

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา
ต.แสนสุข อ.เมือง จ.ชลบุรี 20131

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี
Thai-Mon Ethnic Group in Vernacular Catering Culture
Ratchaburi Province

ปาจริย์ สุขาภิรมย์
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

๐๐๐ ๘๓๓ ๖๙๗

26 พ.ย. 2564

3 94267

เริ่มบริการ

22 เม.ย. 2565

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรีฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือ คำแนะนำของอาจารย์ ดร.มนัส แก้วบุชา อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย และคุณคมสร จับจุ ประชาญ์ชุมชนบ้านนครชุมน์ ซึ่งได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการศึกษาวิจัย รวมทั้งกลุ่มผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องซึ่งให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลเป็นอย่างดี จนกระทั่งทำให้ผลการวิจัยครั้งนี้มีคุณค่าเป็นไปตามเป้าหมาย

ผู้วิจัยขอขอบคุณคุณณาจารย์ และบุคลากรในภาควิชาประวัติศาสตร์ที่เป็นเสมือนครอบครัวในที่ทำงาน ซึ่งได้มอบคำแนะนำ ให้กำลังใจและช่วยเหลือผู้วิจัยด้วยดีตลอดมา และขอขอบคุณคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพาที่ให้การสนับสนุนทุนในการทำวิจัยครั้งนี้

อนึ่ง คุณประโยชน์อันเกิดจากผลการวิจัยนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นกตัญญูแด่บิดาคุณแต่บิดา มารดา ครูอาจารย์ ครอบครัว และผู้มีพระคุณทุกท่าน หากมีข้อบกพร่องด้วยประการใด ผู้วิจัยขอน้อมรับไว้ด้วยความขอบคุณยิ่ง

ผู้วิจัย

ชื่อโครงการวิจัย (ภาษาไทย) วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี
THAI-MON ETHNIC GROUP IN VERNACULAR CATERING CULTURE
RATCHABURI PROVINCE

ผู้วิจัย ปาจริย์ สุขาภิรมย์

บทคัดย่อ

การศึกษาวรรณกรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี มีวัตถุประสงค์การศึกษาเพื่อ
1) ศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี 2) เพื่อจัดการความรู้
ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ ในพื้นที่จังหวัดราชบุรี กลุ่มประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ ผู้นำชุมชน
ปราชญ์ชุมชน และผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นไทยมอญ วิธีการศึกษาเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีการเก็บ
รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร การสำรวจข้อมูลพื้นที่ การสังเกต การบันทึกประวัติศาสตร์ผ่านการบอกเล่า และ
การสัมภาษณ์ จากนั้นวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดที่ตั้งไว้ควบคู่กับการวิเคราะห์บริบทของพื้นที่ศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนชาวไทยมอญในจังหวัดราชบุรีมีประวัติความเป็นมาอันเก่าแก่ ซึ่งบรรพบุรุษ
ชาวมอญได้เลือกทำเล สภาพแวดล้อมในการตั้งถิ่นฐานที่อยู่โดยพิจารณาจากคุณสมบัติสมบูรณ์ของลำน้ำแม่
กลองเพื่อใช้ในการอุปโภค บริโภค และทำการเกษตรกรรม ซึ่งสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญที่ใช้วัตถุดิบใน
การปรุงอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก โดยปัจจัยที่ส่งผลต่อความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น พบว่า
ปัจจัยด้านความเชื่อมีผลโดยตรงกับอาหารพื้นถิ่นที่ใช้ในงานประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ สำหรับค่านิยม วิถี
ชีวิตที่มีผลกับการทำอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันนั้นมีการถ่ายทอดกันในครอบครัว และเครือญาติ
ทำให้ยังคงมีการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารนี้เรื่อยมา อีกประการสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นถิ่นยังคงดำรงอยู่ก็ด้วย
ความเข้มแข็งของชุมชน ผสมกับประโยชน์ของเทคโนโลยี ช่องทางการสื่อสารในปัจจุบันทำให้เกิดการ
ประชาสัมพันธ์ การผลิตซ้ำผ่านรายการโทรทัศน์ สื่อสังคมออนไลน์ ฯ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เยาวชนในพื้นที่
ได้ซึมซับและตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญในวัฒนธรรมของตน ชาวมอญในจังหวัดราชบุรี โดยเฉพาะใน
กลุ่มผู้สูงอายุ ยังคงประกอบอาหารในชีวิตประจำวันโดยใช้พืชผักตามฤดูกาล และถ่ายทอดกันในครอบครัว
เครือญาติ โดยเมนูที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพราปลาอย่าง
และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูกसान ฯ สำหรับปัจจัยด้านความเชื่อมีผลโดยตรงกับ
อาหารที่ใช้ในงานประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ ได้แก่ ข้าวแช่ อาหารเลี้ยงผี แกงข้าเหล็ก แกงกะอะเก๋ ฯ
อาหารหวานในงานประเพณีมีขนมทอด กาละแม เป็นต้น โดยอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของมอญราชบุรี คือ แกง
ใบมะรุมนอกกับถั่วเขียว น้ำปลายำ ซึ่งมีรสชาติและใช้วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สำหรับการจัดการ
ความรู้ เป็นการนำเสนอแนวทางการพัฒนาสารสนเทศเพื่อถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นผ่านสื่อประเภท
อินโฟกราฟิก และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้จากผลการศึกษา ชุมชนชาวไทยมอญสามารถนำไปประยุกต์ใช้
เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ จังหวัดราชบุรีให้คงสืบทอดไป

