห้งที่ชาวบ้านเคยนิยมนำมาตำใส่แกง ตำใส่ส้มตำก็ไม่มีแล้ว ส่วนแย้ ที่

---

* สนิท เทินสะเกษ เพศหญิง อายุ 43 ปี เป็นภรรยาผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบัน มีฐานะดีมาก มีความสามารถในการทำอาหารทั้งอาหารท้องถิ่นและอาหารทั่วไป เป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน

ชาวบ้านเคยนิยมนำมาทำเป็นน้ำพริกแย้ คั่วแย้ แย้ย่างก็ไม่มีแล้ว หรือแม้กระทั้งอึ่งที่ชาวบ้านเคยบริโภคกันอย่างแพร่หลายโดยเฉพาะ ปลาร้าอึ่งซึ่งเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารของชาวโคราช ชาวบ้านที่นี่ก็ไม่ได้บริโภคแล้ว ดังคำกล่าวของแม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม อายุ 78 ปี “เดี๋ยวนี้อึ่งไม่พอทำปลาร้าดอก มีเขาก็ขายหมดกิโลหนึ่งเป็นร้อย ชาวบ้านทางปักธงชัยเขาชอบกินกัน อยู่นี่สังแม่ใหญ่เคยทำกินแต่ตัวยายไม่ได้ทำดอก” (แม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม 2554)

นอกจากวัตถุดิบเหล่านี้จะหาได้ยากแล้ว ค่านิยมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารเหล่านี้ก็เปลี่ยนแปลงไปด้วย ชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นใหม่ มองว่าสัตว์เหล่านี้มีรูปลักษณ์ที่ไม่น่าบริโภค สนิท เทินสะเกษ เพศหญิง อายุ 43 ปี กล่าวว่า

> “เมื่อก่อนอยู่ในป่าในดงในมีหมูกิน นอกจากจะลงมาตลาดนานๆ จะลงมาครั้งหนึ่ง มีอะไรก็ต้องทำกินไป เมื่อก่อนกินทุกอย่าง กบ เขียด อึ่ง นก หนู แย้ พ่อจะออกป่าเป็นประจำไม่เคยอด เมื่อก่อนไม่อดเขียด อึ่ง มีมาก กินไม่เลือก เดี๋ยวนี้เลือกกิน ถ้ามีกบมีเขียด มีแย้มาพี่ไม่กินเห็นแล้วมันนึกยังชอบกลไม่รู้ อย่างกบพี่ว่ามันเหมือนคางคก” (สนิท เทินสะเกษ 2554)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

นอกจากอาหารจากพืชและสัตว์ตามป่าธรรมชาติแล้ว อาหารอย่าง “น้ำตับ” ก็ไม่มีแล้วเช่นกัน สมรัก ศรีทนนาง เพศหญิง อายุ 44 ปี กล่าวว่า

> “เดี๋ยวนี้น้ำตับไม่มีแล้ว มีแต่ไส้กรอก ซึ่งไม่เหมือนน้ำตับ ใส่ข้าวสุกเยอะ รสชาติก็ออกเปรี้ยว ๆ แล้วก็เก็บไว้ไม่ได้นาน เมื่อก่อนน้ำตับมีแต่เนื้อ แต่หมูล้วน ๆ ยัดใส่ลำไส้ใหญ่ของหมูของวัว ตากแดด เก็บไว้ได้นานเป็นเดือนๆ นำมาใส่แกงขี้เหล็กหรือไม่ก็นำไปคั่ว ไปทอดอย่างอร่อย เดี๋ยวนี้ไม่มีใครทำแล้ว หมูมันแพง เขาทำไส้กรอกก็ต้องผสมข้าวเยอะๆ” (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

จะเห็นว่าอาหารที่หายไปจากการบริโภค ของชุมชน เป็นอาหารที่มาจากวัตถุดิบตามธรรมชาติ ที่หาไม่ได้แล้ว หรือหายากมาก และส่วนหนึ่งมาจากการเปลี่ยนแปลงรสนิยมการบริโภคอาหาร และเงื่อนไขทางเศรษฐกิจอย่างเนื้อวัว เนื้อหมูที่มีราคาแพงทำให้ใช้ต้นทุนสูงในการผลิตน้ำตับบริโภคเองชาวบ้านจึงไม่ผลิตกันแล้ว ประกอบกับมีวัตถุดิบอื่น ๆ

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ยังบริโภคกันในปัจจุบัน

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ยังบริโภคกันอยู่ในปัจจุบัน แบ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ยังมีอยู่แต่พบเห็นได้ไม่บ่อยนัก และอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน และอาหารในงานบุญประเพณี

อาหารดั้งเดิมที่พบได้ไม่บ่อย

อาหารดั้งเดิมที่พบได้ไม่บ่อย ได้แก่ แกงกระบุก แกงมัน และแกงหัวตาล สาเหตุที่พบได้ไม่บ่อยเนื่องจาก วัตถุที่จะนำมาประกอบอาหารเหล่านี้เหลืออยู่น้อยมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งแกงกระบุก ซึ่งมีทั้งแกงกระบุกป่า และแกงกระบุกบ้าน กระบุกป่าที่เคยมีอยู่หลายชนิดไม่ว่าจะเป็นกระบุกคันหอก กระบุกสามง่าม ก็แทบจะหาไม่ได้แล้วในปัจจุบัน แหล่งอาหารอย่างป่าโคกก็ไม่มีกระบุกเหล่านี้อยู่แล้ว เช่นเดียวกับมันป่า อย่างมันเลื่อม มันลาย มันเลือดหมู มันมือเสือก็หมดไปจากพื้นที่แล้วเช่นกัน ส่งผลให้แกงมันป่า แกงกระบุกป่าแบบดั้งเดิมหมดไปแต่ แกงกระบุกและแกงมันยังคงอยู่โดยการใช้วัตถุดิบที่พอมีอยู่อย่างเช่นกระบุกบ้านที่มีปลูกตามบ้าน กระบุกป่าจากตลาดที่มีชาวบ้านจากท้องถิ่นอื่น ๆ ที่ยังมีป่าอุดมสมบูรณ์กว่าอย่างอำเภอปักธงชัย นำมาขาย แกงมันก็ใช่มันเทศ เป็นต้น ในขณะที่แกงหัวตาล ก็ยังมีชาวบ้านบริโภคกันอยู่โดยเพราะคนเฒ่าคนแก่จะชื่นชอบมาก แต่เป็นอาหารพื้นบ้านโบราณที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบัน จะได้กินเฉพาะบางบ้านที่ยังมีต้นตาลอยู่ในสวนเท่านั้น

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่พบเห็นเป็นประจำ

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่พบเห็นเป็นประจำ ได้แก่ แกงหน่อไม้ แกงผักหวาน ส้มตำ แกงส้ม แกงขี้เหล็ก แกงฟักทอง เมี่ยงมดแดง น้ำพริกผักต่าง ๆ อาหารแต่ละชนิดมีการปรับเปลี่ยนไปในลักษณะดังนี้

วัตถุดิบ วัตถุหลายชนิดที่หายาก ชาวบ้านจะมีการปรับเปลี่ยนไปเป็นวัตถุดิบที่สามารถทดแทนกันได้ และหาได้ง่ายมีตามท้องตลาด ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่ในปัจจุบันมักจะซื้อวัตถุดิบจากตลาดหรือรถขายกับข้าว และมีการปลูกเองน้อยลงมาก และถึงแม้จะมีการปลูกเองก็จะมีการนำ พืชพันธุ์ใหม่ ๆ เข้ามาปลูกเสมอ เช่น ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี ที่มักจะปลูกพืชผักบริโภคเองอยู่เสมอกล่าวว่า “อย่างแตงกวาเมื่อก่อนตอนยายเป็นเด็กน้อยน่ะไม่ค่อยจะเห็นมีเลยเดี๋ยวนี้พอยายโตขึ้นมีครอบครัว มีลูก ยายปลูกกินเองเป็นน่ะคิดดู” (ยวงทอง คำโคกรวก 2554)

การที่วัตถุดิบในอาหารจะมีการเปลี่ยนแปลงหรือไม่ส่วนหนึ่งมาจากความนิยมของคนแต่ละรุ่นด้วยเช่นกัน คนรุ่นเก่าจะยังมีความนิยมแบบเดิม ๆ อยู่ อย่างกรณี ส้มตำ คนรุ่นเก่าทำ

รับประทานเอง จะมีการตำใกล้เคียงกับส้มตำพื้นบ้านที่เคยมีมาในอดีต เช่น มีการใส่ปลาป่นหรือปลาผง ขิงอ่อนลงไป ดังเช่นคำกล่าวของ สมรัก ศรีทนนาง อายุ 44 ปี

> “ส้มตำบ้านเองจะใส่ปลาป่น ปลาร้า มะเขือเทศ พริก น้ำตาล มะนาว ตอนเด็กๆ ส้มตำจะใส่ขิงอ่อนด้วย เดี๋ยวนี้บางบ้านที่คนรุ่นเก่าๆ ตำกินเองก็ยังมีใส่อยู่รสชาติจะออกเผ็ด ๆ อร่อยดีพี่ก็ชอบ” (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

ปูที่ใส่กับส้มตำ ในปัจจุบันส้มตำ ไม่ว่าจะที่ชาวบ้านตำรับประทานเองหรือ ตามร้านขายส้มตำในหมู่บ้าน จะนิยมใช้ปูนา ซึ่งจะมีทั้งที่เป็นปูนึ่งและปูดอง จะไม่นิยมใช้ปูแสม เพราะจะออกรสเค็มจนเกินไป การนึ่งปูใส่ส้มตำนั้นพบได้ทั่วไปตามร้านขายส้มตำในจังหวัดนครราชสีมา สำหรับบ้านหนองรังกาปูนึ่งเพิ่งจะมีในสมัยหลังๆ แต่เดิมนั้นนิยมใช้ปูนาดองหรือไม่ก็เป็นปูนาฉีกใส่สดๆ โดยทิ้งส่วนที่เป็นกระดองไป ใส่แต่ช่วงตัวและขาลงไปในครกตำให้ละเอียด แต่ปัจจุบันจะใส่กระดองปูลงไปด้วย และตำพอหยาบ ๆ เท่านั้นไม่ได้ตำละเอียดเช่นแต่ก่อนมา (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

คนรุ่นเก่าเมื่อนำปูมาทำส้มตำหรืออาหารอื่นๆ จะไม่นิยมใส่กระดองปูลงไปด้วย เพราะจะทำให้มีกลิ่นคาว ในขณะที่คนรุ่นปัจจุบันความคิดตรงนี้เปลี่ยนแปลงไป

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ไม่เพียงส้มตำเท่านั้น ผักที่รับประทานแกล้มกับส้มตำก็มีการเปลี่ยนแปลงไป ในอดีตจะรับประทานกับผักหลายชนิด เช่น ยอดมะยม ใบขนุนอ่อน ยอดกระถิน ผักบุ้งไทย คูณ* แต่ปัจจุบันจะมีเพียงผักบุ้ง ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี เท่านั้น

วัตถุดิบใหม่ ๆ ที่เข้ามามีความสำคัญมีหลากหลายชนิด เช่น กรณี แกงขี้เหล็กในอดีตนิยมใส่ ปลาย่าง หรือน้ำตับเนื้อ ปัจจุบันไม่มีน้ำตับแล้ว แต่ยังนิยมใส่ปลาย่าง อีกทั้งยังนิยมใส่หมูสามชั้น และแคบหมู เพิ่มขึ้นมาจากที่ไม่เคยมีในอดีต เช่นเดียวกันกับ “ปลาทู” ได้เข้ามามีความสำคัญ อาหารหลายรายการใช้ปลาทูเป็นส่วนประกอบ ปลาที่นำมาประกอบอาหาร จากอดีตที่เคยหาได้ตามธรรมชาติ ปัจจุบันปลาส่วนใหญ่มาจากตลาดเป็นปลาเลี้ยงที่มีรสชาติแตกต่างไปจากปลาธรรมชาติ ปลาธรรมชาติเนื้อแน่น ไม่ค่อยมีกลิ่นคาว ในขณะที่ปลาเลี้ยงนั้นจะเนื้อยุ่ย และมีกลิ่นคาวมาก ทำให้ชาวบ้านต้องหันไปใช้ปลาทูเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำเครื่องแกง น้ำพริก และน้ำยาขนมจีน ดังนั้น ด้วยเหตุนี้จึงมีผลทำให้เมนูที่ต้องอาศัยความสดของปลา อย่างน้ำพริกปลาสดก็ไม่ค่อยมีใครทำบริโภคกันในปัจจุบัน ชาวบ้านที่เป็นคนเฒ่าคนแก่จะค่อนข้างมี

---

* เป็นพืชตระกูลเดียวกับบอน ตัดก้านแล้วลอกเปลือกออกรับประทานกับส้มตำอร่อย ปัจจุบันไม่ค่อยพบแล้ว

ความความรู้สึกไวต่อรสชาติของอาหารสด และอาหารจะอร่อยหรือไม่ อยู่ที่ความสดใหม่ จนถึงขนาดตอบคำถามที่ว่าแกงชนิดนี้ใส่ปลาอะไรจึงจะอร่อย แม่ใหญ่ศรี ตอบมาทันทีว่า “ปลามันตายแล้วใส่อะไรก็ไม่อร่อยทั้งนั้นแหละหนู” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

คนรุ่นเก่าจะมีความพิถีพิถันในการกินอาหารมาก ปลาต้องสด ไม่เหม็นคาวแล้วจะต้องไม่มีขนาดใหญ่เกินไป ซึ่งแตกต่างไปจากความนิยมของคนรุ่นปัจจุบัน สังเกตได้จากคำกล่าวของแม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด อายุ 79 ปี

> “ปลาร้าเป็นหนอนอย่าเอามาขายให้ยายนะ ยายไม่กินดอก ปลาตัวใหญ่ ๆยายก็ไม่กิน ปลานิลตัวละกิโลสองกิโลยายกินแต่ ปลาช่อนตัวใหญ่ ๆ แท้ ๆ ยังไม่อยากกิน ปลาดุกตัวใหญ่หลายยายก็ไม่ค่อยอยากกิน แต่ปลาเลี้ยงในเมืองนี่ยายไม่ซื้อกินเลย นี่น้องสาวเขาเลี้ยงในโอ่งเขาตัวต่ำ ๆ 2-3 ขีด ยายซื้อ เพราะเขาเลี้ยงสะอาด เลี้ยงด้วยข้าว นำข้าวมาต้มผสมกับรำแล้วนวดให้เข้ากัน เดินผ่านน้ำใสแจ๋ว ไม่มีเหม็นคาว ปลาในเมืองยายไม่ซื้อกินดอกมันสกปรก ขี้เหร่อย่างนี้ยายไม่ซื้อกินดอกกินแต่หมู ลูกสาวว่าขี้เหร่อย่างนี้เลือกกินแท้ๆ โอ้กูไม่กินดอก มึงจ้างกูคำละ 500 กูยังไม่กินเลย ยายว่าอย่างนี้วันก่อนลูกชายพาหมู่ (เพื่อน) มาเลี้ยงฉลองขายรถได้ ไปซื้อปลาตัวอย่างใหญ่มาปลาบึกโอ้ยายกินไม่เป็นดอก วันก่อนเอาเนื้อตะเข้มาขาวโบ๊ะ ลูกมันว่าอร่อย ๆ กัน แบ่งเอามาให้ยาย ยายยังว่ากูไม่กล้ากินดอกจ้างคำละ 500 กูก็ไม่กิน” (สาย ฟักโคกกรวด 2554)

จากคำพูดของแม่ใหญ่สายพบว่า คนรุ่นใหม่เปิดใจยอมรับอาหารใหม่ ๆ อย่างเนื้อจระเข้ ที่ไม่เคยมีการรับประทานมาก่อนในชุมชน ซึ่งถือเป็นเรื่องที่น่าสนใจเป็นอย่างมาก

นอกจากนี้การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร ยังเกิดจากการเรียนรู้ปรับประยุกต์ความรู้เรื่องการทำอาหารจากแหล่งใหม่ ๆ นอกเหนือจากครอบครัว และชุมชน อย่างการศึกษาจากตำราอาหาร และโทรทัศน์ ดังคำกล่าวของ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี

> “เดี๋ยวนี้มันมีหนังสือการทำอาหารหวานคาวขายใช่ไหม คนรุ่นใหม่ ๆ อยากทำกับข้าว ก็ไปเอาตรงนั้นมา แล้วมันจะไม่มีพวกเก่า ๆ ให้ใช้เลย นี่ก็เปลี่ยนแล้วแหละอย่างหนู หนูไม่รู้จักอะไรเก่า ๆ นี่ใช่ไหมเล่า หนูไปดูในหนังสือ มันจะมีแป้งโกกิ มีอะไร ๆ ไปอย่างนั้น ใช่ไหมเล่า จะทำให้กรอบ ให้นุ่มอะไรก็ว่าไป มันจะมาจากสารอะไรก็ช่างมัน คือว่ามีตรงนั้น มาใช้ตรงนั้น เอออร่อย กรอบ ฟู ไอ้ของเก่า ๆ พวกนี้ก็ชิดซ้ายไปเลย จะไม่มีเลยพวกตะไคร้ ขิง ข่า เขาไม่รู้จะไปทำกะอะไร เพราะเขาไม่รู้ ต่อไปถ้าถึงคราวเขาเป็นย่าเป็นยายคน เขาก็จะไม่ใช้ตรงนี้ดอก นอกจากว่าเขาจะไปถามเอา

กับพ่อแม่ของเขาที่อาจจะยังยึดตรงนี้อยู่ แล้วอาหารหลาย ๆ อย่างที่เขาทำให้ดูในโทรทัศน์ จะไม่มีพวกขิง ข่า ตะไคร้ ไปประกอบเลย มันจะมีแต่แป้งโกกิ แป้งสาลี แป้งข้าวโพด แป้งท้าวยายม่อมอะไรต่ออะไรพวกนี้ อันนี้ยายก็ไม่เคยได้ยิน ได้ยินเมื่ออายุได้ 40-50 ปี แล้ว อาหารคนชนบทไม่มีแล้วนะเดี๋ยวนี้จะเป็นอาหารคนในเมืองหมดเลย" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

กรรมวิธีในการปรุงอาหาร การปรุงอาหารในปัจจุบันมีความเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต เช่น แกงขี้เหล็ก คนรุ่นเก่าๆ ยังทำแกงขี้เหล็กแบบเดิมคือนิยมโขลกให้ละเอียด และใส่กะทิ เป็นหลัก ส่วนคนรุ่นใหม่มีความนิยมแกงแบบแกงป่า ต้มรูดใบขยี้แทนการโขลก เพิ่มมากขึ้น ดังคำกล่าวของสมรัก ศรีทนนาง* เพศหญิง อายุ 44 ปี

"เมื่อก่อนแกงขี้เหล็กนิยมใส่กะทิ และต้องโขกให้ละเอียดยิบ ต่อมาก็โขกแต่ไม่ต้องละเอียดมากยังมีใบๆ ให้เห็นอยู่ แต่เดี๋ยวนี้ใช้วิธีรูดใบ ต้มแล้วมาขยำเอาเลย แล้วก็มีทั้งแบบนิยมใส่กะทิและไม่ใส่กะทิก็ได้แล้วแต่คนชอบ แต่บ้านพี่ชอบแบบแกงป่ามากกว่า คือไม่ใส่กะทิ" (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

แกงหลายชนิด มีการปรับเปลี่ยนวิธีการปรุง คือมีการลดขั้นตอนให้ใช้เวลาในการทำน้อยลง เช่น แกงมะเขือพวง สมรัก ศรีทนนาง เล่าว่า "เมื่อก่อนพ่อพี่แกงต้องผ่ามะเขือทุกลูกเลยนะเดี๋ยวนี้เขาไม่ผ่ากันแล้วใส่ลงไปทั้งลูกเลย"

กรณี การทำน้ำพริกหรือเครื่องแกง ในอดีตจะใช้วิธีนำพริก หอม และกระเทียมมา "หมกไฟ" คือ ห่อแล้วใส่ลงไปในเตาถ่าน แต่ในปัจจุบัน นิยมใช้การ "คั่ว" ในกระทะ เพราะใช้เวลาน้อย ส่วนกระเทียมนิยมเสียบไม้ย่างลงบนเตา

นอกจากการลดขั้นตอนและระยะเวลาในการปรุงแล้ว กรณี "ส้มตำ" จะมีลำดับการปรุงที่เปลี่ยนแปลงไป คือในอดีตจะใส่พริก และกระเทียม ตำให้ละเอียดตามด้วยมะละกอที่สับเป็นเส้น ๆ ตำเส้นมะละกอให้นิ่มก่อนแล้วจึงเติมเครื่องปรุงต่าง ๆ ลงไป แล้วตำให้เข้ากัน เพื่อให้น้ำปรุงแทรกซึมลงไปในเนื้อมะละกอ เส้นมะละกอจะนิ่ม และอมน้ำปรุงไว้ แต่ปัจจุบันจะนิยมใส่

---

* สมรัก ศรีทนนาง อายุ 44 ปี ประกอบอาชีพทำไม้ดอกไม้ประดับ เมื่อครั้งตอนเป็นวัยรุ่นอายุประมาณ 14-15 ปี ได้เข้าไปทำงานเย็บผ้าในกรุงเทพฯ โดยอาศัยอยู่กับพี่สาวและพี่เขยที่เป็นภาคเหนือ มีความรู้เรื่องการทำอาหารเหนือ และเมื่อกลับมาอยู่ที่บ้านหนองรังกาได้แต่งงานกับสามีซึ่งเป็นคนจังหวัดเลย ซึ่งมีความเชี่ยวชาญเรื่องการทำอาหารและสามีเป็นคนทำอาหารของครอบครัว

เครื่องปรุงลงไปปรุงน้ำก่อนแล้วจึงใส่เส้นมะละกอทีหลัง คลุกเคล้าพอเข้ากันแล้วตักใส่จาน ทำให้เส้นมะละกอกับน้ำปรุงแยกส่วนกันและเส้นมะละกอจะเข็งเป็นเส้น ๆ อย่างชัดเจน และมีความนิยมเส้นมะละกอที่กรอบตามมาอีกด้วย

รสชาติ รสชาติของอาหาร เป็นประเด็นที่เป็นผลต่อเนื่องตามมาจากการที่วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไป มีผลทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไปโดยปริยาย นอกจากที่กล่าวมาข้างต้นแล้วยังมีเรื่องของการบิดเบือน ปลอมปนวัตถุดิบในระบบตลาดอีกด้วย สายชล คูศรีพิทักษ์ เพศหญิง อายุ 35 ปี ประกอบอาชีพพนักงานเก็บเงินค่าน้ำประปาหมู่บ้าน และค่าเช่าที่ปลูกไม้ดอกไม้ประดับ วิถีชีวิตปกติจะต้องซื้อวัตถุดิบจากตลาดมาประกอบอาหารเป็นประจำ ได้เล่าประสบการณ์ให้ฟังว่า

> “พี่ไปตลาด เห็นเปลือกมังคุดตากแดด เขาเอามาบดผสมกับพริกป่นขาย บางเจ้าใช้ใบขนุนที่มันแห้งเอามาผสม พอบดสีมันจะแดง ๆ คล้าย ๆ พริกใช่ไหมล่ะ ทีนี้รสชาติของพริกจะเปลี่ยนไปเลย ไม่เผ็ด ไม่หอม เวลาละลายน้ำปลามันจะลอยขึ้นมาเลย ถ้าเป็นพริกจริง ๆ เราเอามาตำใช้เอง เวลาใส่น้ำปลาแล้วมันจะนัวไปเลย ถ้าจะซื้อพริกป่นต้องเลือกร้านประจำที่ไว้ใจได้” (สายชล คูศรีพิทักษ์ 2553)

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่ง คือเครื่องปรุงรสเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งกรณี “ผงชูรส” ที่เข้ามามีความสำคัญในการปรุงอาหารมาก และกลายเป็นวิถีการปรุงอาหารในปัจจุบัน ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าว่า

> “คนแก่เดี๋ยวนี้ก็ติดชูรสแล้วนะ ทั้งที่เมื่อก่อนก็ไม่มีให้กิน ยิ่งน้าของยาย ตอนนี้แกตายแล้วแหละถ้าแกมีชีวิตอยู่ทุกวันนี้แกจะอายุ 85 ปี แกติดผงชูรสก่อนยายอีก แกมาบ้านยายก็ตำส้มตำมาแจกแกกิน แกกินแกก็บอก หว่าย! มึงไม่ใส่ผงชูรสหนิ ยายก็บอกฉันไม่ใส่ดอก ฉันกินไม่เป็น จนต้องให้หลานไปซื้อมาใส่ให้กิน แกก็เอามาเทใส่ คลุก ๆ แล้วแกชิมแกก็บอกอื้ม รสชาติดีขึ้นมาตั้งศอกหนึ่ง ยายชิมยายก็ยังไม่เข้าใจว่ามันอร่อยขึ้นตรงไหน ยายเริ่มกินผงชูรสเมื่ออายุได้ 50 ปีแล้ว เพราะว่าคนในครอบครัวกินเป็นเด็กรุ่นใหม่พวกลูกๆ หลานๆ เขาไปเรียนหนังสือแล้วเขาไปกินข้างนอกมา เวลาไปกินที่ไหนถ้าเขาใส่ผงชูรสหลายๆ ยายจะรู้เลยคอจะแห้งปากจะแห้ง มันจะสัมผัสได้ตั้งแต่ปลายลิ้น ใครกินก็ว่าอร่อย จืดเค็มไม่รู้เรื่องดอกรู้แต่ว่ามันอร่อยอย่างเดียว มันไม่รู้เลยว่ารสจัดจ้านเป็นอย่างไร ถ้าใส่ผงชูรสมากๆ ความจัดจ้านจะไม่มีเลย มันจะตัดไปหมดเลี่ยนไปหมดเลย แกงเค็มยังไงถ้าใส่ชูรส รสดี ลงไปมันข่มได้หมดเลย รสชาติจะ

เปลี่ยนไปอีกแบบหนึ่งเลย ใครเขาบอกว่าอร่อยๆ แต่จริงๆมันไม่ใช่ดอก ที่เขาบอกว่าอร่อยเพราะเขาติดแล้ว เหมือนยาเสพติดที่ขาดไม่ได้เลย ยายสังเกตได้เพราะยายไม่ได้ติดมาแต่เดิม" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

การใส่ผงชูรส มีผลทำให้รสชาติอาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป แต่การที่ผงชูรสเข้ามามีส่วนสำคัญในการประกอบอาหารมีปัจจัยด้านอื่นเข้ามาเกี่ยวด้วย ยวงทอง กล่าวว่า

"เดี๋ยวนี้หอมกระเทียมมันแพงไม่ต้องใส่มากดอก อะไร ๆ ก็แพงเอง (ตนเอง) ไม่ใช่มาซื้อกินแต่หอมแต่กระเทียม ก็ใส่มันชูรสไปนี่ก็กินได้แล้ว เออพอใส่ชูรสไปมันก็มีรสชาติขึ้นมา ก็ไม่ต้องมาเปลืองเครื่องปรุง พวกสมุนไพรมันก็จะน้อยลง ยายเคยเห็นพวกเด็กรุ่นใหม่มันทำมันไม่มีอะไรเลยลูกเอ้ย หอมกระเทียมไม่ใส่ เขาค้างน้ำไว้ (ตั้งหม้อน้ำไว้) น้ำใส ๆ แล้วเขาก็เอารสดี (ผงปรุงรส) มาเท ๆ แล้วก็เอาของที่เขาจะใส่ลงเลยพวกผักพวกหมู แล้วเขาก็ปลงกินเลย พวกหอมกระเทียมไม่ใส่ เพราะเขาคิดว่าไอ้พวกรสดีนี่มันรวมมาแล้วทุกอย่าง ใส่ไปแล้วมันมีรสชาติ ไม่รู้ว่าเขาผลิตจากอะไรมาไม่รู้นะ จริง ๆ แล้วมันก็คนละอย่าง มันไม่มีกลิ่นหอมของธรรมชาติ แต่ก็ต้องใช้ ต้องใส่ เพราะว่าคิดว่ามันประหยัดแล้วมันง่าย มันสะดวก จะไปทำอะไรก็ไปได้ คือเดี๋ยวนี้น่ะ การหากินเศรษฐกิจมันรัดตัวอย่างนี้ การหากินมันต้องประหยัดเวลา ประหยัดทุกอย่าง ผงชูรสพวกนี้ก็เลยเป็นสิ่งที่จำเป็นต้องมาใช้ในครัว ไม่มีเวลาไปหาอย่างอื่นแล้ว แล้วถ้าหากว่า อย่างหอม กระเทียม ตะไคร้ ถ้าคนที่ไปอยู่บ้านเช่ามันจะไปปลูกตรงไหน ไม่มีที่จะปลูก ครั้นจะไปซื้อเขาก็ อุ้ยซื้อมาก็ใช้นิด ๆ หน่อย ๆ เหลือก็ทิ้งอย่างนี้น่ะ มันเป็นการประหยัดไปในตัว" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลภาคสนาม ในช่วงต้นเดือน มีนาคม พ.ศ.2552 ผู้ศึกษาได้เข้าไปมีส่วนรวมในการการปรุงอาหารของครอบครัวอดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด และแม่ตุ้ม เพียงโคกกรวด อายุ 59 ปี ได้ประกอบอาหารร่วมกับลูกสาว สายวสันต์ เพียงโคกกรวด อายุ 29 ปี สายวสันต์จะให้ความสำคัญกับการใส่ผงชูรสและผงปรุงรสมาก มักจะถามเสมอ ๆ ว่า "แม่ใส่ผงชูรสหรือยัง" แม่ตุ้มซึ่งเป็นคนรุ่นเก่า ถามกลับมาว่า "ต้องใส่ด้วยหรือ" สายวสันต์จึงนำผงชูรสมาใส่ และเมื่อใส่ผงชูรสแล้ว ยังมีการนำผงปรุงรส (ที่ชาวบ้านเรียกว่ารสดี) มาใส่เพิ่มลงไปอีกด้วย

นอกจากนี้ การปรุงรสชาติในปัจจุบัน อาหารบางชนิดก็มีการปรุงรสชาติให้ออก "หวานมากขึ้น" เช่นแกงส้ม แกงบอน แม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม อายุ 78 ปี กล่าวว่า "แกงเดี๋ยวนี้เขาชอบ

ใส่หวานกัน อย่างแกงบอน ก็ชอบใส่กะทิแล้วรสชาติจะออกหวานๆ ยายแกงยายไม่แกงหวานดอก กะทิก็ไม่ใส่ด้วย" (ตุ่น ศรีพนม 2554)

เช่นเดียวกันกับยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี เล่าเรื่องการทำอาหารของลูกสาว อายุ 25 ปี ว่า "ลูกสาวยายทำอะไรรสชาติจะออกหวานหน่อย อย่างผัดอย่างอะไรจะใส่น้ำตาลไปด้วย เขาก็คงอร่อยในแบบของเขาน่ะแหละ แต่ยายยายไม่ชอบหวานดอก" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

อาหารในงานบุญประเพณี

โดยทั่วไปแล้วอาหารในงานบุญประเพณีจะมีความเปลี่ยนแปลงจากการที่ในอดีตทุกครอบครัวลงมือทำเอง แต่ในปัจจุบันมักจะซื้อมาจากตลาด ไม่ว่าจะเป็นคั่วหมี่ ขนมจีน ลอดช่อง กระยาสารท

คั่วหมี่ ชาวบ้านจะซื้อเส้นหมี่จากตลาดมาผัด เช่นเดียวกับขนมจีน ชาวบ้านก็จะซื้อเส้นขนมจีนจากตลาด มาทำน้ำยากันเอง น้ำยาที่เป็นที่นิยมได้แก่น้ำยาปลา และแกงเขียวหวาน (ซึ่งในอดีตที่นี่ไม่มีแกงเขียวหวาน) ส่วนลอดช่อง ชาวบ้านก็จะซื้อเส้นลอดช่องมาทำน้ำกะทิและมีแตงไทยเป็นส่วนประกอบด้วย

ความเปลี่ยนแปลงอีกประการหนึ่ง คั่วหมีและขนมจีน ที่ในอดีตเป็นอาหารในงานบุญประเพณีนั้น ปัจจุบันได้มีการบริโภคในชีวิตประจำวัน อย่างคั่วมี่ก็นิยมบริโภคกับส้มตำ ชาวบ้านที่ซื้อส้มตำ ก็อาจะซื้อคั่วหมี่มารับประทานด้วย ถือเป็นของคู่กัน หรือจะรับประทานเฉพาะคั่วหมี่ก็ทำได้ เพราะเพียงแค่ซื้อหมี่มาจากตลาดก็ผัดรับทานได้เมื่ออยากรับประทาน เช่นเดียวกับขนมจีน ที่อดีตต้องมีการหมักถึง 3 วันจึงจะรับประทานได้ แต่ปัจจุบันสามารถซื้อรับประทานได้เพราะมีวางขายตามท้องตลาด ถ้าเป็นโอกาสปกติชาวบ้านจะซื้อทั้งขนมจีนและน้ำยาที่วางขายเป็นชุดคู่กันมีวางขายที่ตลาดโคกเพชร และตลาดนัดข้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) แต่ถ้าเป็นงานประเพณี งานเลี้ยงแขกต่าง ๆ ชาวบ้านซื้อเฉพาะเส้นขนมจีนมาทำน้ำเองดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น

กรณีกระยาสารท ชาวบ้านก็จะไปซื้อกระยาสารทจากตลาดมาทำบุญในวันสารท นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวกับกระยาสราทอีกประการหนึ่ง คือ ในการทำบุญวันสารทไทยประจำปี พ.ศ.2553 ทางวัดหนองรังกาได้มีนโยบายใหม่ในการทำบุญวันสารทไทย คือให้เปลี่ยนจากการนำขนมกระยาสารทมาทำบุญวันสารท มาเป็นนำสาด (เสื่อ) มาทำบุญแทน โดยให้เหตุผลว่าน่าจะได้ประโยชน์มากกว่า เวลามีงานใด ๆ สามารถนำเสื่อสาดนี้มาปูให้ผู้ที่มาร่วมทำบุญนั่ง หรือบริจาคให้กับทางวัดที่ขาดแคลน ถ้าเป็นขนมกระยาสารท เมื่อมีผู้นำมาทำบุญมาก ๆ พระฉันไม่หมด ญาติโยมก็ไม่ค่อยนำกลับไปกิน ในทุก ๆ ปี จะมีกระยาสารทเหลือทิ้งในปริมาณมาก ๆ ทางวัดจึงคิดวิธีการทำบุญใหม่ ๆ โดยอาศัยการพ้องเสียงคำว่าวัน "สารท" กับคำว่า "สาด" จึงเชิญชวนให้

ชาวบ้านนำสาดมาทำบุญแทน แต่การซื้อสาดทั้งผืนอาจเสียค่าใช้จ่ายมากเกินไป ทางวัดจึงจัดโต๊ะที่มีสาดวางซ้อนกันไว้ แล้วรับทำบุญเป็นเงินตามศรัทธา การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวอาจส่งผลกระทบให้เกิดการเปลี่ยนแปลงต่อขนมกระยาสาทรที่เคยมีบทบาทสำคัญในชุมชนค่อย ๆ หมดความสำคัญลง

ในทางกลับกัน ขนมที่อยู่ในพิธีกรรมอย่างข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมฝักบัว ข้าวแตน ที่ใช้ในพิธีไหว้ผีบรรพบุรุษในงานแต่งงาน ก็ยังคงยึดถือกันมาอย่างต่อเนื่อง จะมีทั้งที่ไปซื้อมาจากตลาดและทำเองในครัวเรือน

> “ในงานแต่งงาน จะมีข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมฝักบัว นางเล็ด จัดเป็นคู่ ๆ จะอย่างละ 2 หรือ 4 จานก็ได้ ทุกวันนี้ก็ยังทำอยู่เพราะว่าเป็นขนมไหว้บรรพบุรุษ เป็นขนมที่คนเก่า ๆ เขากินกัน เราจะไหว้เขาก็ต้องเลือกแบบที่เขาเคยกินกันมา อย่างขนมนางเล็ดเขาว่าย่า (ย่าโม) ชอบ เขาก็จะนำอันนั้นแน่ะไปไหว้” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

สำหรับ ขนมพื้นบ้านต่าง ๆ ยังคงเป็นที่นิยมในหมู่คนรุ่นเก่า คนเฒ่าคนแก่ยังนิยมทำขนมต่าง ๆ เช่น ขนมข้าวต้ม ขนมห่อขนมเทียน ขนมหน่อไม้ ขนมฟัก ขนมกล้วย ขนมฟักทองไปทำบุญเมื่อมีงานบุญประเพณี ชาวบ้านที่ยังทำขนมพื้นบ้านในปัจจุบันได้แก่ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี, จ่น ชัยเขต อายุ 60 ปี, ยายยิ้ม อายุ 65 ปี, ยายทองย้อย อายุ 62 ปี สำหรับยายจ่น และยายย้อยมีการทำขนมพื้นบ้านเหล่านี้ขายเป็นอาชีพเสริมในบางโอกาสอีกด้วย ซึ่งจะอาศัยเดินขายตามบ้านเรือนภายในหมู่บ้าน และจะขายดีมากในบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่า ๆ โดยเฉพาะคนเฒ่าคนแก่ ส่วนคนรุ่นใหม่จะไม่ค่อยซื้อและมักจะบอกว่า “กินไม่เป็น”[**]

นอกจากนี้ ขนมฟัก ขนมหน่อไม้ ขนมฟักทอง ขนมตาล สูตรของยายทองย้อยผู้ซึ่งเคยไปขายขนมอยู่ที่ตลาดยิ่งเจริญที่กรุงเทพฯ จะมีส่วนผสมหลากหลายมากขึ้น มีการเติมแป้งถึงสามชนิดได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวยายม่อม อีกทั้งในอดีตขนมหน่อไม้ ขนมฟัก เหล่านี้จะไม่ได้จำเพาะเจาะจงว่าเป็นขนมในงานบุญประเพณี ชาวบ้านจะทำรับประทานกันในชีวิตประจำวันตามปกติ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “หิว (อยาก) ก็ทำกินกัน” แต่ด้วยความที่ในยุคหลัง ๆ ชาวบ้านไม่ค่อยทำขนมรับประทานกันแล้ว แต่ก็ยังมีชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าทำขนมฟัก ขนมหน่อไม้มาทำบุญอยู่ เราจึงพบเห็นเฉพาะวันที่มีงานบุญเท่านั้น

[**] ข้อมูลจากการสำรวจภาคสนามโดยการเดินตามยายจ่น ชัยเขตไปขายขนมข้าวต้มตัด

ในขณะเดียวกันขนมบางอย่างที่อดีต ชาวบ้านจะได้บริโภคเฉพาะเมื่อมีงานบุญประเพณีอย่างเช่น ขนมเทียน ข้าวต้มใบอ้อย ชาวบ้านก็ยังสามารถบริโภคได้ในโอกาสปกติ เพราะมีวางขายที่ตลาดโคกเพชร หรือมีชาวบ้านทำแล้วเดินขายตามบ้าน อย่าง ยายจ่น ชัยเขต ยายยิ้ม และยายทองย้อย เป็นต้น

> “ยายทำไปขายเรื่อยแนะ คนบ้านเรากินดี ทำใส่กระจาดเข้าเอวเดินขายตามบ้าน ถ้ายายไม่ปวดหลังยายก็จะทำ พอได้ค่ากับข้าว ค่าน้ำค่าไฟไป แต่ชาวบ้านก็ซื้อกันเยอะ พอรู้ว่ายายทำเขาก็จะซื้อกันเพราะเขาเคยกินแล้วเขารู้ว่ายายทำอร่อย ไม่หวงของ แถวที่เขาปลูกต้นไม้ก็ซื้อกันดี ยายเดินไปได้ไม่ไกลก็หมด เว้นก็แต่พวกเด็กรุ่น ๆ ที่ไม่ค่อยซื้อ” (จ่น ชัยเขต 2553)

จะเห็นว่าอาหารในงานบุญประเพณีพิธีกรรม จะมีความเปลี่ยนแปลงน้อยกว่าอาหารในชีวิตประจำวันปกติ โดยทั่วไปจะเปลี่ยนจากผลิตเองในครัวเรือนเป็นซื้อมาจากตลาด อาจจะซื้อทั้งหมดหรือทำเองบางส่วน และความเปลี่ยนแปลงอีกประการหนึ่งคือ อาหารปกติได้กลายเป็นอาหารในงานบุญประเพณี เช่น ขนมหน่อไม้ ขนมฟัก ขนมกล้วย ในขณะที่อาหารในงานประเพณีพิธีกรรมบางอย่างก็ได้กลายมาเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน อย่างขนมเทียน ข้าวต้มมัด หรืออาหารคาวอย่างคั่วหมี่ ขนมจีนก็มีการบริโภคในชีวิตประจำวันด้วย

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วังท่าพระ

ถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นหลากหลายชนิดจะยังคงอยู่ในชีวิตประจำวัน และชาวบ้านยังคงมีความนิยมในอาหารท้องถิ่นอยู่มาก แต่ก็มักจะเป็นคนรุ่นเก่า ๆ เท่านั้น คนรุ่นใหม่จะมีอาหารรายการอื่น ๆ มากมายทั้งที่ทำรับประทานเอง และซื้ออาหารสำเร็จหรืออาหารตามสั่ง ที่อำนวยความสะดวกให้แก่วิธีชีวิตปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป อย่างการทำไม้ดอกไม้ประดับ พนักงานโรงงานอุตสาหกรรม ทำให้ชาวบ้านมีชีวิตที่เร่งรีบและสาละวนอยู่กับการทำงานในแต่ละวัน และการที่ชาวบ้านเริ่มให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นลดลงนี้เอง จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้เกิดการของการดึงอาหารท้องถิ่นบางรายการขึ้นมาเป็นส่วนหนึ่งของการจัดงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่ดำเนินการขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2552 เป็นต้นมา

อาหารท้องถิ่นที่ถูกนำมาใช้ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรม

ในช่วงปีพ.ศ. 2552 เป็นต้นมา บ้านหนองรังกาได้มีความพยามที่จะรื้อฟื้นศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยมีการจัดกิจกรรมย้อนยุคต่าง ๆ ที่มี “อาหารท้องถิ่น” เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยผู้นำชุมชน ประกอบด้วยท่านเจ้าอาวาสวัดหนองรังกา ผู้ใหญ่บ้านและคณะกรรมการหมู่บ้าน ได้เรียกร้องให้ชาวบ้านทำอาหารท้องถิ่นมาจัดให้ผู้ร่วมงานทั้งชาวบ้านในหมู่บ้านและแขก

ที่มาจากต่างถิ่นได้มีโอกาสบริโภคอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ ภายใต้บรรยากาศที่ดูเหมือนว่าย้อนไปในอดีตที่ผ่านมา

ความเป็นมาของงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น

งานย้อนยุคต่าง ๆ ของบ้านหนองรังกามีจุดเริ่มต้นอย่างจริงจังในปี พ.ศ. 2551 โดยเครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat*) ได้จัดประชุมสำมะนา ประชาสัมพันธ์โครงการ "การฟื้นฟูและให้ความสำคัญกับรากเหง้าตนเอง การฟื้นความเป็นโคราช" ได้เชิญพระมหาดร.ประเสริฐ ท่านเจ้าอาวาสวัดหนองรังกาไปร่วมประชุมด้วย ท่านจึงได้แรงบันดาลใจนำแนวคิดดังกล่าวมาปรึกษาหารือกับแกนนำชุมชน และจัดกิจกรรมงานฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่นโคราชขึ้นมา โดยอาศัยความร่วมมือจาก CSR เป็นสำคัญ

คณะทำงานในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของวัดหนองรังกาทั้งกิจการงานบุญทั่วไปและงานย้อนยุคต่าง ๆ จะมีผู้ดำเนินการหลัก ประกอบด้วย

1. พระมหาดร.ประเสริฐ ท่านเจ้าอาวาสเป็นผู้เสนอความคิดรูปแบบของงาน ตลอดทั้งกิจกรรมต่าง ๆ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

* เครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat) คำว่า "CSR" มาจากคำว่า Corporate Social Responsibility หมายถึง "ความรับผิดชอบต่อสังคมของกิจการ" หรือที่เรียกว่า บรรษัทบริบาล การประกอบธุรกิจอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม เป็นการรวมตัวกันของ นักธุรกิจ นักอุตสาหกรรม นักวิชาการ นักกฎหมาย ข้าราชการ กลุ่มประชาสังคม ตลอดจนองค์กรภาคเอกชน เพื่อในการสนับสนุน และขับเคลื่อนกิจกรรมสร้างสรรค์สังคมในรูปแบบต่าง ๆ และกำลังให้ความสำคัญอยู่กับการฟื้นฟูและให้ความสำคัญกับรากเหง้า และอัตลักษณ์วัฒนธรรมโคราช เพื่อสร้างกำลังใจฟื้นฟูเศรษฐกิจ ฟื้นฟูวัฒนธรรม โดยอาศัยวัฒนธรรมเป็นตัวนำ (คณะทำงาน CSR โคราช 2552) เป็นการดำเนินงานพัฒนาโดยองค์กรที่รวมตัวกันแบบเฉพาะกิจ อาศัยแนวคิดวัฒนธรรมชุมชนเป็นหลักในการทำงาน คือดึงศักยภาพทางวัฒนธรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาขับเคลื่อนกิจกรรมการพัฒนาชุมชนในทุก ๆ ด้าน รวมทั้งด้านเศรษฐกิจด้วย

2. คุณศัลสนีย์ แก้ววงใหญ่ หรือ คุณแดง* ทำหน้าที่คล้าย “ผู้ประสานงาน” คอยดูแลควบคุมให้เป็นไปตามรูปแบบงานที่วางเอาไว้ตลอดทั้งติดต่อเชื่อมเครือข่ายภายนอก เป็นผู้เชิญผู้มาร่วมงานจากภายนอก คุณแดงจะเป็นผู้พิจารณาว่าจะเชิญใครมาบ้าง

3. อดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด ผู้ใหญ่สำราญ เทินสระเกษ และกรรมการวัดซึ่งเป็นชุดเดียวกับกรรมการหมู่บ้าน เป็นผู้ประสานงานกับชาวบ้านแต่ละคุ้มในการให้ความร่วมมือปฏิบัติงานตั้งแต่การเตรียมงาน จนกระทั่งมาร่วมงาน

ด้วยความที่ชาวบ้านมีความเลื่อมศรัยศรัทธาในตัวท่านเจ้าอาวาส และมีมีความยึดมั่นในพระพุทธศาสนาส่งผลให้ชาวบ้านร่วมแรงร่วมใจกันช่วยเหลืองานวัดในทุก ๆ ด้าน เพราะเชื่อว่าจะได้บุญมาก โดยเฉพาะงานกฐิน ผ้าป่า และงานฟื้นฟูย้อนยุคต่าง ๆ ชาวบ้านจะรวบรวมเงินกันในแต่ละคุ้มทำอาหารมาร่วมแจกจ่ายให้ผู้มาร่วมงานรับทานกันในรูปแบบโรงทาน (ไม่เสียค่าอาหาร)

ท่านเจ้าอาวาสวัดหนองรังกาได้อธิบายแนวคิดในการจัดงานฟื้นฟู โดยมีอาหารท้องถิ่นเป็นจุดดึงดูดที่สำคัญ คือ

> “แนวคิดเรื่องการฟื้นฟู คือ เนื่องจากประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิมมันมีอยู่ แต่ปัจจุบันมันหายไปเนื่องจากความเจริญเข้ามา ดังนั้นการฟื้นฟูจึงมีจุดมุ่งหมายให้คนรุ่นใหม่ได้มาสนใจของเดิม ก็เลยเน้นการจัดกิจกรรมเพื่อฟื้นฟู เช่น วันสารท ก็เอาประเพณีการนุ่งผ้าไทยและถือปิ่นโตเข้ามาวัด ให้คุณตา คุณยายพาหลานเข้ามาวัด อีกอันหนึ่งที่เห็นคือ ปัจจุบันระบบทุกอย่างจะซื้อกินหมด ความเอื้ออาทรต่อครอบครัวไม่ค่อยมี การทำอาหารกินด้วยกันก็ไม่ค่อยมี หรือแม้แต่กิจกรรมที่วัดก่อนหน้านี้ก็ต้องจ้างคนทำครัว ช่วงหลังเลยมาพูดคุยกับชาวบ้านว่า เอาอย่างนี้ดีไหม เวลามีกิจกรรมที่วัดใครทำน้ำพริกอร่อยเอาน้ำพริกมา ใครทำแกงบอนอร่อย เอาแกงบอนมา แกงขี้เหล็กอร่อยเอาแกงขี้เหล็กมา การทำแบบนี้มันทำให้ครอบครัวได้ช่วยเหลือกันมากขึ้น เช่น เมื่อแม่อยากทำอาหารมาช่วยในงานวัด ลูกก็ต้องช่วย เมื่อลูกเข้ามาช่วยลูกก็ได้เรียนรู้เรื่องสูตรอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารพื้นบ้าน งานฟื้นฟูได้เริ่มทำมาตั้งแต่หลังงาน

---

* คุณศัลสนีย์ แก้ววงษ์ใหญ่หรือคุณแดง เป็นคนที่ไม่ได้อาศัยอยู่ในชุมชน ได้รับการว่าจ้างจากคุณยุพา เลิศธรรมซึ่งเป็นเจ้าของธุรกิจบ้านจัดสรรในตำบลโคกกรวด และเข้าร่วมเป็นสมาชิกของ CSR ให้มาช่วยเหลือขับเคลื่อนงานในโครงการ ปฏิบัติธรรม โดยเป็นผู้ติดต่อประสานงานกับภาคส่วนต่าง ๆ ในการให้ความช่วยเหลืองบประมาณในการดำเนินงาน และคุณแดงยังช่วยงานทางวัดในทุก ๆ เรื่องอีกด้วย ทั้งคุณแดงและคุณยุพาจะได้รับการติดต่อให้เข้าร่วมประชุม CSR เสมอ ๆ

เดิ่นคนเดิน ที่ได้มาจัดงานที่วัดหนองกา โดยงานฟื้นฟูมีแรงบันดาลใจมาจากการที่ได้ไปประชุมร่วมกับ CSR บวกกับการเล็งเห็นว่าคนส่วนใหญ่เดี๋ยวนี้โหยหาอดีต โหยหาของดั้งเดิม ของโบราณกันเยอะ โดยสังเกตได้จากเวลาที่มีการจัดงานต่าง ๆ แล้วมีเรื่องของวัฒนธรรมประเพณี ของกิน ของใช้ในสมัยโบราณมาแสดงให้ได้ชม ได้ศึกษามาจำหน่ายในงาน คนจะให้ความสนใจกันมาก" (พระมหาดร.ประเสริฐ 2552)

อาหารท้องถิ่นที่นำมาใช้ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น

ข้าวแผะ ปัจจุบัน ข้าวแผะถูกนำมาเป็นเมนูหนึ่งในงานของหมู่บ้านที่แขกจากข้างนอกเข้ามา เช่น งานกฐิน ผ้าป่า งานเดิ่นคนเดิน เพราะถือเป็นอาหารท้องถิ่นหายาก เป็นที่ชื่นชอบของบรรดาแขกต่างถิ่น ประกอบกับทางวัดหนองรังกามีนโยบายในการรื้อฟื้นวัฒนธรรมพื้นบ้าน งานย้อนยุคต่างๆ ข้าวแผะจึงมีบทบาทโดดเด่นในงานสำคัญต่าง ๆ เหล่านี้

แกงหัวตาล เป็นอาหารพื้นบ้านโบราณที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบัน แกงหัวตาลเป็นอาหารพื้นบ้านโคราช ที่ชาวโคราชในอดีตนิยมบริโภคกันโดยทั่วไป แต่ปัจจุบันแทบจะไม่พบแล้ว เมื่อผู้ร่วมงานที่เป็นชาวโคราชจากที่อื่น ๆ มาได้รับประทานแกงหัวตาล จะรู้สึกหวนนึกถึงอดีตที่ผ่านมา

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

คั่วหมี่หรือผัดหมี่ ปัจจุบันกลายเป็นอาหารประจำจังหวัดนครราชสีมา ถือเป็นอัตลักษณ์อย่างหนึ่ง ที่เป็นที่รู้จักโดยทั่วกันว่า "หมี่โคราช" คั่วหมีจึงปรากฏในงานย้อนยุคแทบจะทุกงาน

ส้มตำ เป็นอาหารที่นิยมบริโภคในวงกว้าง ทั้งในและนอกชุมชน ทั้งยังเป็นอาหารที่นิยมรับประทานคู่กับคั่วหมี่ ส้มตำที่อยู่ในงานย้อนยุคจะเป็นตำโคราชในแบบปัจจุบันคือตำผสม ใส่ปลาร้า กุ้งแห้ง ถั่วลิสง ปูนึ่ง มะเขือเทศเป็นต้น

แกงขี้เหล็ก ในงานย้อนยุคจะมีทั้งแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ ขึ้นอยู่กับว่าใครจะเป็นผู้ทำนำมาให้ เพราะขึ้นอยู่กับผู้มีจิตศรัทธารวมเงินกันมาทำบุญให้แก่ทางวัด ดังนั้นจึงขึ้นอยู่กับความพอใจของชาวบ้านเป็นสำคัญ แกงขี้เหล็กเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวบ้านรับประทานกันอยู่ในชีวิตประจำวัน และเป็นที่นิยมของชาวบ้านด้วยกันเอง

น้ำพริกปลาทู - ผักสด ในบรรดาน้ำพริกต่าง ๆ น้ำพริกปลาทูถูกนำมาใช้ในงานย้อนยุคมากที่สุด ตั้งที่ผู้ศึกษาสำรวจข้อมูลภาคสนามมา แต่ละงานจะมีน้ำพริกปลาทูในทุก ๆ งาน ซึ่งจะจัดวางคู่กับผักสดต่าง ๆ

ข้าวเหนียวหัวหงอก ถูกนำมาใช้ในงานลอยกระทงย้อนยุค ข้าวเหนียวหัวหงอกเป็นที่รู้จักในนามของขนมพื้นบ้านโคราชโบราณที่มีชาวโคราชในอดีตนิยมทำรับประทาน

ขนมห่อ ขนมข้าวต้ม ขนมเทียน เป็นขนมที่พบในงานย้อนยุคแทบทุกงาน เพราะมีผู้ชำนาญในการทำอยู่ในชุมชน ซึ่งมักจะทำมาร่วมงานชุมชนเป็นประจำ อย่างยายยวงทอง ยายจ่น ยายยิ้ม ยายทองย้อย เป็นต้น ในบางงานยายย้อยจะทำขนมกล้วย ขนมฟักทองมาร่วมงานด้วย

จะเห็นว่าอาหารท้องถิ่นที่ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรม จะเป็นอาหารที่มีลักษณะหารับประทานยาก มีความโดดเด่นแตกต่างจากอาหารที่อื่น ๆ อย่างข้าวแผะ แกงหัวตาล เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปว่าเป็นอาหารพื้นบ้านโคราช อาหารที่ชาวโคราชทั่วไปบริโภคกันตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารที่เป็นถูกยกให้เป็นอัตลักษณ์ของชาวโคราชอย่างคั่วหมี่ ที่เรียกกันว่า “ผัดหมี่โคราช” ขนมพื้นบ้านที่ยังมีคนทำอยู่ในปัจจุบัน รวมถึงอาหารที่ชาวบ้านบริโภคกันเป็นประจำอย่างส้มตำ และแกงขี้เหล็ก เป็นต้น

รายละเอียดของกิจกรรมงานฟื้นฟูวัฒนธรรมต่างๆ

งานฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่นที่จัดขึ้นในช่วงเวลาที่ผู้ศึกษาลงสำรวจข้อมูลภาคสนาม ได้แก่ งานเดิ่นคนเดินเต๊อะเตินโคราช ที่จัดขึ้นในช่วงต้นปี พ.ศ. 2552 งานวันสารทไทย กินขนมไทย นุ่งผ้าไทย หิ้วปิ่นโตเข้าวัด ในปี พ.ศ.2552 งานลอยกระทงย้อนยุคค้นวิถีไทยในปี พ.ศ. 2552 และ พ.ศ. 2553 ที่น่าสนใจก็คือในทุก ๆ งานจะมี ซุ้มอาหารพื้นบ้านไว้ให้ผู้มาร่วมงานเลือกชิมตามอัธยาศัย อาหารพื้นบ้านหลากหลายเมนู ได้ถูกนำมาจัดใส่หม้อดินเรียงรายอย่างสวยงาม อาหารบางอย่างที่ชาวบ้านไม่ค่อยบริโภคกันแล้วในปัจจุบันก็ถูกนำเสมอให้เป็นรายการอาหารที่แปลกใหม่ อย่าง “ข้าวแผะ” ซึ่งได้รับความสนใจจากแขกต่างถิ่นเป็นอย่างมาก