คำสำคัญ : ความคงอยู่, วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น, กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ

Abstract

This research aims to 1) Study the vernacular catering culture of Thai-Mon ethnic group retention in Ratchaburi Province. 2) Study the knowledge and wisdom management on Mon vernacular catering culture in Ratchaburi Province. Key informants consist of community leader, local scholars, and Thai-Mon vernacular cuisines entrepreneurs. This qualitative research were collected data through documentary reviews, fieldwork, observations, oral history methods, and structured interviews. Then, analyzed through the conceptual framework both with area contexts. The research result found that Thai-Mon communities in Ratchaburi Province where has a long history. Mon ancestors has chosen the location and environmental factors through Mae Klong river fertility for necessary supplies and farming. It demonstrates them own identity who always use the natural active ingredients for cooking. The research result on factors which affecting to the vernacular catering culture retention found that believes directly influence the vernacular catering in any conditions. Then is valuable factor, cooking in everyday life always run in them family and kinship system has long as inherited. Moreover is community empowerment and public relation through the mainstream and social media that make the cultural awareness among Thai-Mon new generations. Thai Mon people in Ratchaburi still have the vernacular catering culture retention especially the elderly still cooking in everyday life using seasonal local ingredients and always run in them family and kinship system. The vernacular catering culture with cooking in everyday life menu consist of Sour soup and mixed vegetables, Curry with holy basil and grilled fish and seasonal local ingredients curry such as Elephant Apple curry, Chulta fruit curry etc. For the belief factor directly influence the vernacular catering culture in ritual food of Thai-Mon traditional and ceremonies which are Rice soaked in ice water, Siamese cassia curry and "Ka- A Kre" local curry are offering for them spirit ancestors. Sweets in Thai-Mon traditional are fried cake, Mon caramel etc. The Mon authentic catering in Ratchaburi Province is Moringa leaves curry with green bean and Mon spicy sauce. For the knowledge management focus on communication development guidelines to disseminate the vernacular catering culture through infographic media and electronic books. Finally, The results can be applied by Thai-Mon communities for preserve vernacular catering culture of Mon ethnic group in Ratchaburi Province so far.

Keywords : Retention, Vernacular catering culture, Thai-Mon ethnic group

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา	2
1.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย	4
1.5 ขอบเขตการวิจัย	4
1.6 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	5
1.7 เครื่องมือวิจัย	6
1.8 วิธีดำเนินการวิจัย	7
1.9 นิยามศัพท์เฉพาะ	8
บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์.....	9
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม.....	11
2.3 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่	14
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร	17
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม	23
2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ภูมิปัญญา.....	25
2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	32
บทที่ 3 กลุ่มชาติพันธุ์มอญ ในจังหวัดราชบุรี	38
3.1 การอพยพ ตั้งถิ่นฐานของมอญในจังหวัดราชบุรี	38
3.2 ภูมิสังคม วัฒนธรรมของชาวไทยมอญ จังหวัดราชบุรี	42
3.2.1 วัฒนธรรม ประเพณีชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี	44