งานเดิ่นคนเดินเต๊อะเตินโคราช งานเดิ่นคนเดินเต๊อะเตินโคราช เป็นงานแรกที่จุดประกายความคิดเกี่ยวกับการจัดงานย้อนยุคอื่น ๆ ในพื้นที่ เพราะเป็นงานที่ประสานงานร่วมมือกับ CSR จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552 ที่สวนเขาดินเฉลิมพระเกียรติ โดยจัดอย่างยิ่งใหญ่และมีผู้ร่วมงานมาเที่ยวชมเป็นจำนวนมาก ก่อนถึงวันงาน มีการจัดงานแถลงข่าวที่โรงแรมสีมาธานี เชิญชวนนักท่องเที่ยวให้มาร่วมงาน ผ่านสื่อช่องเคเบิ้ลท้องถิ่น และประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซด์จัดทำโดยคณะทำงานของ CSR รวมถึงวัดหนองรังกาเองก็มีเว็บไซด์คอยประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่าง ๆ ของงานวัดด้วย

เริ่มต้นในช่วงเช้าโดยพิธีกรรมทางศาสนาเชิญแขกผู้มาร่วมงานทำบุญตักบาตร แสดงธรรมเทศนาเวสสันดรชาดก พร้อมการแสดงประกอบ จากนั้นก็เปิดให้ผู้มาร่วมงานเดินเที่ยวชมซุ้มกิจกรรมต่าง ๆ ภายในบริเวณงาน



ภาพที่ 30 การแสดงประกอบเทศมหาชาติ
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ภายในงานแบ่งเป็นซุ้มต่าง ๆ ทั่วบริเวณงาน มีซุ้มการแสดงศิลปะพื้นบ้าน และการละเล่นในอดีต ซุ้มขยะแลกไข่ ซุ้มวาดภาพระบายสี ซุ้มศิลปะหัตกรรม และซุ้มอาหารพื้นบ้าน มีการสาธิตการทำบายศรี และการจัดดอกไม้ การละเล่นพื้นบ้านจากเด็กนักเรียนโรงเรียนวัดหนองรังกา และในช่วงเย็นมีการแสดงรำโทน รำวงย้อนยุค



ภาพที่ 31 การละเล่นของเด็กในอดีตและการจำลองวิถีชีวิตชาวบ้านในอดีต
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552

ในส่วนของอาหารท้องถิ่นที่อยู่ในงาน มีการสาธิตการทำหมี่โคราช การทำข้าวโป่ง การจำหน่ายอาหารพื้นบ้านที่บรรจุอยู่ในภาชนะหม้อดิน และขันโตก



ภาพที่ 32 การสาธิตทำหมี่โคราชที่งานเดิ่นคนเดิน
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552



ภาพที่ 33 ซุ้มอาหารพื้นบ้าน
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552

รายการอาหารท้องถิ่นได้แก่ แกงขี้เหล็ก (ไม่ใส่กระทิ) ส้มตำ ข้าวแผะ แกงหัวตาล แกงมะละกอใส่ปู น้ำพริกปลาทู ผักสด มียอดผักบุ้ง (ไทย) มะเขือ ยอดมะกอก ยอดมะยม ผักต้มได้แก่ มะเขือ กระเจี๊ยบ หน่อไม้ นอกจากนี้ยังมีรายการประยุกต์อย่างไข่ตุ๋นใบตอง ยำหมี่สด



ภาพที่ 34 ซุ้มขนมปังปิ้ง
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552



มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ภาพที่ 35 ยำหมี่สด
ที่มา : ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา, 2552

งานเดิ่นคนเดินฯ ถือได้ว่าประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก ในแง่ที่มีผู้มาร่วมงานเป็นจำนวนมาก และผู้ร่วมงานก็มีความประทับใจ สุพรรณี โกพิพัฒน์ เจ้าหน้าที่ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา ที่ทำงานร่วมกับ CSR กล่าวว่า

> “งานเดิ่นฯ เป็นงานที่ดีมาก ชาวบ้านร่วมกันจัดงานออกมาดี การจัดตกแต่งสถานที่สวยงาม พระอาจารย์ (พระมหาดร.ประเสริฐ) เป็นคนจัดเองโดยเอาผักผลไม้ต่าง ๆ มาใส่กระเช้าประดับ อาหารก็มีหลากหลาย รสชาติก็อร่อยทุกอย่าง โดยเฉพาะน้ำพริก น้ำพริกเขาอร่อยมาก” (สุพรรณี โกพิพัฒน์ 2552)

อาหารในงานเดิ่นมีทั้งอาหารท้องถิ่นที่ปัจจุบันไม่ค่อยพบในชีวิตปกติประจำวัน อย่างเช่น แกงหัวตาล ข้าวแผะ ตำส้มใส่ปลาฉลาด แกงมะละกอใส่ปู เป็นต้น อาหารเหล่านี้ถูกนำมาใส่หม้อดิน ซึ่งเป็นภาชนะที่ใช้ในอดีต และอาหารห่อใบตองต่าง ๆ บ่งบอกถึงความเป็นพื้นบ้าน ถึงแม้ว่าอาหารบางอย่างไม่ได้มีรากฐานทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นบ้านหนองรังกาเลย อย่างเช่น ไข่ตุ๋นใบตอง แต่เมื่อนำมาวางอยู่ด้วยกันและนักท่องเที่ยวไม่มีความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นจะไม่รู้สึกผิดแปลกและประทับใจกับบรรยากาศย้อนยุค ซึ่งหาชมได้ยากในปัจจุบัน

งานลอยกระทงย้อนยุคค้นหาวิถีไทย งานลอยกระทงย้อนยุคจัดขึ้นในวันที่ 2 พฤศจิกายน 2552 บริเวณรอบสระน้ำด้านหลังวัดหนองรังกา มีการนำทางมะพร้าวมาจัดตกแต่งเป็นซุ้มจำหน่ายกระทง กระทงที่นำมาวางจำนายมีอยู่ด้วยกัน 3 แบบ คือ กระทงใบตอง กระทงขนมปัง และกระทงโฟม ผู้ศึกษาเริ่มมีคำถามเกิดขึ้นในใจว่าในเมื่อมุ่งหวังที่จะจัดงานย้อนยุคแล้วเหตุใดยังมีกระทงโฟม

> “เหตุผลคือ อยากให้มีพื้นที่สำหรับใครที่อยากเขียนถวายพระพรในหลวงก็เขียนลงไปในกระทง และประการสำคัญคือเมื่องานเลิกแล้วกระทงโฟมนั้นเก็บทำความสะอาดได้ง่าย ในขณะที่กระทงใบตองจะจมน้ำ มีเข็มหมุดมากมายจะเป็นอันตรายภายหลัง แต่เราก็มีกระทงใบตองให้เลือกสำหรรับคนที่ชอบกระทงใบตอง แล้วยังมีกระทงขนมปังที่พระอาจารย์สั่งมาจากกรุงเทพฯ อันนี้เป็นการให้อาหารปลาต่อได้เลย ไม่เหลือเป็นขยะ” (พระมหาดร.ประเสริฐ 2552)



ภาพที่ 36 แผ่นป้ายชื่องานลอยกระทง ปี พ.ศ. 2552

ศัลสนีย์ แก้ววงใหญ่ หรือในชุมชนรู้จักกันในนาม “คุณแดง” ผู้คอยดูแลภาพรวมของงานและติดต่อประสานกับภายนอก โดยเฉพาะ CSR ทั้งขอรับการสนับสนุนต่างๆ และเชิญผู้มาร่วมงาน กล่าวถึงแนวคิดในการรับงานฟื้นฟูฯเข้ามาในชุมชนว่า

> “เราจัดงานต่างๆ ก็เพื่อให้คนจากข้างนอกเข้ามาเที่ยว มาเห็นมารู้จักพื้นที่ของเรา เพราะเรามีโครงการ พื้นที่บริเวณนี้เราจะสร้างเป็นสถานปฏิบัติธรรม รอบสระน้ำนี้จะเป็นที่นั่งปฏิบัติธรรม และเดินจงกลม แต่เรายังไม่มีงบประมาณ ต้องสร้างชื่อเสียงให้คนรู้จักที่นี่เสียก่อน แล้วเงินจะตามมาเอง” (ศัลสนีย์ แก้ววงศ์ใหญ่ 2552)

บรรยากาศภายในงานทุกคนที่มาร่วมงานจะได้รับการขอร้องให้แต่งชุดไทย โดยเฉพาะชาวบ้านที่มาร่วมงานและประสานงานกับทางโรงเรียนให้เด็กนักเรียนร่วมกันแต่งชุดไทยด้วย



มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ภาพที่ 37 เด็กนักเรียนโรงเรียนวัดหนองรังการ่วมกันแต่งชุดไทยมาร่วมงานลอยกระทง

รูปแบบงานจะแบ่งเป็นซุ้มต่าง ๆ แต่ละซุ้มจะอยู่ในความรับผิดชอบของประธานคุ้มและชาวบ้านคุ้มต่าง ๆ ในการจัดอาหารมาร่วมในงาน แต่ละซุ้มจะมีการจัดตกแต่งคล้ายบ้านในอดีต คือจะมุงหลังคาด้วยหญ้าแผก มีด้วยกันประมาณ 6 ซุ้ม แต่มีชาวบ้านมาจัดซุ้มเพียง 4 ซุ้ม เป็นซุ้มว่าง 2 ซุ้ม

ซุ้มที่ 1 ข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมเทียน ซุ้มที่ 2 แสดงวิถีชีวิตชองชาวบ้านในอดีต ซุ้มนี้อยู่ในความรับผิดชอบของอดีตผู้ใหญ่สำรอง แสดงจำลองการหีบอ้อย การทำน้ำตาลอ้อย ซุ้มที่ 3 ขนมครก และแสดงรำโทน ซุ้มที่ 4 แกงส้มข้าวสวย

ข้อสังเกตที่น่าสนใจอยู่ที่ซุ้มที่ 3 ขนมครก และรำโทน ซุ้มนี้เป็นกลุ่มคนรุ่นวัยกลางคนใช้ข้าวต้มสุกมาใส่โม่บดเป็นแป้ง แทนที่จะเป็นข้าวสารแบบเดิม ๆ เหตุผลก็คือ ถ้าใช้ข้าวสารต้อง

แช่ข้าวไว้ค้างคืน การต้มข้าวจะได้แป้งเร็วขึ้นทำให้ขนมครกออกมากระด้างแป้งไปเนียนติดกัน ทำให้ขนมครกรสชาติแตกต่างไป

นอกจากนี้ยังมีการแสดงการตำข้าว ใช้ครกอันเล็กซึ่งไม่ใช่ครกตำข้าวมาแสดง ชาวบ้านบอกว่า “อันใหญ่มันหนัก อันนี้ก็ได้แค่เอามาตำให้เขาดู ก็การจำลองน่ะไม่ต้องทำจริง ๆ”

ในแง่นี้สะท้อนให้เห็นว่า ชาวบ้านไม่ได้ต้องการแสดงภาพที่แท้จริงของการตำข้าวและการทำขนมครก แต่ต้องการแสดงในสิ่งที่คล้ายคลึงที่สุด ที่ชาวบ้านเรียกว่าการ “จำลอง” การที่ชาวบ้านกล่าวแบบนี้นั้นถือเป็นการต่อรองกับกลุ่มผู้คิดริเริ่มจัดงานอย่างท่านเจ้าอาวาสและคุณแดง ผู้ดูแลเรื่องนี้ ไม่ได้หมายความว่าชาวบ้านจะทำตามความต้องการของท่านเจ้าอาวาสและผู้นำชุมชนทั้งหมด แต่จะเลือกทำในสิ่งที่ตนไม่ลำบากเกินไปเท่านั้น จากการสังเกตงานรื้อฟื้นต่าง ๆ ยังอิงอยู่กับความสะดวกเป็นสำคัญ เช่น การลดขั้นตอนการทำอาหาร การเลือกเมนูอาหารที่ทำได้ง่ายและรวดเร็วเป็นต้น แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นหม้อดิน ใบตอง เครื่องจักรสาน เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการเน้นย้ำสิ่งนั้น ๆ ว่าเป็นท้องถิ่น หรือทำให้ดูคล้ายความเป็นท้องถิ่น

เมื่อความเป็นท้องถิ่นเริ่มเป็นที่สนใจของคนภายนอก อาหารท้องถิ่นจึงเป็นตัวแทนหนึ่งของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ใช้บ่งบอกถึงความเป็นท้องถิ่น แต่ไม่ได้หมายความว่าอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมจะถูกรื้อฟื้นขึ้นมามีบาบาทในฐานะอาหารที่บริโภคกันในชีวิตประจำวัน หากแต่มีรูปแบบการจัดการที่ยังคงเน้นความสะดวกเป็นสำคัญ เช่น เมื่อได้รับเชิญให้ออกไปแสดงความเป็นท้องถิ่นข้างนอกชุมชน ไปร่วมงานย้อนยุค อนุรักษ์วัฒนธรรมร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ ท้องถิ่นก็มีวิธีการทำให้ตัวเองลำบากน้อยลงโดยการไปซื้อขนมพื้นบ้านจากตลาด เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวโป่งที่มีขายอยู่ที่ตลาดในเมือง

> “วันหนึ่งไปงานเทศมหาชาติ ไปหาผ้าป่า เขาให้ยายไปนั่งขายแป้งข้าวหมาก ยายไม่ได้ทำดอก ซื้อเอาในเมืองนั่นแหละ เขาหาบมาขาย คนบ้านเราก็ซื้อเป็นหาบ ๆ ซื้อยกหาบไว้ให้ยายขายตอนเย็น ข้าวโป่งด้วย ข้าวโป่งก็ซื้อยกหาบเขาหาบมาขาย โอ้ยคนมากแท้ ๆ ขายหมดเลย” (ใจงาม บุญรักษา (นามสมมุติ) 2553)

ในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นได้มีบทบาทในฐานะเป็นตัวแทนของท้องถิ่น เป็นตัวบอกเล่าเรื่องราว ขนบธรรมเนียมท้องถิ่น รวมถึงเป็นที่ระลึกถึงท้องถิ่นด้วย ยกตัวอย่างเช่น ในวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2552 แกนนำชุมชนบ้านหนองรังกา ได้มีการประยุกต์วันสารทไทยเข้ากับงานย้อนยุค มีการร้องขอให้ชาวบ้านที่มาทำบุญแต่งชุดไทย และทำอาหารพื้นบ้านใส่ปิ่นโตมาทำบุญที่วัด และขอให้ชาวบ้าน (คุณยายทองย้อย คุณยายจ่น คุณยายยิ้ม) ผู้มีความรู้เรื่อง

การทำขนมทำข้าวต้มมัด ข้าวต้มพันอ้อย ทำขนมมานั่งขายภายในงาน และจัดใส่ถุงไว้มอบเป็นของที่ระลึกให้กับผู้ร่วมงานจากข้างนอก เช่น CSR และหน่วยงานภาคส่วนต่าง ๆ ด้วย

ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมกำลังดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง อาหารท้องถิ่น เริ่มมีความสำคัญลดน้อยลงในวิถีชีวิตปกติประจำวันของชาวบ้าน แต่กลับมีความสำคัญมากขึ้น เมื่อมีการจัดงานฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่น ในการจัดงานทุกครั้งจะมีกลุ่มเป้าหมายผู้มาร่วมงาน 2 กลุ่มด้วยกัน คือกลุ่มชาวบ้านที่อยู่ในชุมชน และกลุ่มแขกต่างถิ่นผู้มาเยือน ทั้งนักท่องเที่ยว และผู้มาทำบุญที่วัด ซึ่งเป็นผลดีต่อระบบเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น ผู้ที่เข้ามาท่องเที่ยวอาจจะซื้อไม้ดอกไม้ประดับกลับไป อาจมาซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชน กิจกรรมฟื้นฟูวัฒนธรรมต่าง ๆ จึงจัดตั้งขึ้นมาเพื่อปูทางไปสู่โครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวต่าง ๆ ซึ่งทางชุมชนได้ก่อตั้งกลุ่มโฮมสเตย์ขึ้นเพื่อรองรับกระแสการท่องเที่ยวนี้ และอาหารท้องถิ่นจะมีบทบาทสำคัญอีกครั้งบนโต๊ะอาหารของผู้มาเยือน

จะเห็นว่าอาหารท้องถิ่นมีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีต โดยแบ่งเป็นสามลักษณะหลัก ๆ คือ เคยมีอยู่ในอดีตแต่หมดไปแล้วในปัจจุบัน อย่างอาหารป่าต่าง ๆ , ยังคงมีการบริโภคในชุมชน แต่มีการปรับเปลี่ยนในรายละเอียดต่างๆ เช่นวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง รสชาติ และยังมีการนำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งของงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมธรรมท้องถิ่น ซึ่งมีส่านสำคัญที่ทำให้บ้านหนองรังกากลายเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปเป็นประโยชน์ต่อชุมชนทั้งในด้านเศรษฐกิจและดึงดูดคนเข้ามาทำบุญโดยเฉพาะในช่วงเวลาที่ทางวัดกำลังระดมทุนในการสร้างพระอุโบสถซึ่งมีความจำเป็นต้องใช้งบประมาณเป็นจำนวนมากด้วย ในแง่นี้ถือได้ว่า “อาหารท้องถิ่น” ได้มีการปรับเปลี่ยนบทบาทครั้งสำคัญ จากที่เป็น “อาหาร” เพื่อหล่อเลี้ยงร่างกายเพื่อการดำรงชีวิตของผู้คน มาเป็นเครื่องบ่งชี้ความแตกต่างทางวัฒนธรรม เป็นภาพแทนชุมชนกลุ่ม เป็นของที่ระลึกแสดงสินน้ำใจและความเอื้ออารีของชุมชนต่อผู้มาเยือน และเป็นทูตทางวัฒนธรรม เชิญชวนให้ผูกคนจากต่างถิ่นเข้ามาท่องเที่ยวและทำบุญที่บ้านหนองรังกาเป็นต้น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

บทที่ 5
บทวิเคราะห์และสรุป : การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน

ในบทที่ 3และ4 ได้อธิบายว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกาเป็นอย่างไร และมีการเปลี่ยนแปลงไปในลักษณะใด ในบทนี้จะกล่าวถึงการวิเคราะห์สาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง โดยอาศัยแนวคิดทางมานุษยวิทยาอาหารและโภชนาการ และแนวคิดการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย (Modernization) เป็นแนวคิดหลักในการวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ซึ่งผู้ศึกษามองว่าสัมพันธ์กับนโยบายการพัฒนาประเทศของรัฐ ทั้งการเร่งพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ และการพัฒนาเศรษฐกิจที่เป็นไปในแนวทางของระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม ก็ให้เกิดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างหนักหน่วงจนเบาบางลง จนวัตถุดิบตามธรรมชาติหายากและวัตถุดิบบางชนิดหาไม่ได้แล้ว อีกทั้งการพัฒนาอาชีพที่เน้นการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจเป็นสำคัญ ตลอดจนเทคโนโลยีที่เจริญก้าวหน้า ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ ซึ่งผู้นำชุมชนและชาวบ้านหนองรังกา ต่างให้การตอบรับและมีความแข็งขันในการพัฒนาชุมชนของตนเองตามแนวทางดังกล่าว ทำให้โครงสร้างชุมชนตลอดทั้งวิถีชีวิตของชาวบ้านในชุมชนเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งในแง่ของวัตถุดิบ การปรุงอาหาร การเลือกรับประทานอาหาร ตลอดทั้งการให้ความหมายและความสำคัญต่ออาหารด้วย

การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นต่อไปนี้ จะเริ่มจากการทำความเข้าใจลักษณะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกาว่าเป็นอย่างไร อาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับชุมชนบ้านหนองรังกาอย่างไร รวมถึงสาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง เพื่อเชื่อมโยงให้เห็นถึงทิศทางในการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เกิดขึ้นในสังคมไทยปัจจุบัน

ลักษณะของอาหารท้องถิ่นไทโคราชบ้านหนองรังกา

อาหารท้องถิ่นไทโคราชบ้านหนองรังกา มีลักษณะของอาหารและลักษณะทางพฤติกรรมการบริโภคตามเงื่อนไขหลัก ๆ สองประการด้วยกันคือ เป็นไปตามข้อกำหนดทางสภาพแวดล้อม และข้อกำหนดทางวัฒนธรรมดังนี้

ข้อกำหนดด้านสภาพแวดล้อม

ข้อกำหนดด้านสภาพแวดล้อม เป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดลักษณะของอาหารท้องถิ่น เพราะอาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่อาศัยวัตถุดิบหลักที่มีอยู่ในท้องถิ่น ป่าและแหล่งน้ำธรรมชาติ เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่ชาวบ้านจะต้องปรับตัวและอาศัยภูมิปัญญาในการได้มาซึ่งพืชและสัตว์ พื้นที่ตำบลโคกกรวด ในอดีตมีสภาพเป็นป่าเต็งรัง หรือป่าโคก เป็นป่าโปรง มีพันธุ์ไม้ที่สำคัญคือ เต็ง รัง พลวง ซึ่ง เจริญเติบโตได้ในที่แห้งแล้ง และขึ้นได้ในดินกรวด ดินทราย ดินร่วนปนทราย และดินลูกรัง พืชที่ขึ้นได้ดีในดินทราย หรือดินร่วนปนทราย เช่น ผักหวานป่า หน่อไม้ มีอยู่อย่างหนาแน่น ทั้งหน่อไม้และผักหวานจึงกลายเป็นอาหารหลัก ๆ ที่ชาวบ้านบริโภคเป็นประจำวัตถุดิบหนึ่ง ๆ สามารถนำมาประยุกต์เป็นอาหารได้หลากหลายรายการ เช่น ผักหวาน นำมาทำเป็นแกงผักหวานปลาย่าง แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง แกงผักหวานใส่หมี่โคราช ผักหวานลวกรับประทานคู่กับน้ำพริก ส่วนหน่อไม้ก็นำมาทำแกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง หมกหน่อไม้ หน่อไม้ต้มใส่ใบย่านางรับประทานคู่กับน้ำพริก แกงเนื้อหน่อไม้ดอง ฯลฯ ซึ่งไม่เฉพาะป่าโคกเท่านั้น ทั้งผักหวานและหน่อไม้สามารถขึ้นในเรือกสวนของชาวบ้านได้ และสามารถปลูกในพื้นที่ของตนได้

สัตว์ในพื้นที่ที่ชาวบ้านนำมาทำเป็นอาหารส่วนมากจะเป็นสัตว์ขนาดเล็ก ซึ่งมีมากในป่าโปร่ง เช่น กระต่าย กระรอก กระแต แย้ กบ อึ่งอ่าง สัตว์ต่าง ๆ เหล่านี้จึงได้มาเป็นอาหารของชาวบ้าน เช่น ต้มยำกระต่าย ปลาร้าอึ่ง คั่วแย้ น้ำพริกแย้ เป็นต้น ดังที่ แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด กล่าวว่า

> “มาอยู่แรก ๆ ก็เป็นป่านั่นแล้ว เป็นโคกเป็นต้นไม้เต็ม มีกระต่ายกระแตเต็มไปแล้ว หมาจอกหมาเจิก ร้องแจ้ว เดี๋ยวนี้ไปทางไหนเบิ้ดแล้ว กระต่ายก็ไม่มี เมื่อก่อนเสือก็มี แต่ก่อนเขาก็กลัวกันแต่นาน ๆ มันจะออกมาสักที มีแต่หมูป่าเป็นฝูง ๆ ชาวบ้านเค้าตามหามาคั่วมาแกงกินกัน กระต่ายเอามาคั่ว เอามาต้มยำ” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

นอกจากป่าแล้วแหล่งอาหารอีกแหล่งหนึ่งคือลำห้วย ซึ่งมีลำห้วยไหลผ่านพื้นที่บริเวณนี้หลายสายด้วยกัน ทั้งลำห้วยยางซึ่งเป็นลำห้วยขนาดใหญ่ และลำห้วยสาขาไหลผ่านอย่างหย่อมบ้านห้วยเลี้ยว มีลำห้วยไหลเลี้ยวหักมุมเป็นที่มาของชื่อหย่อม ซึ่งบ่งบอกถึงสภาพทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่บริเวณนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี ในฤดูน้ำหลาก มีปลาเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจะนำปลามาทำปลาร้า ในขณะที่ตามหนองน้ำต่าง ๆ จะมีไข่น้ำ ซึ่งเป็นสาหร่ายชนิดหนึ่ง ชาวบ้านก็นำมาทำเป็นแกงไข่น้ำ ซึ่ง เป็นอาหารประจำท้องถิ่นอย่างหนึ่ง พื้นที่ที่มีลำห้วยไหลผ่านจะมีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าที่อื่น ๆ อย่างหย่อมบ้านห้วยเลี้ยว จะมีน้ำเพียงพอสำหรับทำการเกษตร ชาวบ้านที่ตั้งบ้านเรือนอยู่หย่อมบ้านห้วยเลี้ยวจึงทำนาปลูกข้าวไว้ใกล้ ๆ กับที่อยู่อาศัย และปลูกพืชผลต่าง ๆ มากมาย ในขณะที่หย่อมบ้านหนองรังกา ตั้งอยู่ในพื้นที่ใกล้กับเขาดินที่มีหินกรวดและลูกรัง จึงต้อง

ไปหาที่ทำกินที่อยู่ไกลออกไปทางบ้านโป่งดินสอจนกระทั่งถึงบ้านโป่งแมลงวัน และบ้านบง ซึ่งเป็นพื้นที่ในเขตป่าสงวน และมีหลายครอบครัวที่ถูกเวนคืนที่ดินเพื่อใช้พื้นที่ในการสร้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณพื้นที่โคก ซึ่งส่วนใหญ่ไม่เหมาะสมสำหรับการทำนาปลูกข้าว ชาวบ้านจะปลูกผักและปลูกพืชผลอย่างอื่น ส่วนชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณพื้นที่ลุ่มจะทำนา การทำนาในอดีตก็จะปรับให้สอดคล้องกับสภาพื้นที่อย่างเช่น การคัดเลือกพันธุ์ข้าวให้เหมาะกับสภาพที่นาของตน ดังเช่นการทำนาของพ่อใหญ่เทิ่ง พ่อของ ยวงทอง คำโคกกรวด ยวงทองเล่าว่า

> “สมัยก่อนพ่อของยายมีนาหลาย ที่นาก็จะมีลึกบ้าง ตื้นบ้าง พ่อของยายก็จะใส่ข้าวไว้ถึง 3 พันธุ์ โดยใส่จากเบาไปหาหนัก” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

อาหารการกินของชาวบ้านในอดีต จะได้มาจากการปรับตัวเข้ากับสภาพภูมินิเวศ เป็นสำคัญ ชาวบ้านจะเรียนรู้สภาพพื้นที่ในถิ่นที่อยู่ของตน ทั้งสภาพดิน สภาพอากาศ รวมถึงธรรมชาติของพืชและสัตว์แต่ละชนิด ยกตัวอย่างเช่น การเรียนรู้ว่า สัตว์ที่อาศัยอยู่ในดินแต่ละชนิด(ขุดรูอยู่) จะแตกต่างกัน เช่น อึ่ง บึ้ง ปู แย้จะมีรสชาติต่างกันไปตามสภาพของดิน บ้านหนองรังกามีสภาพพื้นที่เป็นป่าโคก หรือป่าเต็งรังดินจะเป็นกรวดหินลูกรัง แต่บริเวณที่ชาวบ้านตั้งบ้านเรือนจะเป็นดินทราย ชาวบ้านมองว่าสัตว์ที่อยู่ในดินทรายจะมีรสชาติดีกว่า ดินชนิดอื่น ๆ เนื้อจะละเอียด และสัตว์ที่อยู่ในป่าก็จะแตกต่างไปจากสัตว์ที่อาศัยอยู่ในบริเวณที่อยู่อาศัยของผู้คน ซึ่งชาวบ้านเรียกกันว่าเป็น “ของบ้าน” กับ “ของดง” ดังที่ ยวงทอง คำโคกกรวด ได้อธิบายว่า

> “ปู ถ้าเป็นปูที่อยู่ในดินทรายมันของปูจะเป็นสีเหลือง รสชาติของปูจะอร่อยกว่าอย่างอึ่งกับแย้ก็เหมือนกัน ของบ้านกับของดงเนื้อจะละเอียดต่างกัน ของดงเนื้อจะหยาบกว่า สีก็จะต่างกัน อาจเป็นเพราะสัตว์พวกนี้จะปรับตัวตามสีใบไม้ ถ้าตามบ้านไม่ค่อยมีใบไม้ สัตว์พวกนี้ก็จะฝังตัวอยู่ในดิน สัตว์ที่อยู่ในดงจะตัวใหญ่ กระดูกแข็ง หนังหนาและเหนียว แต่ถ้าอยู่ตามบ้านหนังจะบาง กระดูกไม่แข็ง กินอร่อย” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ในปัจจุบัน สภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป พื้นที่ป่าลดลงไปมากจากการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย ส่งผลให้วัตถุดิบตามธรรมชาติหายากขึ้น ประกอบกับมีวัตถุดิบจากแหล่งอื่นที่สามารถหาได้ง่ายกว่าอย่างตลาด และรถขายกับข้าว เมื่อวัตถุดิบเปลี่ยน หน้าตาและรายการอาหารก็เปลี่ยนแปลงไป อาหารท้องถิ่นที่พบได้บ่อยจะเป็นอาหารที่ยังมีวัตถุดิบตามธรรมชาติ หรือหาซื้อได้ง่ายจากท้องตลาด ส่วนอาหารท้องถิ่นไม่ค่อยพบนั้นจะเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่หายาก จากข้อมูลในบทที่ 4 จะเห็นว่าอาหารที่หายไปหรือหมดไปแล้ว คืออาหารที่ต้องใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติที่หา