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 3 กลุ่มชาติพันธุ์มอญ ในจังหวัดราชบุรี (ต่อ)

3.2.2 ความเชื่อในการนับถือผีของชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี 46

3.2.3 วิถีชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี..... 52

บทที่ 4 วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี 58

4.1 ความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 58

4.1.1 ประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรมที่ชุมชนยึดถือปฏิบัติกันมา 59

4.1.2 การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม 60

4.2 การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 68

4.2.1 การลดลง หรือสูญหายไปของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารพื้นถิ่น.. 68

4.2.2 ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและสามารถประกอบอาหารพื้นถิ่นได้
มีจำนวนลดลง 70

4.2.3 การปรับเปลี่ยนที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้ในงานประเพณี
และการประกอบพิธีกรรม 72

4.3 บทบาทความสำคัญวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 74

4.3.1 บทบาทในการสร้างสำนึกร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์ 75

4.3.2 บทบาทในการสืบทอดความเชื่อ 78

4.3.3 บทบาทต่อการส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในชุมชน 80

4.3.4 บทบาทในด้านการส่งเสริมการศึกษา 81

4.3.5 บทบาทในการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน 83

4.4 การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 85

4.4.1 การรวบรวมความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 86

4.4.2 การพัฒนาสื่อสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ 110

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลการวิจัย 116

5.1 สรุปผลการศึกษา 116

5.2 อภิปรายผลการศึกษา 120

5.3 ข้อเสนอแนะ 122

บรรณานุกรม 123

ภาคผนวก 133

ประวัติผู้วิจัย 146

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 อาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวัน ประเภทอาหารคาว	91
2 อาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวัน ประเภทอาหารหวาน	91
3 อาหารมอญในงานประเพณี 12 เดือน.....	92
4 แกงกะหรี่ แกงกะอะเกร์ หรือแกงลูกชิ้นมอญ.....	102
5 แกงซี่เหล็ก.....	103
6 แกงกล้วยดิบใบมะขามอ่อนใส่ปลาย่าง	103
7 แกงใบมะขามอ่อนกับถั่วเขียว	104
8 แกงผักบุ้งนาใส่พุทรากับเผือก	104
9 แกงบอนปลาช่อนนา	105
10 แกงใบกะเพราปลาย่าง	105
11 แกงรวม หรือแกงส้มผักรวม.....	106
12 แกงเลียงมันเสา	106
13 แกงใบมะขามอ่อน.....	107
14 ยำแตงกวาใส่มะพร้าวชุตกับปลาย่าง.....	107
15 ข้าวมันส้มตำ.....	108
16 น้ำปลาร้า ขนุนต้ม	108
17 ขนม น้ำกะทิข้าวตอกเม็ดแฉ่งล็กกับลูกตาลสด	109
18 ขนมเล็บมือนาง หรือขนมคันหลาว	109

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย	3
2 พื้นที่ทำการวิจัย	5
3 บริเวณตลิ่งริมแม่น้ำแม่กลองอำเภอบ้านโป่งในอดีต	42
4 กบาลหรือ แพที่ใช้ในการเซ่นไหว้	48
5 ชาวบ้านในชุมชนเข้าร่วมพิธีเลี้ยงผี	48
6 โต้ง ผู้ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในพิธี	49
7 การลอยแพทางท่า นำไปลอยที่แม่น้ำแม่กลอง	49
8 รายการทั่วถิ่นแดนไทย วิถีชาวมอญรามัญ วัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านม่วง จ.ราชบุรี.....	63
9 ภัตตาคารบ้านทุ่ง ตอนมหรธรรมาหารมอญ	63
10 ภัตตาคารบ้านทุ่ง ตอนข้าวแช่มอญ	64
11 ตลาดสุขใจ ชาววิถีไทย-มอญ วัดดอนกระเบื้อง ราชบุรี	64
12 ย่อนรอยสายสัมพันธ์ไทย-มอญ ที่พิพิธภัณฑวัดคงคาราม	64
13 บรรยายภาพภายในงานเจียะ ม่อง โรง ไม่น เติง กินอยู่ตุ้มมอญเมืองราชบุรี ครั้งที่4 (1)....	66
14 บรรยายภาพภายในงานเจียะ ม่อง โรง ไม่น เติง กินอยู่ตุ้มมอญเมืองราชบุรี ครั้งที่4 (2)....	66
15 งานเจียะ ม่อง โรง ไม่น เติง กินอยู่ตุ้มมอญเมืองราชบุรี ครั้งที่ 5 (1).....	66
16 งานเจียะ ม่อง โรง ไม่น เติง กินอยู่ตุ้มมอญเมืองราชบุรี ครั้งที่ 5 (2).....	66
17 บทบาทวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี	75
18 สำหรับข้าวแช่มอญนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	75
19 สำหรับข้าวแช่มอญบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	76
20 สำหรับข้าวแช่มอญวัดคงคาราม อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	76
21 การเตรียมภาชนะรับข้าวแช่มอญวัดบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	77
22 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกมอญ	84
23 การออกร้านเพื่อนำน้ำพริกไปจำหน่าย	84
24 การสาธิตการทำพริกแกงมอญ	84
25 ผลิตภัณฑ์พริกแกงมอญ	84
26 บรรยายภาพการทำขนมจีนของชาวไทยมอญ	96