ยากหรือหาไม่ได้เลย และไม่มีวางขายตามท้องตลาด เช่น กระตายป่า กระรอก กระแต บึ้งวัว บึ้งควาย รวมถึงแย้ อึ่ง กรณีอึ่งถึงแม้จะยังพอหาได้บ้างแต่ก็ไม่เพียงพอที่นำมาทำปลาร้า ปลาร้าอึ่งจึงหมดไป ในขณะที่อาหารที่ยังคงอยู่ และเป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง คือแกงหน่อไม้ แกงผักหวาน ส้มตำ แกงส้ม แกงฟักทอง เมี่ยงมดแดง ซึ่งหน่อไม้ ผักหวาน ฟักทอง มะละกอ ก็ยังคงมีอยู่มากมายตามท้องตลาด ส่วนไข่มดแดง ก็มีวางขายบ้าง และชาวบ้านยังพอหาได้ตามต้นมะม่วง ต้นสะเดา บริเวณหมู่บ้านที่มีต้นไม้เหล่านี้ และจะหาได้มากขึ้นตามป่าโคก หรือบริเวณอ่างเก็บน้ำห้วยบ้านยาง เป็นต้น

ข้อกำหนดทางวัฒนธรรม

สภาพแวดล้อมกำหนด ว่าจะมีอาหารชนิดใดบริโภคบ้าง แต่วัฒนธรรมกำหนดว่าจะบริโภคอย่างไร อะไรควรบริโภค อะไรไม่ควรบริโภค ดังที่มาลินอฟกี้ มองว่า ไม่มีที่ไหนเลยที่มนุษย์จะบริโภคอาหารโดยตรงจากธรรมชาติ โดยไม่มีการเลือกใด ๆ ทุกแห่งจะมีการเลือกว่าอะไรเป็นอาหาร อะไรเป็นอาหารไม่ได้ หรือแม้แต่ความรู้สึกหิวหรือว่าความพึงพอใจจากการบริโภคอาหารก็ไม่ใช่สิ่งที่เกิดมาจากลักษณะทางกายภาพ แต่เกิดมาจากความเคยชิน (พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) ซึ่งจะถูกหล่อหลอม และถ่ายทอดโดยกลุ่มสังคม กรณีบ้านหนองรังกา ชาวบ้านหนองรังกา เป็นกลุ่มคนที่มีลักษณะของความเป็นชาติพันธุ์ไทโคราชที่มีอัตลักษณ์เฉพาะที่ผ่านกระบวนการกลั่นกรอง เลือกสรร และถ่ายทอดผ่านกระบวนการขัดเกลาทางสังคม เช่น วิถีปฏิบัติ ความคิด ความเชื่อ ต่าง ๆ อะไรคืออาหาร อะไรไม่ใช่อาหาร และจะจัดการกับอาหารอย่างไร เป็นต้น

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ก่อกำเนิดมาจากการรวมตัวกันของชุมชนไทโคราชดั้งเดิมภายในตำบลโคกกรวด เช่น บ้านหนองหว้า บ้านเดื่อ บ้านหนองเป็ดน้ำ ซึ่งมีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมหลายประการ ทั้งสำเนียงภาษา ศิลปวัฒนธรรมการละเล่น อย่างเพลงโคราช ตีโทน รำโทน การละเล่นแม่ศรี อีกทั้งชาวไทโคราชยังเป็นชุมชนท้องถิ่นในภาคอีสานที่บริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก ไม่ได้บริโภคข้าวเหนียวเป็นหลักดังเช่นชุมชนท้องถิ่นอีสานอื่น ๆ วัฒนธรรมของชาวโคราชหลาย ๆ ด้าน มีความใกล้เคียงกับวัฒนธรรมไทยภาคกลาง อีกทั้งประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ชาวไทโคราช ยังมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับรัฐศูนย์กลางการปกครองของไทยตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยเฉพาะในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้โปรดให้สร้างประตูเมืองนครราชสีมา

ดังนั้นวัฒนธรรมด้านอาหารการกินจึงมีพื้นฐานทางวัฒนธรรมค่อนไปทางวัฒนธรรมไทยภาคกลาง อาหารหลากหลายชนิดเป็นอาหารที่มีในวัฒนธรรมอาหารไทยภาคกลาง เช่น แกง

ขี้เหล็ก แกงฟักทอง แกงส้ม แกงเลียง และมีการใส่กะทิลงไปเป็นส่วนประกอบในอาหารหลายชนิด โดยเฉพาะกลุ่มคนที่มาจากบ้านหนองหว้า อย่าง เช่น อดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด คุณยายยวงทอง คำโคกกรวด คุณยายสำรวย พุทธไชสรง มักจะนิยมใส่กะทิลงไปในแกงขี้เหล็ก แกงฟักทอง ทั้งยังนิยมบริโภคผักลวกกะทิ ในขณะที่กลุ่มคนที่มาจากบ้านเดื่อ บ้านหนองเป็ดน้ำ อย่างเช่น แม่ใหญ่ตุ่น ศรีพนม แม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด หรือกลุ่มคนที่มีต้นตระกูลมาจากปราจีนบุรีอย่างแม่ใหญ่รอด สูงใหม่ กลับไม่นิยมใส่กะทิลงไปในอาหารเลย และลูกหลานของกลุ่มคนเหล่านี้ก็จะมีลักษณะการบริโภคเช่นเดียวกัน และกลุ่มคนต่าง ๆ ก็อาศัยอยู่รวมกันอย่างกลมกลืน และมักจะอธิบายความแตกต่างเหล่านี้ว่า “แล้วแต่คนชอบ” ซึ่งคำว่า “แล้วแต่คนชอบ” นี้มาจากการหล่อหลอมของกลุ่มเครือญาติ จากยายมาสู่แม่ จากแม่มาสู่ลูก หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “พ่อแม่นำทำ”หรือ “พ่อแม่นำกินอย่างไรก็กินอย่างนั้น” (สำรวย พุทธไชสรง 2554) กลายเป็นความคุ้นชิน ที่สั่งสมจนกลายเป็นบริโภคนิสัยของแต่ละกลุ่ม ถือเป็นความหลากหลายภายในท้องถิ่น ที่ผู้ศึกษาต้องคำนึงถึงความลื่นไหลทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะเรื่องอาหาร การตีขลุม หรือเหมารวม หาข้อกำหนดตายตัว อาจทำให้ผลการศึกษาผิดเพี้ยนไปจากความเป็นจริงในสังคม

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกา

จากข้อมูลในบทที่ 3 ที่กล่าวถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารของชาวบ้านหนองรังกาในอดีต สามารถนำมาสรุปแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคอาหารในอดีตว่ามีลักษณะ ดังนี้

พึ่งพิงธรรมชาติ

เก็บหาอาหารบริโภคจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ มีการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม ภูมินิเวศ ชาวบ้านจะต้องเรียนรู้ว่าในพื้นที่ของตนมีอะไรที่สามารถนำมาบริโภคได้บ้าง ฤดูกาลใดมีอะไรบริโภคบ้าง เช่น ฤดูฝนมีหน่อไม้ กระบุก บอน กระเจียว สัตว์ก็พวกกบ อึ่งอ่าง ฤดูหนาวจะมี ผักหวานป่า ดอกสะเดา ดอกแจง ดอกและใบกุ่ม ฤดูแล้งจะมี แย้ เขียด มดแดง กระต่าย พังพอน ซึ่งชาวบ้านจะต้องเรียนรู้และเข้าใจใน ธรรมชาติ แหล่งที่อยู่ ของพืชและสัตว์ รวมถึงพฤติกรรมของสัตว์ต่าง ๆ เหล่านั้นด้วย เช่น การเรียนรู้พฤติกรรมบึ้ง ของ ยวงทอง คำโคกกรวด

> “ช่วงปีใหม่จะไปย้อนไข่บึ้ง (เก็บไข่บึ้ง) กัน จะดูปากรูว่ามีไข่บึ้งอยู่หรือไม่ ถ้าปากรูเป็นฟองสีขาว มีใย ขาว ๆ นวล ๆ อยู่ ก็แสดงว่าใช่ ก็จะเอาไม้ไปแหย่ปั่น ๆ ไข่บึ้งจะติดไม้ขึ้นมา นำมาลอกเยื่อรอบนอกออก แล้วบีบให้แตกข้างในจะเป็นน้ำ นำมาทำหมก ทำสะเออะกินอย่างอร่อย แต่ถ้าเลยมาช่วงกุมภาพันธ์ ปากรูเป็นสีอื่นแสดงว่าไข่บึ้งได้ฟักเป็นตัวแล้ว ลูกของเขาจะเดินเข้าเดินออกจนใยสีขาวหมดไป และช่วงหน้าฝน

บึ้งจะเหม็นคาว กินไม่ได้ หมดฝนไปแล้วถึงจะกินได้ ปูก็เหมือนกันหน้าฝนจะเหม็นคาว ต้องกินหน้าหนาว ไปขุดปูแล้วให้นำก้อนดินไปปิดปากรูไว้ แต่ไม่ต้องปิดสนิท เช้าขึ้นมาไปเปิดปากรูจะได้เขียดมาอีกเป็นกำ ๆ" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

ถึงแม้ว่าสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติจะมีความอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านสามารถเพาะปลูก และเก็บหาอาหารได้อย่างเหลือเฟือในฤดูฝน แต่จะหาได้น้อยลงในฤดูหนาว และฤดูแล้ง ชาวบ้านจึงต้องมีการถนอมอาหารไว้บริโภค เช่น ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาร้าอึ่ง ปลาร้าปู ปลาย่าง เขียดย่าง และปีใดได้ข้าวน้อย หรืออยู่ในพื้นที่ที่ปลูกข้าวได้น้อยอย่างที่โคก ชาวบ้านก็จะไปเก็บหาเผือก มัน กลอย หน่อไม้ รวมถึงพืชผักอื่น ๆ เท่าที่หาได้มาหุงปนกับข้าว กลายเป็น "ข้าวแผะ" เพื่อให้ได้ปริมาณเพียงพอกับสมาชิกในครอบครัว ซึ่งในอดีตชาวบ้านจะอาศัยอยู่รวมกันเป็นครอบครัวใหญ่ มีสมาชิกประมาณ 5-7 คน ในยุคนี้ธรรมชาติมักจะเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมของคน ชาวบ้านต้องเตรียมความพร้อมที่จะรับมือกับสถานการณ์ต่าง ๆ เช่น การเตรียมตัวสีข้าว เก็บฟืน ก่อนฤดูฝนจะมาถึงของ เตือนใจ ขันโคกกรวด เป็นต้น สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ ล้วนเป็นการเรียนรู้ที่จะอยู่กับธรรมชาติ เข้าใจธรรมชาติ กลายเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ผลิตอาหารบริโภคเอง

นอกจากเก็บหาอาหารตามธรรมชาติแล้ว ชาวบ้านในอดีต จะมีการผลิตอาหารบริโภคเอง เท่าที่สภาพถิ่นที่อยู่ของตนจะเอื้ออำนวย เช่น ทำนาในที่ลุ่ม ปลูกผักในที่โนน หรือที่โคก ปลูกอ้อยไว้ทำน้ำตาลอ้อย โดยชาวบ้านจะพยามพึ่งตนเองให้ได้มากที่สุด เช่น การปลูกข้าว ชาวบ้านจะปลูกทั้งข้าวเจ้าไว้บริโภค และปลูกข้าวเหนียวไว้ทำขนมในงานบุญต่าง ๆ ทั้งยังปลูกพืชผักชนิดต่าง ๆ ไว้ทำอาหาร เช่น พริก, มะเขือ, ตะไคร้, ถั่วปีและ แตงไทย ฯลฯ เป็นต้น เมื่อมีงานบุญประเพณีต่าง ๆ เช่นงานตรุษงานสารท เข้าพรรษา ออกพรรษา ชาวบ้านก็จะทำขนมต่าง ๆ ไปทำบุญ และคนที่มีความสามารถในการทำอาหารจะได้รับการยกย่องจากคนในชุมชน

แลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหาร

การทำนาปลูกข้าวในอดีตนั้น ต้องใช้แรงงานมากก็จะมีการการแลกเปลี่ยนแรงงานในการผลิตด้วย ที่ชาวบ้านเรียกว่าการทำ "นาวาน" และเป็นธรรมเนียมว่าเจ้าของที่นาต้องทำอาหารเลี้ยงชาวบ้านคนอื่น ๆ ที่มาช่วยงาน เช่น ข้าวแผะ ลอดช่อง เป็นต้น และด้วยสภาพพื้นที่ที่ต่างกันทำให้ไม่สามารถผลิตเองได้ทุกอย่าง แต่ชาวบ้านก็สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยการแลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหารกัน คนที่อาศัยอยู่ในที่ลุ่ม อย่างหย่อมบ้านห้วยเลี้ยวมีลำห้วยไหลผ่าน ทำนาปลูกข้าวได้ผลผลิตดี ได้ปริมาณมาก ในขณะที่หย่อมบ้านหนองรังกาอยู่บนที่โคกเต็มไปด้วยดินทรายและหิน

กรวด ปลูกข้าวได้น้อยแต่เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแย้, อึ่ง, เขียดมาก ก็จะทำปลาร้าอึ่ง,เขียดย่าง, แย้ย่างไว้ไปแลกข้าว หรือปลูกพืชผักอย่างอื่น หย่อมบ้านหัวนอนทำนบอยู่ใกล้แหล่งน้ำก็จะทำปลาร้า ปลาจ่อมไว้ แล้วนำของเหล่านี้มาแลกเปลี่ยนกัน

การแลกเปลี่ยนอาหารกัน ถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ ที่ชาวบ้านประพฤติปฏิบัติกันจนเป็นปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อมีงานบุญต่างๆ งานตรุษงานสารทชาวบ้านจะทำขนมไปแลกเปลี่ยนกัน เช่นกระยาสารท ข้าวต้มมัด ขนมเทียน ไม่เฉพาะภายในชุมชน แต่ยังรวมถึงญาติพี่น้องที่อยู่ต่างชุมชนด้วย

เคารพและให้ความสำคัญกับอาหาร

จากการศึกษาความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร พบว่า ชาวบ้านในอดีตมีลักษณะของการเคารพและให้ความสำคัญกับอาหารบางอย่างมาก อย่างกรณีพระแม่โพสพ ที่ชาวบ้านยึดถืออย่างเข้มข้นในอดีต ผู้ศึกษามองว่าในอดีต “ข้าว” มีความสำคัญมาก ถือเป็นเครื่องบ่งชี้ความมั่นคงในชีวิต ถ้ามีข้าวก็ไม่อดตาย การเคารพกราบไหว้ข้าว ส่งผลให้ชาวบ้านปฏิบัติต่อข้าวด้วยความระมัดระวัง เช่น กรณีพ่อของ ยวงทอง คำโคกกรวด ที่เวลาตำข้าวหรือนำข้าวเข้า-ออกยุ้ง หากทำข้าวหกลงพื้นจะต้องเก็บขึ้นมา แล้วยกขึ้นหัวขอขมาข้าว และเอ่ยว่า “ลูกขอโทษที่ทำแม่ตก” อีกทั้งยังมีความเชื่อว่าจะต้องไม่ให้ข้าวหมดยุ้ง จะต้องเหลือติดยุ้งไว้เสมอ ๆ หรือความเชื่อเรื่องฟักเขียวฟักทอง และโอ่งน้ำ ที่เป็นของสำคัญในพิธีขึ้นบ้านใหม่ และกำหนดว่าจะต้องมีติดบ้านอยู่เสมอ ๆ โดยเชื่อมโยงกับความร่ำรวย สมบูรณ์พูนสุข นั้นมีความสำคัญในแง่ที่ว่าพืชผักเหล่านี้เก็บรักษาเอาไว้ได้นาน เมื่อถึงคราวขาดแคลนอาหาร สามารถหยิบฉวยมาบริโภคได้ทันที เหล่านี้ล้วนเป็นหลักประกันความมั่นคงในชีวิต

นอกจากนี้ยังมีเรื่องของการใช้อาหารเชื่อมโยงกับสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติอย่างการเซ่นสรวงบูชากราบไหว้ผีปู่ตาด้วยไก่ต้มและเหล้าขาว การไหว้ผีบรรพบุรุษ ด้วยข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมฝักบัว และนางเล็ด หรือการนำอาหารคาวหวานบูชาท้าวสุรนารีหรือคุณย่าโม การใช้ข้าวดำข้าวแดงในการควดผี การใช้แป้งข้าวเหนียวปั้นแทนรูปคนและเงินทองส่งให้เจ้าน้ำ ยามที่มีเด็กไม่สบายจากการลงไปเล่นน้ำในฤดูน้ำหลาก หรือการใช้ไข่ไก่ในการเสี่ยงทายความเจ็บไข้ได้ป่วย ล้วนแล้วแต่เป็นการให้ความสำคัญต่ออาหารในการทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการติดต่อภูตผีวิญญาณตามความเชื่อที่สั่งสมกันมา

จะเห็นได้ว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านในอดีตล้วนผูกพันหมุนวนอยู่กับเรื่องของอาหาร โจทย์สำคัญของชีวิตคือ ทำอย่างไรจึงจะได้อาหารมา ทำอย่างไรจึงจะไม่อดตาย คำตอบคือภูมิปัญญา ต่าง ๆ ที่ถ่ายทอดสั่งสมกันมาภายใต้เงื่อนไขของสภาพแวดล้อมเป็นสำคัญ อาหารจึงเป็น

เครื่องมือในการดำรงชีวิตอยู่ ทั้งสนองความต้องการทางร่างกาย และเป็นยารักษาโรค และที่สำคัญพฤติกรรมการบริโภคอาหารต่าง ๆ เหล่านี้ ไม่สามารถดำเนินการทุกอย่างเพียงลำพังได้ ต้องอาศัยกลุ่มทางสังคม ในทุก ๆ กระบวนการ ทั้งด้านการผลิตและการกระจายอาหาร การแลกเปลี่ยนแบ่งปันต่าง ๆ ต้องอาศัยความรวมมือกับชาวบ้านคนอื่น ๆ

ลักษณะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชุมชนบ้านหนองรังกาในอดีตดังกล่าวข้างต้น สอดคล้องกับแนวคิดด้านมานุษยวิทยาอาหารและโภชนาการ (Anthropology of food) ในมุมมองของมาลินอฟสกี้ ที่อธิบายว่า พฤติกรรมของมนุษย์ที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหารไม่ได้เกิดขึ้นอย่างอิสระ กลุ่มจะทำหน้าที่หล่อหลอมปัจเจกบุคคลในเรื่องรสนิยมเกี่ยวกับอาหาร เรื่องคุณค่าของอาหาร วิธีการรับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหาร กฎเกณฑ์ว่าจะรับประทานอาหารกับใครได้หรือไม่ได้ ข้อห้าม ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ที่สำคัญประการหนึ่งคือกลุ่มจะทำหน้าที่ในการหา หรือผลิตอาหาร กระบวนการได้อาหารมาบริโภค ตั้งแต่วัตถุดิบ มาจนถึงปรุงสำเร็จวางบนโต๊ะ ล้วนจำเป็นต้องมีการร่วมมือจากหลายคน และมีขั้นตอนต่างๆ ผ่านกลุ่มหลายกลุ่มในสังคม (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ 2542) กระบวนการเกี่ยวกับอาหารของชุมชนบ้านหนองรังกาต่างดำเนินไปภายใต้ความร่วมมือระหว่างกลุ่มเครือญาติและกลุ่มทางสังคมอื่น ๆ เช่นกลุ่มหย่อมบ้านแต่ละหย่อมบ้าน ไม่ว่าจะเป็นหย่อมบ้านหนองรังกา หย่อมบ้านห้วยเลี้ยว และหย่อมหัวนอนทำนบ ต่างต้องพึ่งพาอาศัยกัน ไม่ว่าจะเป็นการได้มาซึ่งอาหาร การผลิตอาหาร การแลกเปลี่ยนแบ่งปันกัน ดังนั้นอาหารในแง่นี้จึงถือเครื่องมือในการเชื่อมร้อยความสัมพันธ์ระหว่างผู้คน อีกทั้งยังเป็นสื่อกลางในการติดต่อกับอำนาจเหนือธรรมชาติ จึงอาจกล่าวได้ว่า “อาหารท้องถิ่น” ในอดีตนั้นถือเป็นกลไกในการขับเคลื่อนความเป็นชุมชนอย่างแท้จริง

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ลิขสิทธิ์

ความเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่น

ในสังคมปัจจุบันอาหารท้องถิ่นและพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นได้เปลี่ยนแปลงไป ทั้งแหล่งอาหารจากการหาอยู่หากินตามธรรมชาติ เปลี่ยนเป็นการซื้อหาอาหารตามท้องตลาด และรถขายกับข้าว จากที่ผลิตอาหารรับประทานเองและมีการแลกเปลี่ยนกันในชุมชน เปลี่ยนเป็นการซื้อด้วยเงินตรา ซึ่งภาพรวมของการเปลี่ยนแปลงได้แก่ อาหารท้องถิ่นบางอย่างหมดไป เช่น คั่วแย้, น้ำพริกแย้, ปลาร้าอึ่ง, เขียดย่าง และน้ำตับ อาหารท้องถิ่นบางอย่างหายากแล้ว ได้แก่ แกงหัวตาล, แกงกระบุกป่า, แกงมันป่า (มันป่าบางชนิดสูญพันธุ์ไปแล้ว เช่น กระบุกคันหอก และกระบุกสามง่าม)

สำหรับอาหารท้องถิ่นที่ยังคงมีอยู่ใน ชีวิตประจำวันคือ แกงขี้เหล็ก, แกงหน่อไม้, แกงผักหวาน, ส้มตำ, แกงส้ม, แกงฟักทอง, เมี่ยงมดแดง, น้ำพริกผักต่าง ๆ ซึ่งอาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่นี้

เป็นเพราะว่าวัตถุดิบยังพอหาได้ในธรรมชาติ เช่น ผักหวาน, หน่อไม้, มดแดง, มะละกอ และที่สำคัญคือสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด และอาหารบางอย่างมีการทำขายอย่างแพร่หลาย เช่น ส้มตำ ซึ่งในหมู่บ้านหนองรังกานี้มีร้านขายส้มตำถึง 3 ร้านด้วยกัน และปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งคืออาหารท้องถิ่นเหล่านี้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ทั้งวัตถุดิบ รสชาติ และกรรมวิธีในการปรุง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารในปัจจุบันทั้งพืชผักและเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่ได้จากตลาด ซึ่งมีผลให้รสชาติเปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งมีการใช้เครื่องปรุงต่าง ๆ เพิ่มเข้ามาอย่าง เช่น การใส่ผงชูรส ในส่วนของกรรมวิธีในการทำอาการยังมีการ ลดขั้นตอนให้ใช้เวลาในการปรุงน้อยลง ให้สอดรับกับวิถีชีวิตมีชีวิตที่เร่งรีบในปัจจุบัน รวมถึงมีการปรับเปลี่ยนบทบาทของอาหารท้องถิ่น จากอาหารในงานบุญกลายเป็นอาหารปกติ และอาหารปกติกลายเป็นอาหารในงานบุญ และจากอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น นั้นเป็นผลมาจากลักษณะพฤติกรรมการบริโภคอาหารในอดีต อันได้แก่ การพึ่งพิงธรรมชาติ การผลิตอาหารบริโภคเอง การแลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหาร และการให้ความสำคัญต่ออาหาร ได้ถูกปัจจัยต่าง ๆ มากระทบทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลง ทั้งปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายใน ดังจะกล่าวถึงในรายละเอียดต่อไปนี้

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

สาเหตุและปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง

ประกอบด้วยปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในดังต่อไปนี้

ปัจจัยภายนอก

ผู้ศึกษามองว่าปัจจัยภายนอกที่เข้ามากระทบ มีผลทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป ตั้งแต่แหล่งอาหาร วัตถุดิบ การปรุง รสนิยม วิธีคิดเกี่ยวกับอาหารต่าง ๆ ได้แก่ การพัฒนาประเทศของรัฐ, นายทุนต่างถิ่นเข้ามาบุกเบิกพืชไร่และการก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรม, การค้าและระบบตลาด, ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และระบบการศึกษา ดังนี้

การพัฒนาประเทศของรัฐ

การพัฒนาของรัฐที่เข้ามาทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ได้แก่ การก่อสร้างทางรถไฟ ถนนสายมิตรภาพ สนามบิน ฐานทัพอเมริกัน การสร้างความเจริญทางด้านวัตถุต่าง ๆ เหล่านี้ มีผลทำให้ “แหล่งวัตถุดิบ” และ “วัตถุดิบ” ที่นำมาประกอบอาหารเปลี่ยนแปลงไป จากที่อิงอยู่กับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ใช้ประโยชน์จากพืชและสัตว์ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ก็ไม่สามารถทำได้

เพราะการพัฒนาต่างๆ มีผลทำให้ป่าธรรมชาติที่เป็นแหล่งอาหารสำคัญเสื่อมโทรมลงจนไม่สามารถเป็นแหล่งอาหารได้อีกต่อไป

เริ่มจาก การก่อสร้างทางรถไฟสายกรุงเทพฯ – นครราชสีมา ที่ดำเนินขึ้นตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ.2430 และเปิดการเดินรถในปี พ.ศ.2443 (ศูนย์ส่งเสริมพัฒนาวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา 2523) เรื่อยมากว่าทศวรรษที่มีความต้องการไม้ทำหมอนรถไฟ และไม้ฟืนเชื้อเพลิง (ชาวบ้านเรียกว่าไม้ฟืนหลา) เป็นจำนวนมาก ชาวบ้านพากันตัดไม้ฟื้นหลาไปขายยังตลาดโคกกรวดข้างทางรถไฟ ส่งผลให้เริ่มมีการตัดไม้ทำลายป่ามาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การเผาถ่านขายในเวลาต่อมา ไม้ที่ใช้ในการเผาถ่านไม่ได้จำกัดว่าจะเป็นขนาดใด เล็กหรือใหญ่ก็นำมาเผาถ่านได้ทั้งสิ้น ดังคำกล่าวของแม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี “เขาตัดทำถ่านกันทุกคน ทำฟืนหลาส่งตลาดโคกกรวด เอาไปใส่รถไฟนั่นแหละ พากันหมดทั้งป่าไม้ป่าไร่” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

คำว่า “พากันหมดทั้งป่าไม้ป่าไร่” ของแม่ใหญ่ศรี นั้นได้หมายรวมถึงต้นไม้ตามหัวไร่ปลายนาก็ถูกนำมาเผาถ่านเป็นเชื้อเพลิงสำหรับรถไฟด้วยเช่นกัน

การสร้างถนนมิตรภาพ ในช่วงปี พ.ศ. 2547 สนามบิน ในปี พ.ศ. 2544-2501 และตามมาด้วย ฐานทัพอเมริกา ถนนสายนครราชสีมา – ขอนแก่น ในช่วงเวลาที่ไล่เลี่ยกัน ก็เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้พื้นที่ป่าบริเวณ “เขาดิน” ซึ่งเคยเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ ถูกทำลายลง เพราะได้มีการนำหินกรวด และลูกรัง จากเขาดินไปเป็นวัสดุในการก่อสร้าง ตลอดทั้งงานก่อสร้างต่าง ๆ ในสมัยต่อมา ก็ยังคงมีการใช้ลูกรังจากเขาดิน จนทำให้เขาดินไม่หลงเหลือสภาพความเป็นป่า แหล่งอาหารตามธรรมชาติแห่งนี้จึงหมดไป

นอกจากนี้ การพัฒนาการคมนาคมต่าง ๆ ทำให้มีการรับวัตถุดิบใหม่ ๆ จากต่างถิ่นเข้ามา ประยุกต์เข้ากับอาหารท้องถิ่น กระบวนการดังกล่าวเริ่มขึ้นตั้งแต่สมัยแรกเริ่มก่อตั้งชุมชน ตั้งแต่มีทางรถไฟเข้ามา วัตถุดิบจากต่างถิ่น เช่น อาหารกระป๋อง ปลาหมึกแห้ง ปลาทูเค็ม กะปิ น้ำปลา ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารท้องถิ่น ดังที่ สำรอง เพียงโคกกรวด อายุ 60 ปี กล่าวว่า