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
27 ตัวอย่างงาน infographic ข้าวแช่	111
28 ตัวอย่างงาน infographic แกงกะหรี่.....	112
29 ตัวอย่างงาน infographic แกงบอนปลาช่อนนา.....	112
30 ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ หน้าปก.....	113
31 ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ สารบัญ.....	114
32 ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เนื้อหา.....	114
33 QR code หนังสืออิเล็กทรอนิกส์.....	114
34 QR code ไฟล์ PDF.....	114

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดราชบุรีตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ทั้งที่เป็นโบราณสถาน โบราณวัตถุ และหลักฐานทางเอกสารบ่งบอกถึงความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ที่ยาวนานนับแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ในช่วงประวัติศาสตร์ระหว่างสมัยอยุธยาจนถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ซึ่งเป็นช่วงที่มีการทำสงครามระหว่างไทยกับพม่า เมืองราชบุรีเป็นเมืองที่มีความสำคัญในทางยุทธศาสตร์ ในฐานะเมืองปราการหรือเมืองหน้าด่านชั้นในด้านทิศตะวันตก เป็นสถานที่รวบรวมระดมพลมาป้องกันพระนคร เป็นเมืองที่มีกองทัพประจำพร้อมที่จะร่วมกับทัพหลวงจากราชธานีได้ทันที กอปรกับลักษณะภูมิประเทศที่เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีความอุดมสมบูรณ์ ดินแดนแห่งนี้จึงเป็นชัยภูมิที่สำคัญสำหรับการตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชาติพันธุ์ที่อพยพโยกย้ายเข้ามา ตั้งถิ่นฐาน ทั้งในส่วนของเข้ามาอยู่เพื่อการทำมาหากิน ทำการค้าขาย หรือการโยกย้ายถิ่นฐาน อันเป็นผลเนื่องมาจากการเป็นเขตศึกสงครามและการอพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารของพระมหากษัตริย์ไทย ทำให้จังหวัดราชบุรีมีกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ถึง 8 ชาติพันธุ์ (สัจจา ไกรสรรัตน์, 2555, หน้า 23)

การศึกษาข้อมูลทางวัฒนธรรมของจังหวัดราชบุรี พบว่ามีการศึกษาเน้นในข้อมูลของกลุ่มชาติพันธุ์ เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีผู้คนหลากหลายกลุ่ม หลากหลายเชื้อชาติอาศัยอยู่ เช่น ชาวไทยพื้นถิ่น ชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวไทยเชื้อสายมอญ ชาวไทยเชื้อสายยวน ชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยง ฯ จากการศึกษา เก็บรวบรวมข้อมูล และงานวิจัยที่ปรากฏ พบว่าเป็นงานทางด้านวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการตั้งถิ่นฐาน วิถีชีวิต เทศกาลงานประเพณีของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ ส่วนวัฒนธรรมด้านอาหารที่เป็นภูมิปัญญา เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งอยู่คู่กับวิถีชีวิตของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์นั้นยังไม่มีการศึกษาวิจัย เก็บรวบรวมข้อมูลเท่าที่ควร

กลุ่มชาติพันธุ์มอญมีแพร่กระจายในหลากหลายพื้นที่ของประเทศไทย จากการทบทวนวรรณกรรมจากเอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับกลุ่มชาติพันธุ์มอญในประเทศไทย พบว่านักวิชาการด้านมานุษยวิทยาหรือชาติพันธุ์วรรณามุ่งเน้นศึกษาวัฒนธรรมของชาวมอญที่เกาะเกร็ด อำเภopakเกร็ด จังหวัดนนทบุรีถึงร้อยละ 40 รองลงมาคือชาวมอญที่อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ชาวมอญที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ และที่ชุมชนมอญบางกระดี่ แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน ในอัตราส่วนที่ใกล้เคียงกันอีกร้อยละ 20 ส่วนที่เหลือเป็นพื้นที่อื่น ๆ ในประเทศไทย ในเขตอำเภอบ้านโป่งและอำเภอโพธารามของจังหวัดราชบุรี มีชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญตั้งถิ่นฐานอยู่ตามบริเวณสองฝั่งของลุ่มน้ำแม่กลอง โดยเฉพาะพื้นที่อำเภอโพธาราม และอำเภอบ้านโป่ง เป็นพื้นที่ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์มอญที่เก่าแก่และมีความรุ่งเรืองทางวัฒนธรรม มีการผสมผสานรูปแบบประเพณีและวัฒนธรรม ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มมอญบ้านม่วง มอญนครชุมในอำเภอบ้านโป่งหรือมอญดอนกระเบื้อง มอญวัดคงคาราม อำเภอโพธาราม ล้วนเป็นกลุ่มชนดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ในพื้นที่มานาน

“วัฒนธรรมอาหาร” เป็นหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง มีการแลกเปลี่ยนและรับเอา จากวัฒนธรรมอื่น กล่าวว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้ แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่าง ๆ นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็น รูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดย ใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาลหรือเวลาที่ เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่างล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษ ทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต วัฒนธรรมอาหาร มีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหาร จะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้ แตกต่างไปในแต่ละพื้นที่ (ประหยัด สายวิเชียร, 2547) ผู้วิจัยมีความสนใจศึกษาวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากใน เชิงมานุษยวิทยา อาหารไม่ได้เป็นการใช้ประโยชน์เพื่อบริโภคเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงการเป็นยารักษาโรค การประกอบพิธีกรรมแห่งชีวิต เช่น พิธีแต่งงาน งานศพ ฯลฯ และในแต่ละวัฒนธรรม การปรุงก็มีหลากหลาย ทั้งเรียบง่ายและซับซ้อน การทำครัว แบบแผนการรับประทานอาหาร ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่ เกี่ยวกับอาหารการกิน ฯลฯ นอกจากทำให้อาหารเป็นวิถีชีวิต เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมสังคม ยังเป็น สัญลักษณ์ที่สะท้อนพรมแดนแห่งชาติพันธุ์อีกด้วย (บุษบา ทองอุปการ, 2554, หน้า 1) อาหารพื้นถิ่น โดยเฉพาะอาหารของชาวมอญสามารถสะท้อนตัวตนของกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งมีความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม ในการตั้งถิ่นฐาน และภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ชาวมอญที่ได้กระจายตัวตั้งถิ่นฐานอยู่ใน หลายจังหวัดของประเทศไทยก็มีเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมอาหารมอญที่แตกต่างกันไปทั้งในด้านภูมิ ปัญญาการประกอบอาหาร หรือด้านวัตถุดิบ เช่น ทอดมันหน่อกล้วยซึ่งเป็นอาหารมอญที่สร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ ให้กลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของมอญเกาะเกร็ด ปลาร้ามอญ พริกกะเกลือ อาหารขึ้นชื่อของมอญสามโคก จังหวัดปทุมธานี กาละแมรม้ามัญ หรือกาละแมกาบหมาก ขนมที่สร้างชื่อให้กับชาวมอญบ้านบางจะเกร็ง จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นต้น โดยในการศึกษาวิจัยวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัด ราชบุรีนี้ เป็นการศึกษาความคงอยู่ การจัดการความรู้ ภูมิปัญญาและรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นมอญ ด้วยชาวมอญในราชบุรี เป็นกลุ่มชนชาติที่เก่าแก่และมีความรู้เรื่องทางวัฒนธรรม มีการผสมผสานรูปแบบ ประเพณีและวัฒนธรรม จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่มีความโดดเด่น โดยเฉพาะอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมที่มี อิทธิพลต่อวิถีการดำรงชีวิตของมนุษย์ นับตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน จัดเป็นมรดกวัฒนธรรมที่สำคัญยิ่งของแต่ละ สังคม มีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนปัจจุบัน อันเกิดจากการผสมผสานทาง วัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลงของพหุวิทยาการย้ายถิ่นฐานของผู้คนหลากหลายกลุ่มชน อาหารพื้นถิ่นมอญจัดเป็น วัฒนธรรมอาหารที่พบบันทึกไว้คู่ประวัติศาสตร์ของชาติไทยมาอย่างยาวนาน (นิธิ เอียวศรีวงศ์, 2547)