> “แต่ก่อนในช่วงหน้าแล้ง ก็ไม่ถึงกับอดตาย จะลงไปที่ตลาดโคกกรวด เอาไม้ฟืนเอาถ่านไปขาย แล้วก็ซื้อพวกอาหารแห้ง ๆ ต่าง ๆ กลับมา อย่างพวกกะปิ น้ำปลา น้ำตับ อาหารทะเล อย่างปลาทูเค็ม ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็ม ปลากระป๋องก็มีมาตั้งแต่ยุคนั้นแล้ว” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2554)

การมีทางรถไฟ ทำให้การค้าขายที่ตลาดโคกกรวดเฟื่องฟูนำอาหารหน้าตาใหม่ ๆ เข้ามาสู่ชุมชน อาหารทะเลอย่างกะปิ ปลาหมึกแห้ง ปลาทูเค็ม เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของอาหารท้องถิ่น ทั้งที่พื้นที่แถบนี้ไม่ได้อยู่ติดทะเล แต่อย่างใด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ปลาทูเค็ม” ได้กลายเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำแกงผักหวาน แกงหน่อไม้ แกงขี้เหล็ก แกงกระบุก แกงมัน ฯลฯ

ชาวบ้านล้วนแต่ใช้ปลาทูเค็มเป็นส่วนประกอบ โดยเฉพาะในกลุ่มบ้านที่ไม่ได้อยู่ติดลำห้วย และหนองน้ำ ไม่ได้มีปลามากพอที่จะทำปลาร้า จะใช้ปลาทูเค็มแทนปลาร้า ไม่เพียงเท่านั้นทางรถไฟ ยังนำพาชาวบ้านเก็บผักหวาน หน่อไม้ และพืชผักต่าง ๆ เดินตามทางรถไฟ ไปขายถึงตลาดในเมือง และซื้ออาหารจากในเมืองกลับมายังชุมชน

อย่างไรก็ตาม การมีทางรถไฟ เข้ามาเพียงอย่างเดียว ยังไม่ได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเท่าใดนัก เพราะบ้านหนองรังกาในสมัยนั้นยังมีสภาพพื้นที่เป็นทางเกวียนและป่ารก การเดินทางมาตลาดโคกกรวดก็เป็นเรื่องที่นาน ๆ จะลงมาครั้งหนึ่ง และถึงแม้จะมีการเดินทางไปค้าขายในเมือง ก็ยังเป็นเรื่องที่ยากลำบากต้องเดินเท้าไปใช้เวลา 1 คืน การคมนาคมที่ไม่สะดวกนี้เอง ทำให้การสงวนรักษาอาหารไม่ให้เน่าเสีย อย่างปลาร้า ปลาจ่อม เขียดแห้ง ผักดอง มีความสำคัญมาก เพราะชาวบ้านไม่ได้ไปตลาดได้บ่อย ๆ และอาหารตามธรรมชาติก็มีเงื่อนไขเรื่องของฤดูกาล และสภาพพื้นที่เข้ามาเกี่ยวข้อง อย่างในฤดูแล้ง อาหารตามธรรมชาติจะหายากลำบากมาก

การติดต่อกับภายนอกชุมชนได้เข้มข้นขึ้น เมื่อมีถนนสายสำคัญ ๆ อย่างเช่น ถนนมิตรภาพ ถนนนครราชสีมา - ขอนแก่น ในช่วงปี พ.ศ. 2497 - 2500 เป็นต้นมา ทำให้จังหวัดนครราชสีมากลายเป็นทางผ่านจากภาคกลางไปยังจังหวัดอื่น ๆ ในภาคอีสาน ดังคำกล่าวที่ว่าเป็น “ประตูสู่อีสาน” การเดินทางของผู้คนและวัฒนธรรมเป็นไปอย่างกว้างขวาง คล่องตัว การที่คนออกไปทำงานต่างถิ่นไปเป็นแม่บ้านหรือไปค้าขายอาหารและขนม มีการแลกรับวัฒนธรรมอาหารแบบคนในเมืองตลอดเวลา ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงไปของอาหารทั้งในด้านของวัตถุดิบและพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เป็นไปในแบบสังคมภาคกลางในเมืองมากขึ้น และยิ่งเข้มข้นขึ้นเมื่อมีถนนสายโคกกรวด - หนองปลิง ตัดผ่านหมู่บ้าน ไปยังอำเภอปักธงชัยในปี พ.ศ.2533 ทำให้การเดินทางเข้า - ออกหมู่บ้านเป็นไปอย่างอิสระ เกิดปรากฏการ อาหารเคลื่อนที่มาส่งถึงหน้าบ้านอย่างรถขายกับข้าวได้นำวัตถุดิบจากตลาดในเมือง และตลาดในอำเภอปักธงชัย ทั้งที่เป็นพืชผักพื้นบ้านและพืชผักตลาดมาสู่ชุมชน “เดี๋ยวนี้เรื่องอาหารการกินสะดวกกว่าแต่ก่อนมาก มีรถกับข้าวเข้ามาขายถึงบ้าน อยากกินอะไรก็มีหมด ถ้าไม่มีก็สั่งเขาได้ว่าอยากได้ไอ้นู่นไอ้นี่เค้าก็จะหามาให้” (เฉลา พินิจโคกกรวด 2553)

ความสะดวกในการเข้าถึงอาหารนี้ ได้กลายเป็นปัจจัยหนึ่งในการเลือกบริโภคอาหารของชาวบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุคสมัยที่ชาวบ้านหันมาปลูกพืชเชิงเดี่ยว และทำไม้ดอกไม้ประดับ แทนการผลิตอาหารบริโภคเอง ในแง่นี้ได้สนับสนุนแนวคิดเกี่ยวกับแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ที่พัทยา สายหู ได้สรุปเอาไว้ว่า “การตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของคนขึ้นอยู่กับข้อกำหนดหลายประการ เช่นลักษณะทางชีววิทยาของแต่ละบุคคล ความอร่อย และความสะดวกในการแสวงหา”

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

ไม่เพียงเท่านั้น การสร้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีนครราชสีมา ในปี พ.ศ. 2533 ได้มีการเวนคืนที่ดินในเขตป่าสงวนที่เคยเป็นพื้นที่ไร่นาของชาวบ้าน ทำให้ชาวบ้านบางส่วนสูญเสียที่ดินทำกิน อันเป็นแหล่งทรัพยากรในการผลิตอาหาร หรือแหล่งสร้างรายได้มาเลี้ยงปากท้อง ส่งผลให้ชาวบ้านกลุ่มนี้ต้องไปหาเช่าที่ดินทำการเกษตร หรือไม่ก็ต้องผันตัวเองไปประกอบอาชีพนอกภาคเกษตร เช่น การปลูกไม้ดอกไม้ประดับ พนักงานรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งส่งผลให้วิถีการดำรงชีพเปลี่ยนแปลงไป

การขยายตัวของระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม

ในปีพ.ศ. 2510 รัฐบาลได้มีการพัฒนาเศรษฐกิจโดยการส่งเสริมให้มีการปลูกพืชเชิงเดี่ยวส่งผลผลิตป้อนโรงงานอุตสาหกรรม เกิดการแผ้วถางบุกเบิกพื้นที่ป่าให้เป็นที่โล่งกว้างสำหรับการทำไร่ขนาดใหญ่ เป็นอีกผลหนึ่งที่ทำให้ทรัพยากรธรรมชาติโดยเฉพาะป่าไม้ลดลงอย่างเห็นได้ชัด พื้นที่ป่าถูกแทนที่ด้วยพื้นที่ไร่ จากแผนที่แสดงการใช้ประโยชน์ที่ดินในช่วงปี พ.ศ. 2510 – 2545 ในเนื้อหาบทที่ 2 จะเห็นว่า ในปี พ.ศ. 2510 เริ่มมีการบุกเบิกพื้นที่ทำไร่ แต่เป็นเพียงจุดเล็ก ๆ เท่านั้น พื้นที่สีเขียวยังคงปกคลุมหนาแน่น นั่นเพราะชาวบ้านยังไม่มีเทคโนโลยี และเครื่องมือให้การบุกเบิกพื้นที่ใด ๆ การ บุกเบิกช่วงนี้ จะเป็นนายทุนจาก อำเภอปากช่องเข้ามาเช่าพื้นที่ของชาวบ้าน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ลิขสิทธิ์

> “การทำไร่มันนี่มีมาตั้งแต่ลุงยังเป็นเด็กน้อยราวปีพ.ศ.2510 สมัยนั้นชาวบ้านยังไม่ได้เป็นคนปลูกเองดอก เป็นลูกจ้างเขา เก็บหัวมันให้เขาอะไรทำนองนี้ เพราะแต่ก่อนพื้นที่แทบนี้มันเป็นป่า ชาวบ้านไม่มีเครื่องจักร เครื่องไม้เครื่องมืออะไรไปถากถาง ก็จะให้พวกที่มาจากข้างนอกเข้ามาทำก่อนให้เขาบุกเบิกที่ก่อน ส่วนมากจะเป็นพวกนายทุนแถวชานเมือง พวกเจ้าของลานมัน” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2554)

เมื่อปี พ.ศ.2519 พื้นที่ในการปลูกพืชไร่เริ่มกระจายตัวมากขึ้น ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ใกล้เคียงกับที่มีโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ เขามาก่อตั้งในเขตตำบลโคกกรวด เช่น โรงงานแป้งมันสำปะหลังวารินทร์ และบริษัทเจ้าพระยาพืชไร่ ที่ก่อตั้งในปี พ.ศ.2522 และในปี พ.ศ.2527 พื้นที่สีเทา ซึ่งเป็นสัญลักษณ์แทนพื้นที่ปลูกพืชไร่นั้น ขยายตัวครอบคลุมเป็นอาณาบริเวณกว้าง และหลังจากที่บริษัทเจริญโภคภัณฑ์อีสาน ที่ผลิตอาหารสัตว์สำเร็จรูป ที่ต้องการข้าวโพดเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นอย่างมาก ได้เข้ามาดำเนินการผลิตเมื่อปี พ.ศ. 2528 เป็นต้นมา พื้นที่ปลูกพืชไร่ก็ขยายตัวอย่างไม่หยุดยั้ง จนกระทั่งในปี พ.ศ.2545 พื้นที่ปลูกพืชไร่แทบจะครอบคลุมไปทั่วพื้นที่บ้านหนองรังกาและหมู่บ้านใกล้เคียง จนกระทั้งเหลือพื้นที่สีเขียวเป็นเพียงจุดเล็ก ๆ ไม่กี่จุดเท่านั้น

การเข้ามาก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรม อย่างโรงงานผลิตแป้งมันสำปะหลัง และโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ที่รับซื้อมันสำปะหลังและข้าวโพดปริมาณมาก มีส่วนกระตุ้นด้วยพลังทางเศรษฐกิจให้ชาวบ้านหันมาประกอบอาชีพทำไร่เชิงเดี่ยวอย่างเข้มข้น อันเป็นผลให้แหล่งอาหารของชาวบ้านแทบจะหมดไป อีกทั้งการบุกเบิกพื้นที่ทำไร่ ต้องใช้พื้นที่โล่งกว้าง และมีการปรับพื้นที่ให้สม่ำเสมอ เป็นผลให้อาหารตามธรรมชาติลดจำนวนลง โดยเฉพาะสัตว์เล็ก ๆ ที่อาศัยอยู่บริเวณผิวดินอย่าง บึ้งและแย้ ก็ค่อย ๆ หมดไปจากชุมชน ทำให้น้ำพริกแย้ และสะเออะบึ้งหารับประทานยากจนแทบจะเรียกได้ว่าหารับประทานไม่ได้แล้วในปัจจุบัน

ลำห้วยต่าง ๆ ที่เคยเป็นแหล่งหาปลา กุ้ง หอย ปู ก็ถูกดันกลบไปด้วย ดังเช่นคำกล่าวของ ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี

> “เดี๋ยวนี้ลำห้วยก็ไม่มีแล้วเพราะคนที่เข้าไปถือครองพื้นที่แถวลำห้วยใช้รถแบ็คโฮ รถเกรด รถไถ ไถหน้าดินให้เสมอกันเพื่อไม่ให้หน้าดินสูง ๆ ต่ำ ๆ จะได้ใช้เป็นพื้นที่ทำไร่ข้าวโพด ไร่มัน” (ยวงทอง เพียงโคกกรวด 2552)

แม้กระทั่งหน่อไม้ ที่เป็นอาหารหลัก ๆ คู่กับวิถีชีวิตชุมชนมาตั้งแต่อดีต ทั้งนำมาบริโภคเป็นอาหารหลากหลายชนิด เช่น แกงหน่อไม้, ห่อหมกหน่อไม้, หน่อไม้ต้มใบย่านาง, แกงเนื้อหน่อไม้ ฯลฯ และยังเป็นเป็นแหล่งสร้างรายได้ โดยการนำไปขายที่ตลาดในเมืองมาตั้งแต่ครั้งแรกเริ่มก่อตั้งชุมชน ก็ลดน้อยถอยลงไปทุกขณะ จากที่เคยนำไปขาย ต้องกลายมาเป็นผู้ซื้อหน่อไม้รับประทาน อย่างเช่น แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี กล่าวว่า “ช่วง 5-6 ปีมานี้ หน่อไม้ก็หากินยากแล้ว หากะไหนก็ไม่มี เขาดันทิ้งเบิ้ด ทำไร่ทำอะไรต่ออะไร เดี๋ยวนี้อะไร ๆ ก็หาไม่มี จะมีก็ซื้อเขา” (ศรี โชคโคกกรวด 2553)

การทำไร่เชิงเดี่ยว ซึ่งถือเป็นอาชีพหลัก ๆ ของชาวบ้านหนองรังกา มีผู้ประกอบอาชีพทำไร่เชิงเดี่ยวสูงถึง 109 ครัวเรือน จากจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 387 ครัวเรือน (คณะกรรมการแผนพัฒนาชุมชนบ้านหนองรังกา 2552) เป็นลักษณะของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมไปสู่ความทันสมัย ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนวิถีการผลิตจากการผลิตเพื่อยังชีพ มาเป็นการผลิตเชิงพาณิชย์ในระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม ส่งผลกระทบโดยตรงต่อแหล่งอาหาร และวัตถุดิบตามธรรมชาติลดจำนวนลงอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นเรื่องยากลำบากมากในปัจจุบัน ชาวบ้านจึงต้องอาศัยอาหารจากแหล่งอื่นทดแทน นั่นคือตลาด และรถขายกับข้าวนั่นเอง

ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี

เทคโนโลยี ที่พัฒนาขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงไป Mintz และ Du Bois มองว่า ปัจจัยที่สำคัญของการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหาร

ในระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม ได้แก่ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างเทคโนโลยีของการผลิตอาหารและการแปรรูป ลักษณะทางกายภาพของอาหารใหม่ การตอบสนองของผู้บริโภคต่ออาหารใหม่ แนวความคิดดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าเทคโนโลยีได้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารตั้งแต่กระบวนการผลิต ไปจนกระทั่งการเลือกบริโภคอาหาร และข้อสมติฐานดังกล่าวสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารบ้านหนองรังกา ในประเด็นต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

เทคโนโลยีการผลิต การทำเกษตรกรรม ในอดีต มีเทคโนโลยีแบบเรียบง่าย เครื่องมือเครื่องใช้ในการบุกเบิกพื้นที่ทำกิน ประกอบด้วย จอบ เสียม พร้า ทำให้การบุกเบิกที่ดินทำกินเป็นไปอย่างจำกัด การบุกเบิกถือครองที่ดิน จึงเป็นไปเท่าที่กำลังแรงงานในครอบครัวจะทำได้ ครอบครัวหนึ่งจึงถือครองพื้นที่เพียงไม่กี่ไร่เท่านั้น แต่เมื่อมีการพัฒนาเทคโนโลยีการเกษตรก้าวหน้า มีรถไถ รถหว่าน และรถเก็บเกี่ยว การทำนา ทำไร่ จึงเป็นเรื่องง่ายขึ้น ชาวนาเพียงคนเดียวสามารถทำนาได้เป็นร้อยไร่ เพียงแค่มีที่นา และเงินทุนจ้างรถไถ รถเก็บเกี่ยว เท่านั้น การมีที่ทำกินมาก ย่อมหมายถึงรายได้ที่มากขึ้นตามมา เกิดแรงกระตุ้นในการขยายพื้นที่เพาะปลูกจึงดำเนินขึ้นอย่างต่อเนื่องภายใต้แรงผลักดันของกระบวนการผลิตแบบทุนนิยมอุตสาหกรรม

การทำนา ในปัจจุบัน อาศัยเทคโนโลยีในการผลิตที่สร้างความสะดวกมากขึ้น จากอดีตทำนาดำ ใช้แรงงานจากสัตว์อย่างโค-กระบือ แต่ปัจจุบันใช้รถไถ รถหว่าน ไปจนกระทั่งรถเก็บเกี่ยว ชาวบ้านเปลี่ยนวิถีการผลิตจากการทำนาดำมาเป็นนาหว่าน เนื่องจากมีความสะดวกกว่ามาก การเปลี่ยนวิถีการผลิตดังกล่าว มีผลต่ออาหารท้องถิ่นคือทำให้สัตว์ที่อาศัยกอข้าวจากการทำนาดำเป็นที่อยู่อาศัย ไม่สามารถอาศัยอยู่ได้ สนิท เทินสะเกษ อายุ 43 ปี กล่าวว่า “เมื่อก่อนทำนาดำ แหวกกอซังไปก็จะเห็นกบแล้ว เดี๋ยวนี้เขาทำนาหว่านกัน กอข้าวมันก็จะไม่หนาเพียงพอให้ไอ้พวกนี้ไปอาศัยอยู่ได้ มันก็จะไม่มี” (สนิท เทินสะเกษ 2554)

จากคำกล่าวของ สนิท เทินสะเกษ เกี่ยวกับการหาอาหารตามธรรมชาติมาบริโภคในปัจจุบันเป็นเรื่องยากลำบากนั้น มีความสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตอันเนื่องมาจากเทคโนโลยีที่สูงขึ้นเป็นปัจจัยประการหนึ่งด้วย

เทคโนโลยีในการปรุงอาหาร การนำไฟฟ้าเข้าสู่หมู่บ้าน ในช่วงทศวรรษที่ 2531 เป็นต้นมา มีผลทำให้เทคโนโลยีในการปรุงอาหารเปลี่ยนแปลงไป จากการหุงข้าวด้วยเตาถ่าน มาเป็นหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ซึ่งการเปลี่ยนวิธีการหุงข้าวนั้นมีผลต่อรสชาติ และกลิ่นของข้าวที่บริโภคที่คนรุ่นเก่าที่เคยบริโภคข้าวที่หุงแบบโบราณเท่านั้นที่สัมผัสถึงความแตกต่างนี้ได้ และยังมีชาวบ้านที่เป็นคนรุ่นเก่าบางคนยังคงหุงข้าวแบบเดิมอย่างเช่น ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี

> “ยายชอบข้าวที่หุงด้วยเตาถ่านมากกว่า มันหอมกว่า กินอร่อยกว่า ปกติก็จะหุงข้าวด้วยเตาถ่าน แต่ถ้าวันไหนรีบ ๆ ก็จะหุงด้วยหม้อไฟฟ้า มันง่ายไม่ต้องมาคอยดู หุงแล้วปล่อยทิ้งไว้ได้เลย แต่ถ้าพูดถึงความอร่อยมันกินไม่อร่อยดอก” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

การหุงข้าวด้วยหม้อไฟฟ้านี้ทำให้ไม่เหลือ “น้ำข้าว” ไว้ทำ “ผักดอง” การทำผักดองอาศัยน้ำข้าวเป็นตัวเร่งปฏิกิริยาให้ผักดอง “เป็น” เร็วขึ้น อย่างไรก็ตามคนรุ่นเก่า ๆ ที่ยังคงชื่นชอบในรสชาติของผักดองอยู่ ก็ยังคงทำผักดองบริโภคเอง โดยการอาศัยน้ำข้าวจากหม้อไฟฟ้า อย่างแม่ใหญ่สาย ฟักโคกกรวด ในขณะที่ชาวบ้านส่วนใหญ่เลือกที่จะซื้อผักดองจากตลาดแทน

เตาแก๊ส เป็นหนึ่งในเทคโนโลยีการปรุงอาหารในปัจจุบัน การใช้เตาแก๊สในการปรุงอาหาร ทำให้การปรุงอาหารนั้นเสร็จเร็วขึ้น ใช้เวลาในการปรุงอาหารน้อยลง แต่การใช้เตาแก๊สก็ไม่สามารถ ปรุงอาหารที่ต้องใช้การ “หมกไฟ” อย่างการทำน้ำพริก และการเตรียมเครื่องแกง ที่ในอดีตจะใช้วิธีการหมกไฟ คือห่อพริก หอม กระเทียมด้วยใบตองแล้วใส่ลงไปในเตาถ่าน ใช้ขี้เถ้าเป็นตัวปรับอุณหภูมิ เมื่อเปลี่ยนมาใช้เตาแก๊ส จึงทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนจากวิธีหมกไฟมาเป็นคั่วในกระทะแทน ซึ่งการหมกไฟนั้นจะมีกลิ่นหอมของใบตองและขี้เถ้าอยู่ทำให้ได้รสชาติของอาหารเป็นอีกแบบหนึ่ง ซึ่งคนรุ่นใหม่ไม่ได้ให้ความสำคัญกับรสและกลิ่นเหล่านั้นเทียบเท่ากับระยะเวลาและความยุ่งยากในการปรุง สายวสันต์ เพียงโคกรวด อายุ 29 ปี กล่าวขณะคั่วพริกและหอมแดงในกระทะว่า “แต่ก่อนจะใช้วิธีหมกไฟ มันก็หอมอร่อยดี แต่มันช้า ใช้คั่วในกระทะไวกว่า” (สายวสันต์ เพียงโคกกรวด 2552)

สำหรับ “ตู้เย็น” ได้เขามามีบทบาทสำคัญในการสงวนอาหาร ทำให้อาหารสด กลายมาเป็นวัตถุดิบที่สำคัญมากขึ้น เพราะสามารถเก็บรักษาอาหารสดให้คงสภาพอยู่ได้ จากที่อดีต วัตถุดิบที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารมักจะเป็นอาหารแปรรูปอย่างปลาร้า ปลาย่าง เขียดแห้ง น้ำตับ เป็นต้น ซึ่งการเปลี่ยนจากอาหารแปรรูปมาเป็นการใช้อาหารสดในการปรุงอาหารนั้นก็มีส่วนทำให้รูปร่างหน้าตาของอาหารเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะอย่างรสชาติของอาหารก็เปลี่ยนแปลงไปโดยปริยาย

การมีเทคโนโลยีต่าง ๆ เหล่านี้ทำให้ชาวบ้านมีวิถีชีวิตที่สะดวกสบายขึ้น แต่ก็ทำให้ชาวบ้านมีค่าใช้จ่ายเพิ่มมากขึ้นเช่นเดียวกัน ชาวบ้านจะต้องเสียค่าไฟฟ้า ค่าแก๊ส เป็นค่าใช้จ่ายในการครองชีพ ในแง่นี้ได้เชื่อมโยงไปถึงผลกระทบถึงการแบ่งปันอาหารที่ลดลงไปในปัจจุบัน เพราะชาวบ้านต่างก็มีภาระค่าใช้จ่ายในแต่ละวัน ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี กล่าวว่า “เขาปลูกกันเรา

ก็ต้องปลูกไม่ปลูกไปหาเอาของเค้ากินก็ไม่ได้ เขาต้องเอาไปขาย ต้องหารายได้ เพราะต้องซื้อกะปิ น้ำปลา หรือจ่ายค่าน้ำค่าไฟ" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

เทคโนโลยีที่เข้ามาทั้งเทคโนโลยีเกี่ยวกับอาหาร และเทคโนโลยีอื่น ๆ ทำให้ค่าครองชีพของชาวบ้านเพิ่มสูงขึ้น เป็นปรากฏการณ์หนึ่งของการก้าวเข้าสู่วิถีชีวิตตามแบบสังคมสมัยใหม่ที่ขับเคลื่อนโดยเศรษฐกิจแบบทุนนิยมอุตสาหกรรมเป็นสำคัญ

การเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร การเรียนรู้ทักษะการประกอบอาหาร ในอดีตจะอยู่ที่ครอบครัว แต่ในปัจจุบันเทคโนโลยีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร กว้างไกลยิ่งขึ้น "โทรทัศน์" และ "ตำราอาหาร" ได้กลายมาเป็นแหล่งเรียนรู้ทักษะในการประกอบอาหารของชาวบ้านในยุคปัจจุบัน ชาวบ้านทั้งที่เป็นคนรุ่นใหม่และคนรุ่นเก่าอย่างแม่บุญมา เรือนทอง แม่เทียบ เชาว์พลรัง ต่างก็กล่าวว่าได้เรียนรู้การทำอาหารจากโทรทัศน์

> "บางครั้งก็ดูโทรทัศน์ เราก็จำเอา ดูว่าอันนี้มีเครื่องปรุงอะไร เน้นรสชาติแบบไหน เปรี้ยวหรือหวานหรือเค็ม แล้วก็ลองเอามาทำดู ความจริงถ้าเราส่วนผสมแล้วก็ไม่ยากหรอกทำได้หมดแหละ เพราะเรามีพื้นฐานการทำอาหารอยู่แล้ว" (บุญมา เรือนทอง 2554)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ซึ่งมีรายการอาหาร วัตถุดิบ แตกต่างไปจากอาหารท้องถิ่น คนรุ่นใหม่สามารถเรียนรู้และสรรหาวัตถุนั้น ๆ ได้จากตลาด อีกทั้งโทรทัศน์ยังเป็นแหล่งที่เผยแพร่ค่านิยมการบริโภคอาหารแบบคนในเมืองอีกด้วย

การศึกษา

ในปัจจุบันระบบการศึกษา ได้เข้ามามีบาทบาทในการขัดเกลาทางสังคม แทนโครงสร้างทางสังคมดังเดิมที่ครอบครัวจะทำหน้าที่ดังกล่าว การที่เด็กต้องเข้าโรงเรียนตั้งแต่อายุยังน้อย และมีชีวิตส่วนใหญ่อยู่ที่โรงเรียนนั้น ทำให้เด็กห่างจากครอบครัวและชุมชน การถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจึงขาดช่วงไปดังเช่นคำกล่าวของ ยวงทอง คำโคกกรวด กล่าวว่า

> "เด็กรุ่นใหม่ที่เขาไปเรียนหนังสือ เขาจะไม่มารู้กับตรงนี้เลย เพราะเขาตื่นมาก็ไปโรงเรียนตั้งแต่ฟ้ายังไม่แจ้ง กลับมาก็มานั่งทำการบ้าน แม่ก็ทำกับข้าวไป เสร็จแล้วก็เรียกลูกมากิน" (ยวงทอง คำโคกกรวด 2554)

โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่านิยมที่ต้องส่งบุตรหลานไปเรียนในตัวเมือง หรือที่กรุงเทพฯ ก็มีส่วนสำคัญให้เด็กรุ่นใหม่มีค่านิยมที่แตกต่างไป รวมถึงมุมมองวิธีคิดที่มีต่ออาหารท้องถิ่นที่แตกต่างไปด้วย อย่างเรื่อง การรับประทานขนมข้าวต้มของหลานของยวงทอง

> “ถ้าเขาไปเรียนหนังสือมันจะมีเด็กหลายกลุ่มหลายประเภท ส่วนมากถ้าเด็กที่ไปเรียนในเมือง เด็กในเมืองเขาจะไม่รู้จักของพวกนี้ เด็กจะถูกมองว่าโบราณกินของเก่าคร่ำครึ เขาว่าอร่อยอยู่ถ้าอยู่บ้านเป็นที่หนึ่งเลย เพื่อนมากินที่นี่เขากินนะกินเยอะด้วย อย่างผัดหมี่ผัดอะไรนี่เขากินเยอะ แต่เวลาไปโรงเรียนไปไหนต่อไหนนี่เขาจะไม่ค่อยเอาไปกิน มันเลยกลายเป็นหลังฉากไป” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

นอกจากนี้ การศึกษายังปลูกฝังค่านิยม วิธีคิดต่าง ๆ แก่เด็ก อย่างเช่น องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ที่สอนให้เชื่อในสิ่งที่พิสูจน์จับต้องได้ ยังส่งผลให้ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารต่าง ๆ ตามแบบสังคมดั้งเดิมไม่ได้รับการสานต่อ อย่างเช่นความเชื่อเรื่องพระแม่โพสพ ก็เบาบางลงไปจากชุมชนท้องถิ่น ส่งผลให้กลไกในการควบคุมทางสังคมโดยใช้อำนาจเหนือธรรมชาติแบบโบราณนั้นหมดความสำคัญลง และส่งผลกระทบต่ออาหาร อย่างกรณีการปรับปรุงหน้าดิน การทำลายสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ดังคำกล่าวของคนเฒ่าคนแก่อย่างแม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด อายุ 86 ปี ที่ปัจจุบันต้องซื้อหน่อไม่รับประทาน “มันจกแม่โพสพขึ้นหมด หน่อไม้ก็สูญแนวหมด” (หมายถึงไถดันขุดที่นา ทำให้หน่อไม้สูญพันธุ์)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

จากการทบทวนการศึกษาของ ชาร์ลส์ เอฟ คายส์ (Charles F. Keyes) ที่ได้ทำการศึกษาชุมชนชาวนาไทย พบว่าการที่ “การศึกษา” เข้ามามีอิทธิพลทำให้ความคิดความเชื่อของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไปนั้นเป็นลักษณะที่สำคัญอย่างหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความทันสมัย คายส์ (Keyes) อธิบายว่า การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง ประชากร และเทคโนโลยีทำให้เงื่อนไขในการสร้างความหมายหรือตีความปรากฏการณ์รอบๆ ตัวของคนในชุมชนชาวนาไทยเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่จำกัดอยู่กับการอ้างอิงถึงแหล่งวัฒนธรรมเดิมที่มาจากวัฒนธรรมชุมชนและขนบธรรมเนียมจารีตประเพณีท้องถิ่นเท่านั้น แต่ปัจจุบันได้มีการผนวกเอาเงื่อนไขใหม่ ๆ ที่เกิดจากประสบการณ์การใช้ชีวิตของพวกเขา มาใช้ในการสร้างโลกทัศน์และการตีความของพวกเขาในการดำเนินชีวิตในโลกปัจจุบัน เช่น ประสบการณ์จากการศึกษาในระบบโรงเรียน ประสบการณ์จากการประกอบอาชีพ จากการเดินทางไปยังที่ต่างๆ รวมไปถึงกระแสโลกาภิวัตน์ การปฏิวัติทางเทคโนโลยี และการสื่อสารสมัยใหม่อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในทุก ๆ ด้าน ไปสู่ความทันสมัย (Keyes 1991,2006 อ้างถึงใน รัตนา บุญมัธยะ โตสกุล 2550) ดังนั้นการศึกษาจึงมีผลต่อการสร้างโลกทัศน์ใหม่ที่คนในชุมชนโดยเฉพาะคนรุ่นใหม่เปิด

รับเข้ามาเป็นหนึ่งในประสบการณ์การรับรู้ ตีความ ทำความเข้าใจสิ่งต่าง ๆ รอบตัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องของอาหาร การเลือกรับประทานอาหาร และการปฏิบัติต่ออาหารนั่นเอง

เครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat) และการท่องเที่ยว

การเข้ามาสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมท้องถิ่นของ เครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat) นั้น ได้เข้ามาผลักดันให้เกิดกระแสการท่องเที่ยวขึ้นในชุมชน บ้านหนองรังกาได้มีการจัดงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่นและงานย้อนยุคต่าง ๆ ของชุมชน ที่นำอาหารเข้ามาเป็นส่วนประกอบหลักของงาน ถึงแม้ว่าจะเป็นงานที่เกิดจากการผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น หรือมีจุดประสงค์เพื่อคงความเป็นท้องถิ่นไว้ก็ตาม แต่ในทางปฏิบัติ มีเหตุผลในการจัดงานที่ทับซ้อนอยู่มากมาย ไม่ว่าจะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ การดึงดูดคนเข้ามาทำบุญ การหารายได้สร้างพระอุโบสถ ฯลฯ ส่งผลให้ กระบวนการรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีจุดมุ่งหมายให้คนในชุมชนกลับมาบริโภคอาหารท้องถิ่นที่หมดความสำคัญลง หากแต่มีเป้าหมายอยู่ที่ “คนนอก” ในการดึงดูดคนนอกเข้ามาทำบุญ หรือ เข้ามาท่องเที่ยวในท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นจึงมีการปรับเปลี่ยนเพื่อรองรับกระแสดังกล่าว ซึ่งเป็นมิติหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบันที่มีปัจจัยเรื่องการท่องเที่ยว เข้ามาเป็นส่วนสำคัญของการเปลี่ยนแปลง

มหาวิทยาลัยศิลปากร ศูนย์วิทยทรัพยากร

อาหารท้องถิ่นในปัจจุบันได้ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นส่วนประกอบสำคัญของงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมท้องถิ่นต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นงานเดิ่นคนเดินฯ งานลอยกระทงย้อนยุค งานบุญกฐิน หรืองานเลี้ยงแขกผู้มาเยือนของทางวัดหนองรังกา ไม่ได้มีสาระสำคัญอยู่ที่การให้คนในชุมชนหันกลับมาบริโภคอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม หากแต่มีวัตถุประสงค์เพื่อดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยว โดยนำเสนอความแปลกแตกต่างของท้องถิ่น ให้แก่ของคนชนชั้นกลางในเมืองที่มีพฤติกรรมการบริโภคซ้ำ ๆ กันในแต่ละวัน มักจะเสาะแสวงหาความแปลกใหม่ในรสชาติและหน้าตาของอาหาร อยากลิ้มลองอาหารต่างวัฒนธรรม สังเกตได้จากการจัดงานย้อนยุคต่าง ๆ ที่บ้านหนองรังกา และที่อื่น ๆ จะได้รับความสนใจจากผู้คนค่อนข้างมาก

> “คนส่วนใหญ่เดี๋ยวนี้โหยหาอดีต โหยหาของดั้งเดิม ของโบราณกันเยอะ โดยสังเกตได้จากเวลาที่มีการจัดงานต่าง ๆ แล้วมีเรื่องของวัฒนธรรมประเพณี ของกิน ของใช้ในสมัยโบราณมาแสดงให้ได้ชม ได้ศึกษามาจำหน่ายในงาน คนจะให้ความสนใจกันมาก” (พระมหาดร.ประเสริฐ 2552)

อีกทั้งอาหารท้องถิ่นยังผูกติดกับความรู้สึกสด ใหม่ และกระแสการรักสุขภาพ อาหารท้องถิ่นมีส่วนประกอบของสมุนไพรที่ให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย อย่างเช่น “ข้าวแผะ” ซึ่งเป็นข้าวที่หุงหรือต้มกับพืชผักต่าง ๆ ก็ถูกนำเสนอในแง่ของสารอาหารที่ครบถ้วน ทั้งที่ในมิติทาง

ประวัติศาสตร์และในสำนึกของชาวบ้านแล้ว “ข้าวแผะ” กลับมีนัยยะของความอดอยาก ยากจนข้นแค้น เพราะถูกปรุงขึ้นเมื่อเกิดสถานการณ์ภัยแล้ง ปริมาณข้าวไม่เพียงพอต่อความต้องการของสมาชิกในครอบครัว จึงต้องนำวัตถุดิบอย่างอื่นมาหุงปนกับข้าวเพื่อให้ได้ปริมาณเพียงพอกับจำนวนสมาชิกในครอบครัว ดังนั้นในมุมมองของชาวบ้าน คนที่บริโภคข้าวแผะ คือ “คนอดอยาก” ดังคำกล่าวที่ว่า “ข้าวแผะเป็นอาหารของคนยาก” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

กรณีข้าวแผะสะท้อนให้เห็นว่า อาหารท้องถิ่นในงานรื้อฟื้นได้ถูกให้คุณค่าและความหมายใหม่จากภูมิปัญญาในการปะทังชีวิตที่ผูกติดกับความยากจนข้นแค้น กลายมาเป็นอาหารที่ทรงคุณค่าทางโภชนาการ และสืบสานอัตลักษณ์ของความเป็นชาวไทยโคราชที่น่าภาคภูมิใจ ในแง่มุมดังกล่าววิภานี กาจนาภิญโญกุล (2545) ได้ทำการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคและความหมายของขนมที่เกิดขึ้นในสังคมไทยในมิติของการเปลี่ยนแปลงในหัวข้อ ขนมไทยและวัฒนธรรมการบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย จ.นครปฐม นั้น วิภานี มองว่า การท่องเที่ยวได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการนำความเปลี่ยนแปลงมาสู่ตลาดดอนหวายและส่งผลกระทบต่อขนม นักท่องเที่ยวทำให้บทบาทหน้าที่ และความหมายของขนมไทยในตลาดดอนหวายเปลี่ยนแปลงไป ถึงแม้ว่าบ้านหนองรังกายังไม่มีลักษณะของการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเต็มรูปแบบ และไม่ได้มีการนำข้าวแผะหรืออาหารท้องถิ่นอื่น ๆ มาขายให้แก่นักท่องเที่ยว แต่บ้านหนองรังกาก็กำลังพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชน มีการเตรียมการเปิดรับนักท่องเที่ยวให้หลั่งไหลเข้ามาในชุมชน อย่างเช่น การสร้างหอโรยตัว, ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวและร้านขายของที่ระลึกที่สวนเขาดิน และการตั้งกลุ่มโฮมสเตย์ ซึ่งขณะนี้กำลังมีการปรับปรุงบ้านเรือนชาวบ้านให้พร้อมรับนักท่องเที่ยว และบางหลังคาเรือนก็พร้อมเปิดให้บริการแล้วอย่างบ้านของผู้ใหญ่สำราญ เทินสะเกษ และบ้านของคุณยายทองย้อย เป็นต้น และจากการพูดคุยกับอดีตผู้ใหญ่สำรอง เพียงโคกกรวด ก็มีแนวโน้มว่าจะมีการนำอาหารพื้นบ้านต่าง ๆ มาต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วย อาหารท้องถิ่นจะถูกปรับให้คุณค่าและความหมายขึ้นมาอาจจะเป็นในแง่ของอาหารเพื่อสุขภาพ หรือสัญลักษณ์ของการเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทโคราช ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนคือกรณีหมี่โคราช ที่ปัจจุบันถูกให้ความหมายว่า “เป็นอัตลักษณ์ของชาวโคราช” สังเกตได้จากคำเรียกอาหารชนิดนี้ว่า “หมี่โคราช” ทั้งที่แต่เดิม หรือแม้กระทั่งตัวชาวบ้านที่เป็นคนท้องถิ่นในปัจจุบันก็ยังเรียกว่า “หมี่” เท่านั้น เมื่อทำเป็นอาหารมาแล้วก็เรียกว่า “คั่วหมี่” แต่เมื่อนำเสนอกับนักท่องเที่ยวแล้วกลายเป็น “ผัดหมี่โคราช” และกลายเป็นของฝากขึ้นชื่อประจำจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งปัจจุบันมีการผลิตในรูปแบบโรงงานอุตสาหกรรม และวางขายอยู่ทั่วไปตามท้องตลาด และบางแห่งก็บรรจุหีบห่อพร้อมน้ำปรุงสำเร็จด้วย คั่วหมี่ในแง่มุมของการท่องเที่ยวจึงมีความหมายเป็นสินค้า ของที่ระลึก ที่ผู้บริโภคนึกถึงความเป็นโคราช หรือจังหวัดนครราชสีมา จากเดิมที่เป็นอาหารในงานประเพณีอย่างงานบวช และงานศพ ถึงขนาดที่ว่าเมื่อกล่าวถึงคั่วหมี่ ชาวบ้านจะนึกถึงงานศพ

ในทันที ดังเช่น สำรอง เพียงโคกกรวด ได้เล่าเรื่องราวที่พูดคุยหยอกล้อกับเพื่อนว่า “เฮ้ยกูอยากกินคั่วหมี่มึงแท้” แล้วจะได้รับคำตอบว่า “กูยังไม่ตาย” อาหารที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมนี้จะเป็นอาหารรายการแรก ๆ ที่ถูกนำเสนอแก่นักท่องเที่ยว

รูปแบบของการจัดงานย้อนยุคที่บ้านหนองรังกา ที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ “การบริจาค” ที่ในชุมชนเรียกกันว่า “โรงทาน” โรงทานนั้นมาจากการรวบรวมเงินกันจากสมาชิกในแต่ละคุ้ม แต่จากการสังเกตของผู้ศึกษา มีลักษณะของคนที่มีฐานะในชุมชน บริจาคมาร่วมด้วย ซุ้มอาหารบางซุ้มจะไม่มีชื่อคุ้ม แต่มีชื่อบุคคล เช่น “ขนมจีน - แกงเขียวหวาน สมชาย - สายจิต” เป็นต้น ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นคนในท้องถิ่น อาจเป็นคนจากข้างนอกนำมาอาหารมารวมบริจาค เช่น ซุ้ม น้ำสมุนไพร ในงานวันลอยกระทงย้อนยุค ซึ่งไม่มีส่วนเกี่ยวข้องใด ๆ กับอาหารท้องถิ่นเลย การทำอาหารในงานย้อนยุคหลายรายการก็มีการประยุกต์ดัดแปลง เช่น กรณีขนมครก ที่ปกติต้องนำข้าวสารมาโม่แป้ง แต่เพื่อความรวดเร็ว ชาวบ้านบางกลุ่มใช้ข้าวต้มมาโม่แป้งแทน ทำให้ขนมครกมีรสชาติ และรูปร่างหน้าตาที่แตกต่างไปจากขนมครกดั้งเดิม เป็นต้น อีกทั้งบรรยากาศภายในงานย้อนยุค ที่มุ่งเน้นด้านการท่องเที่ยว และความบันเทิงเริงใจนั้น ได้มีการประยุกต์อาหารอื่น ๆ เข้ากับอาหารท้องถิ่น เช่น ยำหมี่สด และไข่ตุ๋นใบตอง ที่ปรากฏในงานเดิ่นคนเดินเต๊อะเดินโคราช ผู้ศึกษามองว่าลักษณะดังกล่าวอาจทำให้ “ภาพอาหารท้องถิ่น” และความเข้าใจของคนรุ่นใหม่ในชุมชนที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

จะเห็นว่าการศึกษาเรื่องอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงระบบอาหาร และพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ที่บ้านหนองรังกาทำให้เราเห็นแง่มุมต่าง ๆ ของการใช้ประโยชน์จากอาหารท้องถิ่นของคนในชุมชนและนอกชุมชน นอกจากการบริโภคแล้ว ยังมีการสร้างความหมายและคุณค่าของอาหาร ดังที่ Mintz and Bois การสร้างทฤษฎี “ระบบอาหาร” (ของนักมานุษยวิทยา) ถูกใช้ในการสะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการทางสังคมในวงกว้าง เช่น การสร้างคุณค่าทางการเมือง-เศรษฐกิจ, การสร้างคุณค่าทางสัญลักษณ์ และโครงสร้างทางสังคมเกี่ยวกับความทรงจำ (Mintz and Bois 2002, 99) การศึกษาอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกา สะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการทางสังคมในหลายลักษณะ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการที่อาหารท้องถิ่นถูกนำมาสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ด้วยการสร้างภาพแทนของอัตลักษณ์ความเป็นท้องถิ่นไทโคราช รวมไปถึงการสร้างคุณค่าทางสัญลักษณ์ และโครงสร้างทางสังคมเกี่ยวกับความทรงจำ ในงานฟื้นฟูอัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่นต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น ที่มีผลต่อความรู้สึกโหยหาอดีตของผู้คน โดยการสร้างจินตนาการให้ย้อนรำลึกถึงวิถีชีวิต อาหารและรสชาติอาหารจากฝีมือแม่ในวัยเยาว์ ตลอดทั้งความอุดมสมบูรณ์ของสภาพแวดล้อมธรรมชาติในอดีต ส่งผลทำให้งานย้อนยุคที่มีการรื้อฟื้นอาหารท้องถิ่นเข้ามาเป็นส่วนประกอบของงานได้รับการตอบรับจากทั้งนักท่องเที่ยวและคนในชุมชน

เป็นอย่างดี ไม่เพียงเท่านั้น การศึกษาอาหารท้องถิ่นในงานรื้อฟื้นวัฒนธรรมต่าง ๆ ยังมีแง่มุมของการถูกสร้างคุณค่าทางการเมือง ชนชั้น และฐานะทางสังคม อย่างเรื่องการ “บริจาคอาหาร” ผู้บริจาคมักจะเป็นผู้มีฐานะ และมีบทบาทสำคัญในชุมชน เราจะรู้ว่าใครมีฐานะ และมีบทบาทสำคัญในโครงสร้างทางสังคมของชาวบ้านหนองรังกา ไม่ว่าจะเป็นคนในชุมชน หรือคนนอกชุมชน สามารถรู้ได้ด้วยการดูจากรายชื่อผู้บริจาคอาหารมาร่วมกับโรงทานในงานบุญของวัดและชุมชน ซึ่งผู้ศึกษามองว่า การให้คุณค่าและความหมายของอาหารในแง่มุมของการท่องเที่ยว มีผลทำให้อาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไปตามที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น

ปัจจัยภายใน

ปัจจัยภายในที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว การเปลี่ยนการประกอบอาชีพ ผู้นำชุมชนที่กระตือรือร้นในการพัฒนา การเปลี่ยนแปลงวิธีคิดและค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร

การเพิ่มจำนวนประชากร

มหาวิทยาลัยศิลปากร ของนิสิตทุกคน

การเพิ่มจำนวนประชากร ถือเป็นปัจจัยพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลง เมื่อมีประชากรมากขึ้น ส่งผลให้ทรัพยากรที่มีอยู่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของประชากร บ้านหนองรังกามีประชากรเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วสังเกตจากตารางที่ 1 แสดงการขยายตัวของประชากร จากปี พ.ศ. 2500 มีประชากร 40 ครัวเรือนปี พ.ศ.2531 ประชากรอยู่ที่ 100 ครัวเรือน ปี พ.ศ.2535 มีประชากร 164 ครัวเรือน และในปี พ.ศ. 2550 เพิ่มขึ้นมาเป็น 387 หลังคาเรือน การเพิ่มขึ้นของประชากรนี้มีผลต่อการแบ่งมรดกที่ดินทำกิน จากที่เป็นที่ดินผืนใหญ่ ก็จะถูกแบ่งออกเป็นแปลงเล็ก ๆ ให้เพียงพอต่อสมาชิกในครัวเรือน ทำให้ชาวบ้านมีที่ทำกินเล็กลง ยวงทอง คำโคกกรวด อายุ 56 ปี กล่าวว่า “เมื่อคนมากขึ้น ส่วนแบ่งก็ลดลง”

การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว

การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัวเป็นปัจจัยภายใน มีผลกระทบต่อการเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค กล่าวคือ ในอดีตชาวบ้านจะอยู่รวมกันเป็นครอบครัวใหญ่ เพราะคนสมัยก่อนมีบุตรมาก ครอบครัวหนึ่ง ๆ ประมาณ 8-12 คน เนื่องจากคนสมัยนั้นยังไม่รู้จักวิธีการคุมกำเนิดที่ได้ผลแน่นอน ถ้ามีการพยามคุมกำเนิดส่วนมากจะใช้ความเชื่อ เช่น มะพร้าวทะลายขาดหรือนำหญ้าคาไปพันต้นหมันเมื่อเกิดจันทรุปราคา เป็นต้น อีกทั้งสมัยนั้นต้องการแรงงานในการทำนาจึงนิยมมีลูกมากไว้ช่วยกันทำนา ประกอบกับในช่วงสมัยจอมพล ป.พิบูลสงคราม ได้มีนโยบาย

พัฒนาระบบอุตสาหกรรม ประเทศไทยต้องการแรงงานเป็นจำนวนมากจึงมีการส่งเสริมให้มีบุตรจำนวนมาก ๆ โดยให้รางวัลคนที่มีลูกมากคนละ 300 บาท (แม่ใหญ่ศรี โชคโคกกรวด 2553)

การที่ครอบครัวมีขนาดใหญ่ทำให้การทำอาหารกินเองในครอบครัวเป็นเรื่องที่คุ้มค่าและประหยัด และด้วยความที่อยู่ด้วยกันหลายคน อาหารอาจไม่เพียงพอ จึงต้องมีการรับประทานอาหารพร้อม ๆ กัน ในส่วนนี้ ได้ช่วยในการสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัวให้แน่นแฟ้น ในขณะที่ครอบครัวสมัยใหม่มีขนาดเล็กลง ครอบครัวหนึ่ง ๆ อาศัยอยู่ด้วยกันประมาณ 3-5 คน การทำอาหารกินเอง จะต้องซื้อวัตถุดิบทุก ๆ อย่างเพื่อมาประกอบอาหารจานหนึ่ง ๆ ทำให้สิ้นเปลือง ดังนั้นการซื้อกับข้าวสำเร็จจึงประหยัดกว่า

การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการประกอบอาชีพ

ภายหลังปี พ.ศ. 2531 เป็นต้นมา บ้านหนองรังกาได้มีการพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง ชาวบ้านหันมาประกอบอาชีพไม้ดอกไม้ประดับกันเป็นจำนวนมาก วิถีชีวิตของชาวบ้านแปลงไป ส่งผลให้ชาวบ้านต้องเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสมกับวิถีการดำเนินชีวิตของตน ในอดีตนั้น ชาวบ้านมีวิถีชีวิตผูกพันกับธรรมชาติ และทำเกษตรกรรมสำหรับการบริโภคในครัวเรือน คนสมัยก่อนจึงทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ชาวบ้านรุ่นก่อน ๆ จึงมักปลูกข้าวและพืชผักไว้บริโภคเอง และเรียนรู้ที่จะหาอาหารจากธรรมชาติที่มีอยู่อย่างดาษดื่นรอบ ๆ ตัว ในขณะที่วิถีชีวิตของคนปัจจุบันหันมาทำเกษตรเพื่อการค้า ทำในสิ่งที่ขายได้ ไม่ได้ทำในสิ่งที่รับประทานได้ อย่างเช่น การปลูกไม้ดอกไม้ประดับ และพืชไร่เชิงเดี่ยวต่าง ๆ เช่น ไร่ข้าวโพดและไร่มันสำปะหลัง เป็นต้น อาชีพเหล่านี้ชาวบ้านไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตมาบริโภคได้ แต่สร้างรายได้ที่เป็นตัวเงิน ตลาดรวมถึงรถขายกับข้าวจึงเป็นช่องทางที่ชาวบ้านสามารถใช้เงินจากการประกอบอาชีพสำหรับซื้ออาหารมาบริโภค ซึ่งเป็นลักษณะของการเปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรมแบบยังชีพ มาเป็นสังคมกึ่งเมืองกึ่งชนบท ชาวบ้านมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้น

ผู้นำชุมชนและกลุ่มแกนนำในชุมชน

บ้านหนองรังกามี ผู้นำชุมชนและกลุ่มแกนนำในชุมชนที่มีการกระตือรือร้นในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจ เสริมอาชีพ เสริมรายได้ การพัฒนาสาธารณูปโภคต่าง ๆ ก็ถูกพัฒนาขึ้นภายหลังการดำรงตำแหน่งของนายสำรอง เพียงโคกกรวด ภายใต้ความมุ่งหวังให้ชาวบ้านมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น โครงการพัฒนาต่าง ๆ รัฐไม่ได้เป็นผู้ลงมาพัฒนาโดยตรง หากแต่เป็นความต้องการของท้องถิ่นในการขวนขวายปรับตัวให้สอดคล้องกับบริบททางสังคมวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป อย่างการประกอบอาชีพไม้ดอกไม้ประดับ ก็เป็นผล

มาจากราคาพืชไร่อย่างมันสำปะหลังตกต่ำลงเมื่อปี พ.ศ. 2535 ทำให้ทางแกนนำชุมชน ร่วมกันคิดหาทางเลือกอาชีพใหม่ ๆ อีกทั้งผู้ใหญ่สำรองยังเป็นผู้นำไฟฟ้าเข้าสู่หมู่บ้าน ในปี พ.ศ. 2532 อีกด้วย และโครงการล่าสุดได้มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวขึ้นในชุมชน ทำให้คนนอกหลั่งไหลเข้ามาในชุมชนเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับท่านเจ้าอาวาสวัดหนองรังกา พระมหาดร.ประเสริฐ เป็นพระนักพัฒนา และมีการขยายเครือข่ายผู้แสวงบุญอยู่เสมอ ๆ เป็นจุดดึงดูดให้คนจากภายนอกนำกฐินและผ้าป่ามาถวายที่วัดอยู่เป็นประจำ การเข้ามาของคนนอก ทำให้ชาวบ้านต้องเตรียมอาหารต้อนรับซึ่งจะแตกต่างกันไปตามแต่ละกลุ่มคนผู้มาเยือนชุมชน

> “การทำอาหารเลี้ยงแขกที่บ้านหนองรังกา จะดูด้วยว่าแขกที่มาร่วมงานเป็นใครมาจากไหน ถ้าเป็นคนแขกที่มาจากกรุงเทพ อาหารส่วนใหญ่ที่ทำไว้เลี้ยงต้อนรับก็จะเน้นไปที่อาหารพื้นบ้าน น้ำพริก ผักพื้นบ้าน ซึ่งผักก็ต้องเป็นผักในท้องถิ่นที่หาได้ตามริมรั้ว ตามสวนครัว ไม่ให้ซื้อจากตลาด แต่ถ้าเป็นคนที่มาจากต่างจังหวัด ก็จะเน้นอาหารอาหารทั่วไปหรืออาหารที่คนในเมืองกินกัน เช่น แกงเผ็ด พะแนง ต้มจืด ผัดผัก เป็นต้น” (พระมหาดร.ประเสริฐ 2553)

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

จะเห็นว่า การติดต่อกับคนนอกนั้นถ้าเป็นคนต่างท้องถิ่นจะเลือกทำอาหารในเมือง เพื่อความมีหน้ามี ในขณะที่ถ้าเป็นคนในเมืองโดยเฉพาะคนกรุงเทพฯ จะเลือกนำเสนออาหารท้องถิ่นเพื่อนำเสนอมนต์เสน่ห์ของวัฒนธรรมพื้นบ้านที่คนในเมืองยากนักจะได้พบ

การมีผู้นำและแกนนำชุมชนที่แข็งขันนี้เป็นเหตุผลสำคัญที่ว่าเหตุใดบ้านหนองรังกาจึงมีความเปลี่ยนแปลงเป็นไปอย่างรวดเร็วกว่าที่อื่น ๆ การปรับตัวเปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรกรรมดั้งเดิมมาเป็นสังคมกึ่งเมืองกึ่งชนบท และมีแนวโน้มที่จะพัฒนาไปเป็นสังคมเมืองต่อไปในอนาคต

การเปลี่ยนแปลงวิธีคิดค่านิยมเกี่ยวกับอาหารของคนในชุมชน

การเปลี่ยนแปลงวิธีคิด และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารของชาวบ้านในปัจจุบัน เป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภค ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงค่านิยมการทำอาหาร การปะทะทางความคิดของคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ ดังนี้

การเปลี่ยนค่านิยมการทำอาหาร ในอดีตแต่ละครอบครัวจะประกอบอาหารรับประทานเอง ซึ่งผู้หญิง โดยเฉพาะผู้เป็นแม่ จะทำหน้าที่หลักในการประกอบอาหาร และอาจจะมีลูกสาวเป็นลูกมือคอยช่วยเตรียมอาหาร แต่ในปัจจุบันผู้หญิงไม่จำเป็นต้องทำอาหาร เพราะผู้หญิงในชุมชนส่วนใหญ่ต้องไปทำงานนอกบ้าน การไม่ทำกับข้าวของผู้หญิงจึงเป็นเรื่องที่เข้าใจได้ การ

แบ่งงานในครอบครัวเกี่ยวกับการหุงหาอาหาร จึงขึ้นอยู่กับภาระหน้าที่การงาน คนที่ทำกับข้าวอาจจะเป็นพ่อก็ได้ ยกตัวอย่าง เช่น ครอบครัวของสมรัก ศรีทนนาง

> “ในครอบครัวจะมีทั้งซื้อกับข้าวสำเร็จ และทำรับประทานเอง คนทำกับข้าวส่วนใหญ่จะเป็นสามี สามีเป็นคนจังหวัดเลย อาหารส่วนใหญ่ที่ทำกินกันจะเป็นอาหารประเภทผัด ๆ ทอด ๆ เช่น ผัดกะเพรา ผัดผัก น้ำพริก ปลาทูทอด และไข่เจียวเป็นต้น” (สมรัก ศรีทนนาง 2554)

การเปลี่ยนแปลงค่านิยมเกี่ยวกับการที่ผู้หญิงต้องเป็นผู้ทำอาหารให้แก่คนในครอบครัวในลักษณะที่ลดความเข้มงวดลงนั้น มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงสถานภาพและบทบาทของผู้หญิงในชุมชนบ้านหนองรังกา ในอดีตค่านิยมการทำอาหารของผู้หญิงเป็นเรื่องสำคัญมาก คนที่ทำอาหารอร่อยจะได้รับการยกย่องในชุมชน ลักษณะดังกล่าวเป็นกลไกหนึ่งในการสืบทอดโครงสร้างทางสังคมแบบปิตาธิปไตย กล่าวคือ เป็นสังคมวัฒนธรรมในลักษณะที่ยกย่องเพศชายเป็นใหญ่ ในแง่ของการแบ่งพื้นที่หรือปริมณฑลสาธารณะ (public sphere) ให้เป็นพื้นที่ของผู้ชาย และพื้นที่หรือปริมณฑลที่จัดว่าเป็นบ้าน (domestic sphere) เป็นพื้นที่ของผู้หญิง

ฉลาดชาย รมิตานนท์อธิบายแนวคิดดังกล่าวว่า เป็นส่วนหนึ่งของอุดมการณ์แบบชายเป็นใหญ่ อุดมการณ์ที่ใช้ในที่นี้ประกอบขึ้นมาด้วย ความเชื่อต่าง ๆ ที่มีลักษณะเป็นสามัญสำนึกชุดหนึ่ง เป็นความรู้ที่เกี่ยวกับการใช้แบบพื้น ๆ ธรรมดา ๆ (practical knowledge) จนกลายเป็นพื้นฐานของการกระทำของผู้คน ตัวอย่างเช่น อุดมการณ์ที่เกี่ยวกับครอบครัว นำเสนอครอบครัวเดี่ยว ซึ่งประกอบด้วยแม่ พ่อ และลูก ซึ่งยังต้องพึ่งพาแม่และพ่อ คนเหล่านี้อยู่ด้วยกันเป็นหนึ่งครัวเรือน โดยถือว่า ผู้ชาย (พ่อ) เป็นผู้หาเลี้ยงครอบครัวทางเศรษฐกิจ (economic provider) และผู้หญิง (แม่) เป็นผู้คอยดูแลอยู่ในปริมณฑลของบ้าน (carer in domestic sphere) เช่นนี้เป็นเรื่องธรรมชาติ (ในความหมายว่าครอบครัวก็ดี ครัวเรือนก็ดีวางอยู่บนพื้นฐานทางชีววิทยาหรือ biology based) กับทั้งยังถือว่าครอบครัวและครัวเรือนแบบนี้เป็นสถาบันสากล (ที่ไหน ๆ เวลาไหน ๆ ในโลกก็เป็นอย่างนี้) เป็นต้น (ฉลาดชาย รมิตานนท์ ม.ป.ป.)

บ้านหนองรังกามีลักษณะสังคมวัฒนธรรมที่ยกย่องผู้ชายผู้เป็นพ่อให้มีความสำคัญเหนือสมาชิกคนอื่น ๆ ในครอบครัวมาตั้งแต่อดีต สังเกตได้จากการจัดลำดับการบริโภคอาหารของสมาชิกในครอบครัว จากคำบอกเล่าของสำรอง เพียงโคกกรวด เกี่ยวกับแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคของชาวไทโคราชบ้านหนองรังกาในอดีต ว่า “ต้องให้ผู้เป็นพ่อรับประทานก่อน” อีกทั้งคำบอกเล่าที่ว่า “ผู้หญิงสมัยก่อน ก่อนจะนอนต้องกราบเท้าผู้เป็นสามี” (สำรอง เพียงโคกกรวด 2552)

สะท้อนให้เห็นถึงการให้การยกย่องและให้ความสำคัญต่อผู้เป็นพ่อซึ่งเป็นหัวหน้าครอบครัว ผู้ชายในชุมชนจะได้รับการยกย่องให้ความสำคัญ เพราะต้องออกไปเสี่ยงอันตรายข้างนอกบ้านในการหาของป่าล่าสัตว์ สนิท เทินสระเกษ ได้พูดถึงการได้มาซึ่งอาหารในอดีตว่า “แต่ก่อนอาหารการกิน ไม่มีอดดอก พ่อแกออกป่าเป็นประจำ” (สนิท เทินสระเกษ 2554) ผู้ชายต้องออกไปล่าสัตว์ในป่าและเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงหลักในการทำนา เพราะเชื่อกันว่ามีลักษณะทางกายภาพที่เอื้ออำนวยกว่าผู้หญิง มีพละกำลังมากกว่าผู้หญิง ผู้หญิงจะทำหน้าที่ในการเลี้ยงดูลูกและความเรียบร้อยของบ้านเรือน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัว และเพื่อให้โครงสร้างทางสังคมในลักษณะดังกล่าวยังคงอยู่ ชาวบ้านในชุมชนโดยเฉพาะผู้หญิงจะทำหน้าที่เป็นผู้ผลิตซ้ำ (reproduced) อุดมการณ์ดังกล่าว โดยการปลูกฝังและขัดเกลาเด็กผู้หญิง ด้วยค่านิยมการเป็น “แม่ศรีเรือน” ซึ่งจะคอยดูแลทุกอย่างในบ้าน รวมถึงการทำอาหาร คนที่ทำหน้าที่ดังกล่าวอย่างไม่ขาดตกบกพร่องจะได้รับการยอมรับและการยกย่องจากชาวบ้านคนอื่น ๆ ในชุมชน แต่ปัจจุบันแรงจูงใจในการฝึกปรือการทำอาหารของผู้หญิงลดลง เมื่อเกิดแรงผลักดันทางเศรษฐกิจส่งผลให้ผู้หญิงต้องออกไปทำงานนอกบ้านมากขึ้น ทำให้ผู้หญิงมีเวลาในการดูแลบ้าน และสมาชิกในครอบครัวรวมถึงเรื่องอาหารการกินน้อยลง ผู้ชายจึงต้องเข้ามาช่วยทำหน้าที่เหล่านี้เพื่อความสมดุลในครอบครัว ทำให้เส้นแบ่งพื้นที่ของผู้หญิงและผู้ชายในชุมชนเบาบางลง

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

ปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่านิยมการประกอบอาหารของผู้หญิงคือ “ความสะดวกในการเข้าถึงอาหารที่มีมากขึ้น” หากทำอาหารไม่อร่อย ก็สามารถซื้ออาหารสำเร็จบริโภคได้ เพราะมีทั้งตลาด และร้านอาหารทั้งในและนอกชุมชนในเลือกสรร อย่างกรณี สายชล คูศรีพิทักษ์ อายุ 35 ปี “บางทีเข้าไปตลาดโคกเพชร ก็ซื้อกับข้าวสำเร็จมา หรือไม่ก็อาหารตามสั่ง สั่งเอาแถวนี้ ทำเองบ้าง ตามสั่งบ้างแล้วแต่” (สายชล คูศรีพิทักษ์ 2554) การที่แม่ไม่ค่อยได้ทำอาหาร ซื้ออาหารสำเร็จมารับประทาน ทำให้เด็กที่เติบโตขึ้นมาคุ้นเคยกับอาหารตลาดและกลายเป็นรสนิยมการบริโภคอาหารต่อไปในที่สุด

อย่างไรก็ตามค่านิยมการทำอาหารรับประทานเองยังคงมีความจำเป็น เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่มีความตระหนักถึงความสะอาด ปลอดภัย และรสชาติของอาหาร ชาวบ้านส่วนใหญ่ให้ข้อมูลตรงกันว่ามีความนิยมในรสชาติของอาหารที่ทำรับประทานเองว่าอร่อยกว่าอาหารสำเร็จที่ซื้อจากตลาด แม้กระทั่งคนรุ่นใหม่ หลายต่อหลายคนก็มีความสนใจทำอาหารรับประทานเอง แต่การเรียนรู้ทักษะการทำอาหารของกลุ่มคนรุ่นใหม่นั้น กว้างขวางกว่าในท้องถิ่น อาหารหน้าตาใหม่ ๆ จะได้รับความสนใจตามค่านิยมทางสังคมที่ถ่ายทอดผ่านทางโทรทัศน์ ตำราอาหาร สำหรับอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมจะไม่ค่อยถูกเลือกมาประกอบอาหาร เพราะคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยได้รับประทานอาหารเหล่านั้น อีกทั้งไม่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำอาหารจากคนรุ่นก่อน ๆ ไม่ว่าจะเป็น

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นต่าง ๆ เช่นการเลือกสรรวัตถุดิบ กรรมวิธีในการได้มา สรรพคุณในการรักษาโรคต่าง ๆ เป็นต้น

การปะทะทางความคิดระหว่างคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ ในสังคมปัจจุบันประกอบไปด้วยคนรุ่นเก่าที่เคยมีชีวิตอยู่ในสมัยอดีตและมีชีวิตอยู่ต่อเนื่องมาจนสมัยปัจจุบันผ่านการสั่งสมประสบการณ์ทั้งเก่าและใหม่ และเลือกใช้ให้เหมาะสมกับตัวเอง กับคนรุ่นใหม่ที่เกิดมาในยุคสมัยใหม่และไม่เคยได้รับการสั่งสมประสบการณ์แบบคนรุ่นก่อน ประสบการณ์ชีวิตที่แตกต่างกันทำให้คนรุ่นเก่ากับคนรุ่นใหม่ มีรสนิยมทางด้านอาหารที่ต่างกัน ส่งผลให้เลือกบริโภคอาหารแตกต่างกัน คนรุ่นเก่าที่ผ่านประสบการณ์ชีวิตในแบบเดิม ๆ ยังมีความคิด ความเชื่อ และวิถีปฏิบัติในแบบเดิม ๆ อยู่ ส่วนคนรุ่นใหม่ ที่เกิดมาในยุคสมัยที่สภาพแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติและสังคมเปลี่ยนแปลงไปแล้ว จะมีวิถีชีวิตที่แตกต่างออกไป ส่งผลให้คนสองกลุ่มนี้มีวิธีคิด โลกทัศน์ที่แตกต่างกันออกไปด้วย ซึ่งวิธีคิดและโลกทัศน์ดังกล่าวได้ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารแตกต่างกันไปด้วย คนรุ่นใหม่จะเลือกรับประทานอาหารที่คำนึงถึงความสะดวกรวดเร็ว อิ่มท้องมากกว่าที่จะคำนึงถึงปัจจัยอื่น ๆ เพราะประสบการณ์ที่เขาสั่งสมมานั้นแตกต่างไปจากคนรุ่นก่อน ๆ คนรุ่นก่อน ๆ นอกจากจะได้รับการขัดเกลาจากรุ่นสู่รุ่นแล้ว ยังได้ผ่านความยากลำบาก การเดินทางที่ใช้ระยะเวลา และความอดทน ผ่านช่วงเวลาวิกฤติ ขาดแคลนอาหาร ทำให้เขาต้องคำนึงหลาย ๆ อย่างในการเลือกบริโภคอาหาร ต้องมีการกักตุนอาหารไว้รับประทานในยามขัดสน วัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบอาหารจึงต้องมีคุณสมบัติในการเก็บรักษาเอาไว้บริโภคได้นานอย่างเช่น ฟักเขียวและฟักทอง ซึ่งเชื่อมโยงกับความเชื่อ เรื่องความร่ำรวย โชคลาภ และความเป็นศิริมงคล อันเป็นเหตุผลที่คนรุ่นก่อน ๆ ใช้ในการอธิบายว่าเหตุใดต้องมีสิ่งเหล่านี้กักตุนอยู่ที่บ้านไว้ เพราะเขาคำนึงถึงความจำเป็นและมีความมั่นคงในอาหารนั่นเอง คนรุ่นใหม่จะมองว่าความเชื่อต่าง ๆ เหล่านี้เป็นเรื่องงมงาย ดังเช่นคำบอกเล่าของยวงทอง คำโคกกรวด ที่ว่า

> “คนที่เขาเชื่อเขาก็ทำ คนที่เขาไม่เชื่อเขาก็ไม่สนใจ โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ เขาจะไม่ค่อยเชื่อและไม่ค่อยปฏิบัติตาม เขามักจะพูดว่า เชื่อโบราณบานบุรี หมายความว่าความเชื่อแบบโบราณนั้นงมงาย คร่ำครึ อย่างเรื่องฟัก เขาไม่เชื่อว่าฟักจะนำความร่ำรวยมาให้ได้อย่างไร ไม่หามันจะมีได้อย่างไร เงินทองมาจากการทำมาหากินเท่านั้น ซึ่งยายก็เห็นว่าอาจจะจริง แต่ก็เห็นว่าคนเดี๋ยวนี้ถึงหาเงินมาได้มากแต่ก็อยู่ได้ไม่นาน มีเรื่องร้อนรนไม่จบไม่สิ้น ได้มาก็มีเหตุให้ต้องใช้ไป คนรุ่นใหม่จะไม่เชื่อความเชื่อเดิม ๆ

และมักจะไม่ปฏิบัติตาม จึงมีเรื่องร้อนรนใส่ตัวอยู่เสมอ ๆ ” (ยวงทอง คำโคกกรวด 2553)

เมื่อคนรุ่นใหม่ไม่เชื่อถือความเชื่อเดิมตรงนี้ก็ไม่คิดที่จะมีฟักเก็บไว้ที่บ้าน และไม่มีความจำเป็นที่จะต้องอาศัยคุณสมบัติของฟักที่เก็บรักษาได้นาน จนต้องมีฟักไว้ปรุงอาหาร เพราะมีตลาด และรถขายกับข้าวให้สามารถซื้ออาหารสดได้ตลอดเวลา อีกทั้งยังมีตู้เย็นในการเก็บรักษาอาหารอีกด้วย

นอกจากนี้ กรณีกระเทียมพื้นบ้านกับกระเทียมตลาด ก็เป็นตัวอย่างหนึ่ง ที่เกิดการปะทะทางความคิดกันระหว่างแม่วัย 82 ปี กับลูกสาววัย 35 ปี กรณีแม่ใหญ่รอด สูงใหม่ กับลูกสาว แม่ใหญ่รอดมองว่ากระเทียมพื้นบ้านนั้นมีกลิ่นหอมฉุน นำมาทำอาหารแล้วจะให้รสชาติที่ดีกว่า ในขณะที่ลูกสาวแม่ใหญ่รอด นิยมใช้กระเทียมจากตลาด ซึ่งเป็นกระเทียนจีนกลีบใหญ่ เปลือกหนา ทำให้ปอกง่ายกว่า แม่ใหญ่รอดให้ความสำคัญกับรสชาติ ในขณะที่ลูกสาวให้ความสำคัญกับความสะดวกในการปรุง

“ยายปลูกกระเทียมไว้ตามรอบบ้าน แต่อีนางน้อย (ลูกสาวคนเล็ก) มันไม่ใช้ มันว่ากลีบเล็กปอกยาก มันไปซื้อกระเทียมตลาดมาไอ้กลีบใหญ่ ๆ มันว่าปอกง่ายดี แหม่ยายก็ว่ากระเทียมบ้านเองมันจิหอมกว่า มันก็ไม่ฟังบอกขี้คร้านปอก ยายก็เหนื่อยปลูก ลูกมันก็ไม่ใช้ยายเลยว่าต่อไปจะไม่ทำแล้ว” (รอด สูงใหม่ 2552)

การที่แม่ใหญ่รอดปลูกกระเทียมไว้แล้วลูกสาวของแม่ใหญ่รอดไม่นำมาใช้ อาจจะทำให้แม่ใหญ่รอดเลิกปลูกกระเทียมพื้นบ้านไปเลย และคนรุ่นใหม่ในชุมชนก็ไม่มีใครปลูกกระเทียมบริโภคเอง ดังที่ยวงทอง คำโคกกรวดกล่าวไว้ว่า “คนอื่น ๆ ในหมู่บ้านเขาไม่ทำกันหรอกของอย่างนี้ เขาทำแต่ของที่ได้เงินมาก ๆ อย่างพวกไม้ดอกไม้ประดับ เขาบอกของแบบนี้ซื้อกินไม่กี่บาท ซื้อเอาดีกว่าไม่มาเหนื่อยทำ”

ดังนั้นจึงมีแนวโน้มว่า กระเทียมตลาดจะเข้ามาแทนที่กระเทียมพื้นบ้านแล้วกระเทียมพื้นบ้านในท้องถิ่นนี้อาจหมดไปในที่สุด

อีกกรณีหนึ่งเรื่องการนำกระยาสารท มาทำบุญ ในอดีตการนำกระยาสารทมาทำบุญนั้นเป็นประเพณีอย่างหนึ่ง ที่สืบทอดกันมา และเชื่อมโยงกับการแบ่งปันอาหารในอดีต ครอบครัวที่ไม่มีที่นา หรือทำนาไม่ได้จะได้รับกระยาสารทเป็นอาหารด้วย ในขณะที่ปัจจุบันการแบ่งปันลักษณะนี้หมดไป การนำกระยาสารทมาทำบุญนั้น กลายเป็นอาหารที่เหลือเกินความจำเป็น ทางวัดจึงสร้างความหมายใหม่ขึ้นมาปะทะกับความหมายเดิม โดยใช้คำพ้องเสียงกับคำว่า “สาด” หมายถึงเสื่อที่ใช้

ปูพื้น และเรียกร้องให้ชาวบ้านนำสาดมาถวายแทนกระยาสารท เพราะเล็งเห็นถึงประโยชน์ใช้สอยของสาดมากกว่ากระยาสารท ที่กลายเป็นแค่ขนมธรรมดา ไม่ได้มีคุณค่าทางศาสนาอย่างเช่นที่เคยเป็นมาในอดีต

วิธีคิด ค่านิยมของชาวบ้านหนองรังกาเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทแวดล้อมต่าง ๆ ทั้งบริบททางเศรษฐกิจ และสังคม การถ่ายทอดความคิดที่ขาดช่วงไปจากอดีต เป็นผลมาจากการขัดเกลาทางสังคมหลุดออกจากครอบครัว เปลี่ยนไปเป็น “ระบบการศึกษา” เข้ามาทำหน้าที่ในการหล่อหลอมสั่งสมความคิดความเชื่อต่าง ๆ การปลูกฝังความคิดแบบวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ ทำให้ความเชื่อเดิม ๆ ดูเป็นเรื่องเหลวไหล พิสูจน์ไม่ได้ ดังกรณีฟักกับความร่ำรวยก็ไม่ถูกยึดถือสืบทอด ทั้งยังเกิดการ ปะทะความคิดกันระหว่างคนรุ่นเก่าที่ยังยึดถือ กับคนรุ่นใหม่ที่เปลี่ยนแปลงความคิดไปแล้ว การให้น้ำหนักเรื่องอรรถประโยชน์ใช้สอยของสาดมากไปกว่าการรับประทานขนมตามประเพณีโบราณ กระยาสาทร ก็ค่อย ๆ หมดความสำคัญลง เช่นเดียวกับอาหารท้องถิ่นอื่น ๆ ที่หมดความสำคัญไปแล้วอย่างปลาร้าอึ่ง เขียดย่าง แย้ ที่นอกจากจะมีประเด็นเรื่องการหาวัตถุดิบบริโภคไม่ได้แล้วยังมีนัยยะของการเป็น “อาหารที่ไม่น่าบริโภค” ดังที่สนิท เทินสะเกษ กล่าวว่า “ถึงมีให้กินก็ไม่กิน เพราะมันดูอย่างไรก็ไม่รู้” คำกล่าวของสนิท มีนัยยะถึงความไม่น่ารับประทาน ซึ่งทำให้เห็นว่าการมองรูปลักษณ์ของอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกบริโภคหรือไม่เลือกบริโภคอาหารประเภทนั้น ๆ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

จะเห็นว่าการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่บ้านหนองรังกานั้น มีสาเหตุและปัจจัยต่าง ๆ เข้ามากระทบต่อแบบแผนพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีอยู่เดิม ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปทั้งทางตรงและทางอ้อม ซึ่งประกอบไปด้วย ปัจจัยภายนอก ได้แก่ รัฐ การขยายตัวของระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม อย่างเช่น การเข้ามาของนายทุนต่างถิ่นและโรงงานอุตสาหกรรม ล้วนเข้ามามีผลให้แหล่งอาหารตามธรรมชาติเสื่อมโทรมลงไป ในขณะที่องค์กรเอกชนอย่างเครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat) นั้นได้เข้ามาส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นจึงกลับมามีบทบาทสำคัญอีกครั้ง หากแต่มีความหมายที่แตกต่างไปจากเดิม ในส่วนของปัจจัยภายในที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลงนั้นมาจากการเพิ่มจำนวนประชากร การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว การเปลี่ยนการประกอบอาชีพ ซึ่งล้วนแล้วแต่มีผลให้วิถีชีวิตและการเลือกบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งผู้นำชุมชนและกลุ่มแกนนำชุมชนก็มีความแข็งขันในการพัฒนาหมู่บ้านโดยมุ่งการพัฒนาด้านเศรษฐกิจเป็นสำคัญซึ่งเป็นเหตุที่ทำให้หมู่บ้านหนองรังกาตอบรับและปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมจากภายนอกได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งการเปลี่ยนแปลงวิธีคิดและค่านิยมเกี่ยวกับอาหารทั้งอาหารท้องถิ่นตนเองและอาหารท้องถิ่นอื่น

เปลี่ยนแปลงไปผู้หญิงไม่จำเป็นต้องทำอาหาร การถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารขาดช่วงไป คนรุ่นใหม่มีแหล่งความรู้ใหม่อย่างเช่น โทรทัศน์ และตำราอาหารที่นำเสนออาหารแบบสังคมเมือง อีกทั้งการให้คุณค่าต่ออาหาร และความนิยมที่มีต่ออาหารเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปด้วย อย่างกรณีปลาตัวใหญ่และกระเทียมตลาดที่คนในอดีตจะไม่เลือกบริโภค หรือการมองว่าอาหารพื้นบ้านบางอย่างไม่น่ารับประทาน เช่น เขียด อึ่ง และแย้ เพราะมีมุมมองเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารและภาพลักษณ์ผู้บริโภคอาหารนั้น ๆ เข้ามามีส่วนในการเลือกบริโภคอาหารอีกด้วย

เมื่อพิจารณาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงการพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นบ้านหนองรังกาในภาพรวมควบคู่กับแนวคิดด้านมานุษยวิทยาอาหารและโภชนาการ (Anthropology of food) ที่มีมุมมองหลักเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้คน ว่าเป็นผลมาจากการหล่อหลอมทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมเป็นตัวกำหนดบริโภคนิสัย ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นและบริโภคนิสัยของชาวบ้านหนองรังกา ไม่ได้มาจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทางนิเวศวิทยาเพียงอย่างเดียว หากแต่เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมในทุก ๆ ด้าน ทั้งเศรษฐกิจ การประกอบอาชีพ การศึกษา เทคโนโลยี ความคิดความเชื่อต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปสู่ภาวะความทันสมัยภายใต้นโยบายการพัฒนาประเทศของภาครัฐที่มุ่งพัฒนาด้านเศรษฐกิจระบบทุนนิยมอุตสาหกรรม เหล่านี้มีผลทำให้อาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รูปแบบพฤติกรรมการบริโภคในสังคมไทยปัจจุบัน

จากการศึกษาเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่บ้านหนองรังกาสะท้อนให้เห็นถึง ลักษณะทั่วไปของการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคในสังคมปัจจุบัน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงของอาหารส่วนมากจะเริ่มต้นมาจากการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบ การรับวัตถุดิบจากภายนอกเข้ามาประยุกต์กับอาหารท้องถิ่น อย่างเช่น การนำพืชพันธุ์จากยุโรปและอเมริกาเข้ามายังสังคมไทย ไม่ว่าจะเป็นพริก มันฝรั่ง มะเขือเทศ ข้าวโพด ถั่วลิสง มะม่วงหิมพานต์ หรือผลไม้ เช่น สับปะรด มะละกอ ฝรั่ง อโวคาโด และลูกเสาวรส ก็ล้วนนำมาจากประเทศทางแถบยุโรปและอเมริกา ที่ระบุไว้ในงานของ อคิล คุปตะ ซึ่งอคิล มองว่า ผลผลิตจากการเพาะปลูกพืชพันธุ์ชนิดใหม่ ๆ ได้กลายเป็นส่วนสำคัญของการเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารและวิถีการกินอยู่ของชาวไทยอย่างยากจะหลีกเลี่ยงได้ (อคิล คุปตะ 2546: 50)

บ้านหนองรังกา ก็มีการรับวัตถุดิบจากต่างถิ่นมาตลอดช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา โดยผ่านการขนส่งโดยรถไฟ อย่างเช่น กะปิ ปลาหมึกแห้ง และปลาทูเค็มได้เข้ามาเป็นส่วนประกอบสำคัญ

ของอาหารท้องถิ่นอย่างกลมกลืน ทั้งที่ไม่ได้อยู่ติดทะเลแต่อย่างใด อย่างแกงผักหวาน แกงกระบุก แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงหน่อไม้ และอีกหลากหลายชนิดใช้ปลาทูเค็มเป็นส่วนประกอบในการปรุงน้ำแกง ส่วนกะปิ ก็เข้ามาเป็นส่วนประกอบสำคัญของแกงส้ม เหล่านี้เป็นต้น การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ทำให้รูปร่างหน้าตาและ รสชาติของอาหารท้องถิ่นเปลี่ยนแปลงไป จึงเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นเป็นปกติ ที่จะมีการเลือกสรร แลกรับ และปรับใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ให้เข้ากับวัฒนธรรมการบริโภคของตน

ในช่วงการปฏิวัติเกษตรกรรม ผลิตวัตถุดิบป้อนโรงงานอุตสาหกรรม ภาคอุตสาหกรรมเกิดการขยายตัว และการผลิตในระบบอุตสาหกรรมอาหารในระดับชาติ ได้ส่งผลให้วิถีการผลิตสินค้าเพื่อการอุปโภคและบริโภคต่าง ๆ มีความสะดวก รวดเร็ว และสามารถผลิตได้ครั้งละเป็นจำนวนมาก ๆ เกิดการกระตุ้นการบริโภค ด้วยการเพิ่มคุณค่าและความหมายเชิงสัญญะให้กับวัตถุสิ่งของผ่านเทคโนโลยีการสื่อสารอันทรงพลังต่าง ๆ อย่างเช่น โทรทัศน์ ที่เข้าถึงชุมชนท้องถิ่นแถบทุกครัวเรือน และได้กลายมาเป็นแหล่งเรียนรู้ทักษะในการประกอบอาหารของชาวบ้านรุ่นกลางและรุ่นใหม่ รายการอาหาร และส่วนประกอบของอาหารอีกทั้งเทคโนโลยีในการปรุง มีส่วนกระตุ้นให้ชาวบ้านหนองรังกาและชุมชนท้องถิ่น “ทำตาม” อย่างบุญมา เรือนทอง ที่กล่าวว่า “บางครั้งก็ดูโทรทัศน์ เราก็จำเอา ดูว่าอันนี้มีเครื่องปรุงอะไร เน้นรสชาติแบบไหน เปรี้ยวหรือหวานหรือเค็ม แล้วก็ลองเอามาทำดู” หรือ สายวสันต์ เพียงโคกกรวด ที่ว่า “ดูจากโทรทัศน์บ้าง ดูจากหนังสือบ้าง เวลาเราเห็นรายการอาหารอะไรใหม่ ๆ ก็จะสนใจจดมาบ้างจำเอาบ้างแล้วก็ลองมาทำดู”

การสื่อสารยุคนี้จึงมีผลต่อการดำเนินชีวิตของผู้คนให้เป็นไปในลักษณะที่คลายคลึงกัน เด็กรุ่นใหม่มีวิถีการบริโภคที่คล้าย ๆ กันนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน สังสรรค์กับกลุ่มเพื่อน เพื่อผ่อนคลายชีวิตประจำวันที่ซ้ำซากจำเจอย่างการเรียนหนังสือในห้องเรียน อย่างกรณี สมชาติ นิลใหม่ อายุ 21 ปี สัมภาษณ์วันที่ 9 มิถุนายน 2554 กล่าวว่า

> “ช่วงอายุ 12 - 13 จะชอบกินข้าวนอกบ้านที่สุด ตกเย็นมาจะไม่กินข้าวที่บ้าน จะออกไปกินข้างนอก เพราะช่วงนั้นจะติดเพื่อน ชอบเที่ยว ออกไปเจอเพื่อน ๆ ไปสังสรรค์กัน ออกไปเจอเพื่อนแล้วก็ออกไปที่อื่น ๆ ต่อ จะกลับเข้าบ้าน ช่วง 1 - 2 ทุ่ม (19.00 - 20.00 น.)” (สมชาติ นิลใหม่ 2554)

จะเห็นว่า การนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านของวัยรุ่นนั้น มีเหตุผลผูกพันอยู่กับ “กลุ่มเพื่อน” ที่ชี้ให้เห็นว่า การบริโภคของวัยรุ่นต้องการการยอมรับในกลุ่มเพื่อน งานเขียนของปณิตา สรรค์คุณากร เรื่อง “ซูชิ เทมปุระ วาซาบิ อาหารญี่ปุ่นกับพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษา” ที่กล่าวถึง ความสัมพันธ์ระหว่างสังคมและตัวนักศึกษานั้น ได้กล่าวถึง “การต้องการเป็นที่ยอมรับในกลุ่มเพื่อน” ซึ่งดูจะเป็นลักษณะทั่วไปของวัยรุ่น เป็นหนึ่งในแรงผลักดันให้กลุ่มวัยรุ่น

ออกไปรับประทานอาหารตามร้านอาหาร ต่าง ๆ และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค รวมถึงรสนิยมการบริโภคต่าง ๆ เป็นแบบร้านอาหารที่ขายอาหารแบบสังคมเมือง อย่างกลุ่มวัยรุ่นบ้านหนองรังกาจะนิยมรับประทานอาหารเหมือน ๆ กัน คือ อาหารประเภทผัดกระเพา หมูทอด ต้มยำ แกงจืด เป็นต้น

ถึงแม้ว่าบ้านหนองรังกาจะยังไม่ได้มีลักษณะเป็นสังคมเมืองที่ชัดเจน อย่างเช่นมีการรับประทานอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด หรืออาหารญี่ปุ่น ดังเช่น นักศึกษาในเขตกรุงเทพมหานคร ที่ปรากฏในงานของปณิตา แต่บ้านหนองรังกานั้นตั้งอยู่ห่างจากตัวเมืองนครราชสีมาเพียง 14 กิโลเมตร ซึ่งภายในตัวเมืองมีห่างสรรพสินค้าใหญ่ๆ อย่างเช่น เดอะมอลล์ โลตัส บิ๊กซี เป็นต้น ซึ่งกลุ่มวัยรุ่นสามารถไปบริโภคอาหารเหล่านี้ ที่มีนัยยะความความทันสมัยเป็นที่ยอมรับในกลุ่มเพื่อนแฝงอยู่ ในการสำรวจภาคสนามครั้งหนึ่ง ผู้ศึกษาก็ได้ยินเด็กวัยรุ่นชวนกันเข้าไปชมภาพยนตร์ที่เดอะมอลล์ และสังเกตเห็นกล่องอาหารฟาสต์ฟูด แก้วน้ำอัดลมจากโรงภาพยนตร์กลับมาที่บ้าน และแน่นอน การพฤติกรรมการบริโภคของเด็กวัยรุ่นกลุ่มนี้ไม่ได้ดำเนินขึ้น “คนเดียว” มักจะไปพร้อม ๆ กับกลุ่มเพื่อนเสมอ ๆ

พฤติกรรมการบริโภคอาหารกระป๋อง และอาหารสำเร็จรูป เป็นลักษณะการบริโภครูปแบบใหม่ที่กลายมาเป็นบริโภคนิสัยอย่างหนึ่งของสังคมไทย ธเนศ วงยานนาวา มองว่า อาหารสำเร็จรูปและอาหารกระป๋องชนิดต่าง ๆ ถือเป็นสิ่งที่มีอิทธิพลโดยตรงต่อวิถีการดำรงชีวิตของประชากรในประเทศไทยเป็นอย่างมาก เพราะมีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้นจากการซื้อหาสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรม จนทำให้หลายอย่างในสังคมเกิดเป็นการเสื่อมสลายของโครงสร้างและระเบียบทางสังคม แต่กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ก้าวหน้าและขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ก็ย่อมทำให้การบริโภคอาหารของประชากรมีทางเลือกและสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น (ธเนศ วงศ์ยานนาวา 2550: 231) สำหรับบ้านหนองรังกา ความสะดวกในการบริโภคเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญ เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับงานที่ทำอยู่ในชีวิตประจำวันอย่าง เช่น การทำไม้ดอกไม้ประดับ การทำไร่ หรือพนักงานในโรงงานอุตสาหกรรม ก็มักจะบริโภคอาหารกระป๋องและบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปอยู่เสมอ ๆ เหตุผลสำคัญคือความง่าย และสะดวก อย่างเช่น กรณีของบุญมา เรือนทอง อายุ 53 ปี ที่กล่าวว่า “บางทียุ่ง ๆ ก็ต้มมาม่ากินกัน หรือไม่ก็ปลากระป๋องง่ายดี เพราะไม่ค่อยได้ออกไปไหน ต้องเฝ้าร้านตลาด” (บุญมา เรือนทอง 2553)

ไม่ว่าจะเป็นคนรุ่นใหม่หรือรุ่นเก่าอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปก็มีความจะเป็น และกลายเป็นส่วนหนึ่งของพฤติกรรมการบริโภคของผู้คนทั้งสังคมเมืองและชนบท ซึ่งอันที่จริงแล้วบ้านหนองรังกาก็มีการบริโภคอาหารกระป๋องมาช้านานแล้ว ซึ่งมากับรถไฟพร้อมกับอาหารอื่น ๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น การรับประทานอาหารกระป๋องนี้มีให้ความสะดวก รวดเร็ว สามารถ

บริโภคได้ทันที หรือนำไปเป็นส่วนประกอบของอาหารอื่น ๆ ราคาถูก และสามารถเก็บไว้ได้นาน ที่สำคัญคือหาซื้อง่ายตามร้านขายของชำทั่วไป การมีปลากระป๋อง และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ทำให้เด็กและวัยรุ่นไม่จำเป็นต้องเรียนรู้การทำอาหารจากครอบครัว เพราะเมื่อไม่มีอะไรรับประทาน สามารถไปซื้อปลากระป๋องหรือบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมารับประทานได้ โดยไม่ต้องพึ่งพาการทำอาหารจากแม่ รวมถึงการบริโภคอาหารสำเร็จต่าง ๆ อย่างหรือที่เรียกทั่วไปว่า แกงถุงด้วย ตรงจุดนี้ทำให้การเรียนรู้การถ่ายทอด และความสำคัญของแม่ในฐานะที่เป็นผู้ทำอาหารหล่อเลี้ยงครอบครัวลดลงไปจากเดิม ความสะดวกในการเข้าถึงอาหารในระบบอุตสาหกรรมนี้ ธเนศมองว่าอาจเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้โครงสร้างและระเบียบทางสังคมเสื่อมสลายไป ผู้ศึกษามองว่า การมีอาหารเหล่านี้อยู่ทำให้เป็นหลักประกันว่าในวันหนึ่ง ๆ ต้องมีอาหารรับทาน ไม่ว่าจะอยู่ในสภาพนิเวศแบบใดก็ตาม การแลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหารจึงไม่จำเป็นต่อชีวิตของผู้คนอีกต่อไป ลูกไม่จำเป็นต้องพึ่งพาแม่ก็สามารถบริโภคอาหารได้ ชาวบ้านก็ไม่จำเป็นต้องผลิตอาหารเองและไม่ต้องแลกเปลี่ยนกัน จึงกล่าวได้ว่าสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เป็นการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคม ซึ่งดำเนินอยู่ภายใต้ระบบเศรษฐกิจทุนนิยมอุตสาหกรรม สิ่งที่ชาวบ้านจำเป็นต้องทำเพื่อการดำรงชีวิตในยุคนี้คือ การทำงานหาเงินมาซื้ออาหารมาบริโภค รวมถึงปัจจัยพื้นฐานอื่น ๆ และสิ่งอำนวยความสะดวก สินค้าเชิงสัญญะและอื่น ๆ วิถีชีวิตของชาวบ้านและคนทั่วไปจึงหมุนวนอยู่กับเรื่องการหาเงิน ใช้สอยเงิน และเก็บสะสมเงิน อันเป็นลักษณะทั่วไปของสังคมเมืองซึ่งบ้านหนองรังกาก็มีแนวโน้มที่จะพัฒนาไปเป็นสังคมเมืองมากยิ่งขึ้น

สำหรับทิศทางการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ในอนาคตอาหารท้องถิ่นจะยังคงอยู่ตราบเท่าที่ยังมีคนรุ่นเก่า และวัตถุในการทำอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานที่ที่เข้าถึงได้สะดวกอย่างตลาด หรือรถขายกับข้าว อาหารท้องถิ่นที่ไม่มีวัตถุดิบขายในระบบตลาดจะหมดไป ในขณะที่อาหารท้องถิ่นจะถูกให้ความหมายใหม่ในฐานะที่เป็นสัญลักษณ์ของความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์โคราช เช่น คั่วหมี่ และอาหารท้องถิ่นอื่นๆ ที่ชาวบ้านสามารถหยิบฉวยมาประกอบอาหารได้ อย่างแกงผักหวาน แกงหน่อไม้ แกงขี้เหล็ก ก็จะถูกให้ความสำคัญในแง่ของสินค้าทางวัฒนธรรมสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว แต่สำหรับอนาคตอันไกลเมื่อหมดคนรุ่นเก่าและรุ่นกลางแล้ว อาหารท้องถิ่นต่าง ๆ จะหมดไปในที่สุด เพราะเด็กรุ่นใหม่ไม่ได้ถูกถ่ายทอดองค์ความรู้ และรสนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความคุ้นชินในอาหารท้องถิ่นมีอยู่ในคนรุ่นเก่าเท่านั้น คนรุ่นใหม่จะมีการสั่งสมประสบการณ์ใหม่ ๆ และคุ้นชินกับอาหารตามแบบสังคมเมือง อาหารแบบร้านอาหาร อาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ ซึ่งจะเป็นไปในทิศทางที่คล้ายคลึงกัน

บทสรุป

บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นชาวไทโคราช ที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมชัดเจนชุมชนหนึ่ง การก่อตั้งถิ่นฐานชุมชนมาจากการรวมตัวกันของชาวบ้านที่เคยอาศัยอยู่ในชุมชนโคกกรวดเดิม คือบ้านหนองหว้า บ้านโป่งดินสอ บ้านเดื่อ และบ้านหนองเป็ดน้ำ ทั้งยังมีประชากรบางส่วนมาจาก อำเภอศรีมหาโพธิ์ จังหวัดปราจีนบุรี ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นที่ราบลูกคลื่น มีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบลุ่มและที่ดอน พื้นที่ป่าส่วนใหญ่เป็นป่าโคก ดินร่วนปนทรายปลูกข้าวได้ผลดีในที่ลุ่ม ส่วนที่โคก หรือที่ดอนจะปลูกข้าวได้ผลผลิตน้อย แต่จะมีสัตว์เล็ก ๆ อาศัยอยู่ตามผิวดินเป็นจำนวนมาอย่างเช่นแย้ เขียด เป็นต้น

ในอดีตเมื่อราว 40-60 ปีที่แล้ว บ้านหนองรังกามีวัฒนธรรมธรรมการบริโภคอาหารที่เป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ ผลิตอาหารบริโภคเอง อย่างเช่น ทำนาปลูกข้าว ปลูกอ้อยไว้ทำน้ำอ้อย ถนอมอาหาร อย่างเช่น ปลาร้า ปลาร้าอึ่ง ปลาร้าปู เขียดย่าง ปลาย่าง ปลาแห้ง และมีการแลกเปลี่ยนแบ่งปันอาหารกันในชุมชน

เมื่อปีพ.ศ. 2497-2530 พื้นที่ป่าเขาดินถูกขุดหินกรวดและลูกรังไปสร้างถนนมิตรภาพ สนามบินและฐานทัพอเมริการวมถึงงานก่อสร้างอื่น ๆ จนไม่หลงเหลือสภาพความเป็นป่า และในช่วงเวลาดังกล่าว ชาวบ้านเริ่มมีการบุกเบิกพื้นที่ทำไร่มันสำปะหลังและไร่ข้าวโพดส่งขายให้กับโรงงานอุตสาหกรรม และยิ่งเข้มข้นขึ้น เมื่อมีโรงงานอุตสาหกรรมเข้ามาตั้งในพื้นที่ เกิดแรงกระตุ้นทางเศรษฐกิจให้ชาวบ้านขยายพื้นที่การปลูกพืชไร่ พร้อม ๆ ไปกับการขยายตัวของจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จาก 100 ครัวเรือนในปี พ.ศ.2531 เป็น 187 ครัวเรือนในปี พ.ศ.2537 และ 387 ครัวเรือนในปี พ.ศ.2550

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2531 เป็นต้นมา ชาวบ้านส่วนใหญ่หันมาประกอบอาชีพไม้ดอกไม้ประดับซึ่งเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านมีฐานะทางเศรษฐกิจดีขึ้น อาชีพรองลงมาคือการทำไร่มันสำปะหลัง ไร่ข้าวโพด มีถนนตัดผ่านหมู่บ้าน การคมนาคมสะดวก มีสาธารณูปโภคครบครัน

การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของชาวบ้านหนองรังกาในปัจจุบัน มีลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไปจากที่มีแหล่งอาหารและวัตถุดิบจากตามธรรมชาติ และผลิตเองในที่ดินทำกิน กลายมาเป็นตลาดและรถขายกับข้าว รายการอาหารมีอาหารประเภทผัด ทอด มากขึ้น มีการเปลี่ยนวิถีการผลิตจากการผลิตด้วยเทคโนโลยีอย่างง่าย ๆ เช่น จอบ เสียม พร้า กลายมาเป็นเครื่องกลทางการเกษตรอย่างรถไถ และรถเก็บเกี่ยว การหุงหาอาหารมีการเปลี่ยนจากเตาถ่านเป็นเตาแก๊ส และใช้ตู้เย็นในการสงวนอาหารแทนการถนอมอาหาร

ในด้านของความสัมพันธ์ในครอบครัว มีการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวลดลง แต่ยังคงมีการมาร่วมกันทำอาหารในงานบุญประเพณี และงานเลี้ยงฉลองอื่น ๆ ชาวบ้านหนองรังกามีความสัมพันธ์กับตนนอกชุมชนมากขึ้นและเป็นไปในลักษณะต้อนรับขับสู้ และเปิดรับนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

คนในอดีตมีความเชื่อเรื่องผีและจิตวิญญาณ อาหารหลายชนิดมีแง่มุมของความศักดิ์สิทธิ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าว ไข่ไก่ และไก่ต้มที่มักถูกใช้ในการเส้นสรวงบูชา ในขณะที่คนรุ่นใหม่ไม่มีความเชื่อดังกล่าวหลงเหลืออยู่

การเรียนรู้ถ่ายทอด การรู้การทำอาหารส่วนใหญ่เริ่มมาจากครอบครัว และคนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีการเรียนรู้การทำอาหาร สำหรับคนที่สนใจการทำอาหาร จะมีแหล่งการเรียนรู้จากโทรทัศน์ ตำราอาหารเพิ่มเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนรู้

ค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ผู้หญิงไม่จำเป็นต้องทำกับข้าว คนรุ่นใหม่ให้ความสำคัญกับอาหารจากภายนอกนอกโดยเฉพาะอาหารในแบบสังคมเมือง และมองอาหารท้องถิ่นว่าเป็นของโบราณล้าสมัยอย่างเช่นกรณีหลานของยวงทอง เพียงโคกกรวดที่ไม่นำอาหารท้องถิ่นไปโรงเรียนเพราะกลัวเพื่อนล้อเป็นต้น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สงวนลิขสิทธิ์

ความเปลี่ยนแปลงของอาหารท้องถิ่นได้แก่ อาหารท้องถิ่นบางอย่างหมดไป เช่น คั่วแย้, น้ำพริกแย้, ปลาร้าอึ่ง, เขียดย่าง, และน้ำตับ อาหารท้องถิ่นบางอย่างหายาก ได้แก่ แกงหัวตาล, แกงกระบุกป่า, แกงมันป่า และอาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่ ชีวิตประจำวันคือ แกงขี้เหล็ก, แกงหน่อไม้, แกงผักหวาน, ส้มตำ, แกงส้ม, แกงฟักทอง, เมี่ยงมดแดง, และน้ำพริกผักต่าง ๆ ซึ่งอาหารท้องถิ่นที่ยังคงอยู่นี้เป็นเพราะว่าวัตถุดิบยังพอหาได้ในธรรมชาติ เช่น ผักหวาน หน่อไม้ มดแดง มะละกอ และสามารถหาซื้อได้ง่ายตามท้องตลาด อย่างไรก็ตามก็มีการปรับเปลี่ยนในแง่ของวัตถุดิบจากพืชผักธรรมชาติเป็นพืชผักตลาด มีกรรมวิธีในการปรุงที่ลดขั้นตอนให้มีความสะดวกและรวดเร็วขึ้น เช่นเปลี่ยนจากการหมกไฟมาเป็นการคั่วในกระทะ อีกทั้งยังมีการเปลี่ยนแปลงรสชาติ โดยมักจะใส่ผงชูรสในทุกรายการอาหาร และมักจะปรุงรสหวานมากขึ้น

การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นมีสามาเหตุและปัจจัยต่าง ๆ โดย แบ่งเป็นปัจจัยภายนอกได้แก่ การพัฒนาของรัฐ การเข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำไร่ของนายทุนต่างถิ่นและการเข้ามาตั้งโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งมีผลให้แหล่งอาหารตามธรรมชาติเสื่อมโทรมลงไป ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทั้งเทคโนโลยีในการผลิตและการปรุงอาหาร อีกทั้งองค์กรเอกชนอย่างเครือข่ายเพื่อสังคมโคราช (CSR Korat) ที่ได้เข้ามาส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูวัฒนธรรมท้องถิ่น และสนับสนุนการท่องเที่ยว ในส่วนของปัจจัยภายในที่ก่อให้เกิดความเปลี่ยนแปลง ได้แก่ การเพิ่มจำนวนประชากร การเปลี่ยนแปลงขนาดครอบครัว การเปลี่ยนการประกอบอาชีพ การเลือกบริโภคอาหาร

เปลี่ยนแปลงไป รวมถึงผู้นำชุมชนและกลุ่มแกนนำชุมชนที่มีความแข็งขันในการพัฒนาหมู่บ้าน และการเปลี่ยนแปลงวิธีคิดและค่านิยมเกี่ยวกับอาหารทั้งอาหารท้องถิ่นตนเองและอาหารจากที่อื่น ๆ วิธีคิดที่ผู้หญิงไม่จำเป็นต้องทำอาหาร และการถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารขาดช่วงไป การให้คุณค่าต่ออาหาร และความนิยมที่มีต่ออาหารเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อการเลือกรับประทานอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งยังมีมุมมองเรื่องภาพลักษณ์ของอาหารและผู้บริโภคอาหารนั้น ๆ เข้ามามีส่วนในการเลือกบริโภคอาหารอีกด้วย

กล่าวโดยสรุป เมื่อสังคมวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไปสู่ภาวะความทันสมัย ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคมในทุกด้านทั้งด้านเศรษฐกิจ การเมือง ความสัมพันธ์ทางสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งวิธีคิด โลกทัศน์ของผู้คน ทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนไปจากเดิม อาหารท้องถิ่นที่ลดความสำคัญลงไปในชีวิตประจำวันของชาวบ้านบ้านหนองรังกา แม้จะมีความพยายามที่จะเน้นย้ำความสำคัญของอาหารท้องถิ่น แต่ก็ยังไม่เกิดผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมในเชิงอุดมการณ์ เพราะในทางปฏิบัติจริง ก็มีปัจจัยเงื่อนไขทางเศรษฐกิจเข้ามาเป็นตัวแปลสำคัญในการกำหนดรูปแบบกิจกรรมและโดยเฉพาะผลที่คาดว่าจะได้รับได้ถูกประเมินค่าทางเศรษฐกิจไว้แล้วโดยอัตโนมัติ

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กาญจนา แก้วเทพ และ สมสุข หินวิมาน. สายธารนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารศึกษา. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์, 2551.

เกษม เพ็ญภินันท์. “สู่พรมแดนความรู้...เรื่องวัฒนธรรมบริโภค ความเป็นปกติวิสัยของการบริโภควัฒนธรรมในชีวิตประจำวัน.” ใน เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางศูนย์มานุษยวิทยาครั้งที่ 5เรื่องวัฒนธรรมบริโภค บริโภควัฒนธรรมเสนอที่ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร 29-31 มีนาคม 2549. (อัดสำเนา)

คณะกรรมการแผนชุมชนบ้านหนองรังกา. แผนพัฒนาชุมชนบ้านหนองรังกา พ.ศ.2552. (อัดสำเนา)

จันทร์ทิพย์ ลิ้มทองกุล. เอกสารประกอบการสอนชุดวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์ (Human Nutrition) หน่วยที่ 11-15. พิมพ์ครั้งที่ 6. นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2531.

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์. “เรื่องเล่าจากยะห์หมาด : ศาสนาและความเชื่อเกี่ยวกับการกินอยู่ของเจ้าเซ็น.” ใน ยำใหญ่ใส่สารพัด : วัฒนธรรมอาหารไทย-เทศ, 51-84. กรุงเทพฯ : คณะอักษรศาสตร์มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์, 2550

ฉลาดชาย รมิตานนท์. “แนวคิดในการศึกษาอัตลักษณ์ความเป็นไท.” ใน การศึกษาประวัติศาสตร์และวรรณกรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย, 155. เชียงใหม่ : คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545

_____. “ขอวิพากษ์สังคมวิทยากระแสชายเป็นใหญ่โดยนักสตรีนิยม ตอน อุดมการณ์ความเป็นชายและความเป็นหญิง” เอกสารประกอบการเรียนสตรีศึกษา. ศูนย์สตรีศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ม.ป.ป. (อัดสำเนา)

ฉวีวรรณ ประจวบเหมาะ, สิริพร สมบูรณ์บูรณะ และ วิริยะ สว่างโชติ. “แนวคิดทางมานุษยวิทยา”. ม.ป.ท.,ม.ป.ป. (อัดสำเนา)

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

ชาติชาย มุกสง. “ฟาสฟู้ดกลายพันธุ์ : การเปลี่ยนแปลงความหมายของอาหารกับการบริโภคเชิงสัญญะ ข้ามวัฒนธรรม.” ใน การเดินทางของสินค้าใหม่ : หนังสือรวบรวมบทความจากการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยาครั้งที่ 5, 252-253. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2550.

_____. “การปฏิวัติใต้ฝาชี: ประวัติศาสตร์โภชนาการกับการเปลี่ยนวัฒนธรรมการกินในสังคมไทย.” ใน ปาก-ท้องของกิน จริยธรรมและการเมืองเรื่องอาหารการกิน : เอกสารประกอบการประชุมประจำปีทางมานุษยวิทยา ครั้งที่ 9 วันที่ 25-27 มีนาคม, 470-499. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2553.

ฐนันดร์ศักดิ์ เวียงสารวิน. “จู่ด่าเอาะ” : ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและพฤติกรรมการบริโภคของชาวกระเหรี่ยง : ศึกษากรณีชุมชนบ้านกล้วย อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต สาขามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2533.

ธเนศ วงศ์นายนาวา. ปฏิวัติบริโภค : จากสิ่งฟุ่มเฟือยมาสู่สิ่งจำเป็น. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร, 2550.

นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ.“ศัพท์ทางมานุษยวิทยา.” จดหมายข่าวศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. 12, 6. (4 ตุลาคม – พฤศจิกายน 2552) : 2-4.

ปริญญ์ ปราชญานุพร. การพัฒนาบนรอยต่อแห่งวัฒนธรรม : ภูมิปัญญาตะวันออก-วิทยาการตะวันตก. กรุงเทพฯ: คบไฟ, 2539.

ปณิตา สรรค์คุณากร. ซูชิ เทมปุระ วาซาบิ อาหารญี่ปุ่นกับพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษา. รายงานวิชา Individual Study I และ II. ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2547.

ประสิทธิ์ ลีปรีชา. “การสร้างและการสืบทอดอัตลักษณ์ของชาติม้ง.” วาทกรรมอัตลักษณ์. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ๊นติ้งเฮาส์, 2547 : 31

ปรีชา อุยตระกูล. “กลุ่มชาติพันธุ์ในนครราชสีมา.” วัฒนธรรมพื้นบ้านนครราชสีมา. นครราชสีมา : โคราชออฟเซ็ทการพิมพ์, 2530 : 32-36.

มหาวิทยาลัยศิลปากร ลิขสิทธิ์

พัฒนา กิติอาสา.ท้องถิ่นนิยม : Localism. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : กองทุนอิน-สมเพื่อการวิจัยทางมานุษยวิทยา, 2546.

พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ. การศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง บ้านคลองน้ำใส หมู่ 1 และหมู่ 10 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี และบ้านท่าควาย หมู่ 3 ตำบลสายทอง อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง. รายงานการวิจัย สำนักงานสาธารณสุขมูลฐาน, 2544.

พอพันธ์ อุยยานนท์. เศรษฐกิจชุมชนหมู่บ้านภาคกลาง. กรุงเทพฯ : สถาบันวิถีทรรศน์, 2546

ยุค ศรีอารียะ. มายาโลกาภิวัตน์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : อมรินทร์บุ๊คเซ็นเตอร์ จำกัด, 2544 : 7-11.

ยุทธนา ตอสกุล. การประยุกต์ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ ในการวางแผนแม่บทอุทยานไดโนเสาร์ตำบลโคกกรวด อำเภอเมืองนครราชสีมา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2553.

รัตนา บุญมัธยะ โตสกุล. “ชาวนาอีสาน ชาติไทย และการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย.” วารสารทางวิชาการคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 19, 1 (2550) : 96.

เรืองยศ จันทร์คีรี. สยามประทะโลกาภิวัตน์. กรุงเทพฯ : สถาบันสุวรรณภูมิอภิวัตน์, 2549 : 21-32.

วิภานี กาญจนาภิญโญกุล. ขนมไทยและวัฒนธรรมบริโภค : กรณีศึกษาตลาดดอนหวาย. วิทยานิพนธ์สังคมวิทยาและมานุษยวิทยามหาบัณฑิต สาขามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

ศิราพร ณ ถลาง. “ความเปลี่ยนแปลงทางครอบครัวไทยในปัจจุบัน.” สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 22. (ม.ป.ป.)

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ.ของดีโคราช เล่ม 2 เที่ยวโคราช. หนังสืออ่าน ประกอบการเรียนวัฒนธรรมพื้นบ้านจังหวัดนครราชสีมาสำหรับชั้นมัธยมปีที่ 2. นครราชสีมา : ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา, 2523

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข. การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม : แนวทางการศึกษา วิเคราะห์ และวางแผน. ขอนแก่น : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น,2536.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. พลังลาวชาวอีสานมาจากไหน?. กรุงเทพฯ : มติชน, 2549

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

สุริยา สมุทคุปติ์และคณะ. กรวด-หิน-ดิน-ทราย : รัฐ ทุนนิยม และชาวนาอีสานในยุคโลกาภิวัตน์ นครราชสีมา : ห้องไทยศึกษานิทัศน์ สำนักวิชาเทคโนโลยีสังคม, มหาวิยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 2538.

สุวิทย์ ธีรศาศวัต และชอบ ดีสวนโคก. รายงานการวิจัย เรื่องการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของหมู่บ้านอีสานเหนือและอีสานกลางก่อนและหลังมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536.

องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด. แผนพัฒนาองค์การบริหารส่วนตำบลสามปี พ.ศ. 2551-2553. นครราชสีมา : องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกรวด, 2550.

อคิล คุปตะ. “โลกาภิวัตน์จากก้นครัว : พืชข้ามโลกและสูตรอาหารแปลงรส จาก “ยุคแห่งการค้นพบ” จนถึงปัจจุบัน.” ศิลปวัฒนธรรม 24, 7 (พฤษภาคม 2546) : 49

อานันท์ กาญจนพันธ์. การผสมผสานทางชาติพันธ์และการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541.

อนรรฆ พิทักษ์ธานิน. “ตำราอาหาร” “ชาติ” “ไทย” ว่าด้วยภาพสะท้อนความเป็นไทย ในตำราอาหารไทยร่วมสมัย. รัฐศาสตร์ธรรมศาสตร์ 60 ปี (2552) : 86

อภิญญา เฟื่องฟูสกุล.อัตลักษณ์. กรุงเทพฯ : คณะกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ สาขาสังคมวิทยา สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2546.

ภาษาต่างประเทศ

Carole Counihan And Panny Van Esterik.ed.Food And Culture A Reader.United States of America.Routledge, 1997, p.1.

Lenore Manderson. Shared wealth and symbol : food, culture, and society in Oceania and Southeast Asia**.** Cambridge : Cambridge University Press, 1986.

Mike Featherstone.ed.Consumer Culture & Postmodernism.London : SAGE Publications Ltd, 1991, p.18.

Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois.The Anthropology Food And Eating.Annual Reviews, 2002, pp. 99-119.

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	น.ส.จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว
ที่อยู่	241 หมู่ 9 ตำบลพัฒนานิคม อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี 15140
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ.2548	ปริญญาตรีศิลปศาสตร์บัณฑิตสาขาพัฒนาสังคม คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร
พ.ศ.2550	ศึกษาต่อระดับปริญญาศิลปะศาตรมหาบัณฑิตภาควิชามานุษยวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ประวัติการทำงาน	
พ.ศ.2549	ผู้ประสานงานและผู้ช่วยวิจัยที่ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาจังหวัดนครราชสีมา รับผิดชอบโครงการ"พลังชุมชนท้องถิ่นอีสานใต้"

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์