การเปลี่ยนแปลงทั้งปัจจัยภายในและภายนอกชุมชนที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน ประกอบกับการ พัฒนาของเทคโนโลยีสารสนเทศ ตลอดจนระบบการศึกษาที่ไม่ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับวัฒนธรรมภูมิปัญญา ท้องถิ่นมากนัก อาจส่งผลกระทบต่อวัฒนธรรม วิถีชีวิตของเยาวชนชาวมอญ ซึ่งหากยังไม่มีการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของมอญจังหวัดราชบุรีอย่างเป็นระบบ เอกลักษณ์ภูมิปัญญาที่มีคุณค่านี้อาจถูกกลืน หายไปกับกระแสของการเปลี่ยนแปลงในไม่ช้า ผู้วิจัยจึงเห็นว่าเป็นประเด็นปัญหาที่ควรมีการศึกษาวิจัย

รวบรวบจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารกลุ่มชาติพันธุ์มอญในเบื้องต้น เพื่อบันทึก รักษา สืบทอด ทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดความเข้มแข็งและสร้างสำนึกรักในกลุ่มชาติพันธุ์มอญในประเทศไทยสืบต่อไป

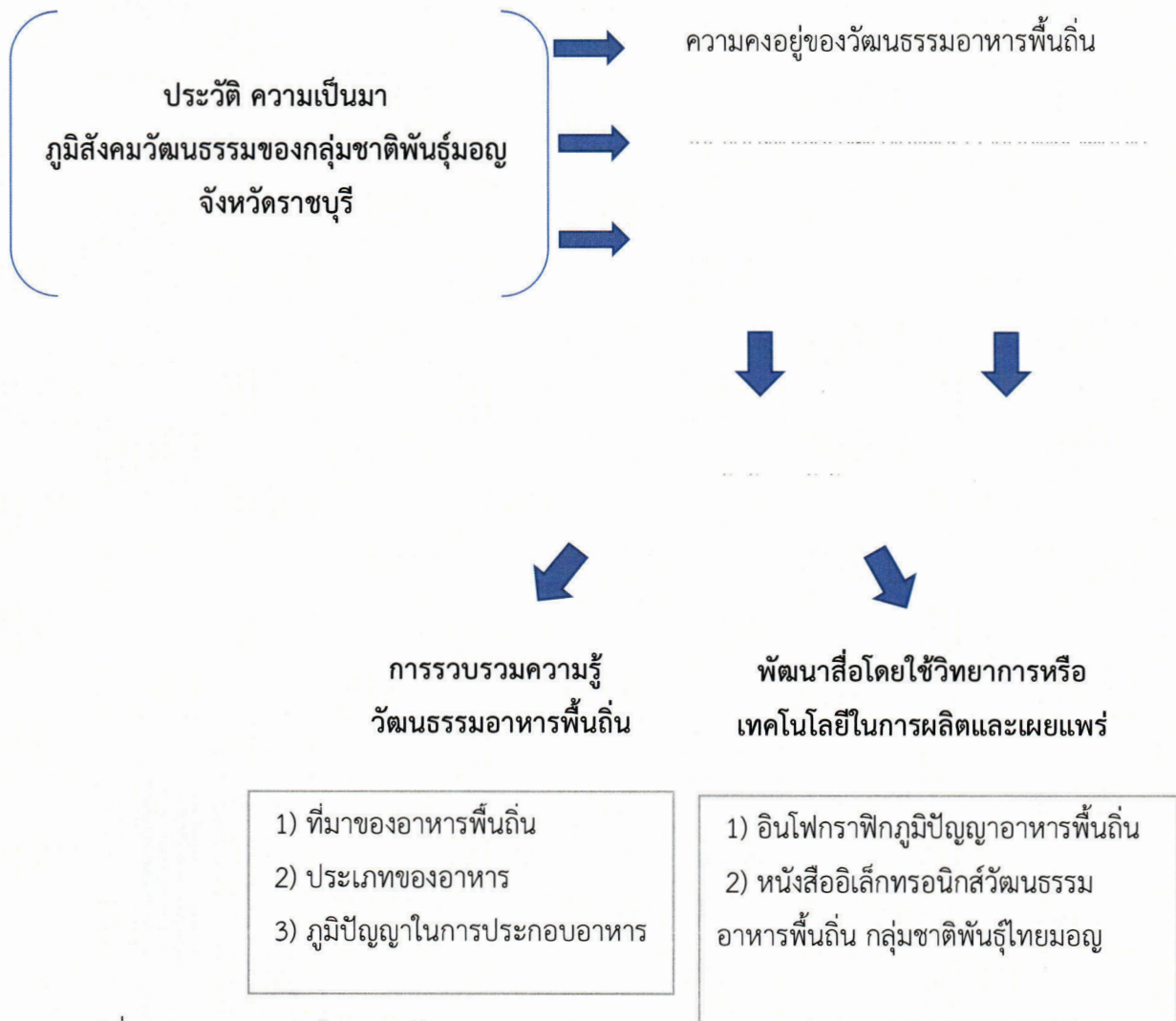
1.2 วัตถุประสงค์การศึกษา

1.2.1 เพื่อศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี

1.2.2 เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ ในพื้นที่จังหวัดราชบุรี

1.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดในการดำเนินการวิจัยนี้ คือ การศึกษาที่เกี่ยวข้องกับความเป็นมาและวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น และการจัดการความรู้ทางวัฒนธรรม โดยใช้แนวคิดเรื่องความคงอยู่ การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม รวมถึงแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม



ภาพที่ 1 : กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำกรอบแนวคิดเบื้องต้น นำมาปรับใช้ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ คือการศึกษาค้นคว้าจัดการด้านงานวิชาการโดยการศึกษาตำราเอกสาร ฯ ถึงประวัติความเป็นมา วิถีชีวิต ภูมิสังคมวัฒนธรรมในพื้นที่จังหวัดราชบุรีที่มีกลุ่มชาติพันธุ์มอญอาศัยอยู่ มีการตั้งถิ่นฐานมาเป็นระยะเวลานาน (พบว่ามีชุมชนชาวมอญอยู่หนาแน่นในพื้นที่อำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง) จากนั้นทำการสำรวจพื้นที่ สังเกตวิถีชีวิตวัฒนธรรมประเพณี จำแนกวิเคราะห์ข้อมูลและเรียบเรียงข้อมูลเนื้อหาแบ่งเป็น 2 ด้าน คือด้านการตั้งถิ่นฐานพัฒนาการทางประวัติศาสตร์และด้านภูมิสังคม วัฒนธรรมของชาวมอญ เพื่อนำไปใช้ประกอบการดำรง ความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น การเปลี่ยนแปลงในเบื้องต้น แล้วจึงดำเนินการติดต่อผู้นำชุมชน บุคคลข้อมูลในพื้นที่เพื่อขออนุญาตสัมภาษณ์ สอบถามข้อมูลในเชิงลึก เพื่อทราบถึงเนื้อหาข้อมูลตามวัตถุประสงค์การวิจัย จากนั้นนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้ทั้งจากเอกสารและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ความคงอยู่ตามแนวคิดทางวัฒนธรรม เช่น แนวคิดการคงอยู่ แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ ฯ และวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงรวมถึงบทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น จากนั้นใช้แนวคิดการจัดการทางวัฒนธรรม แนวคิดภูมิปัญญา แนวคิดการจัดการความรู้ ฯ มาจัดกระทำข้อมูลที่รวบรวมองค์ความรู้ได้ นำมาเรียบเรียง ที่มาจำแนกประเภทของอาหารพื้นถิ่นมอญ และผลิตสื่อเพื่อการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์โดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม และตรงตามความต้องการของชุมชน จากนั้นสรุปอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยต่อไป

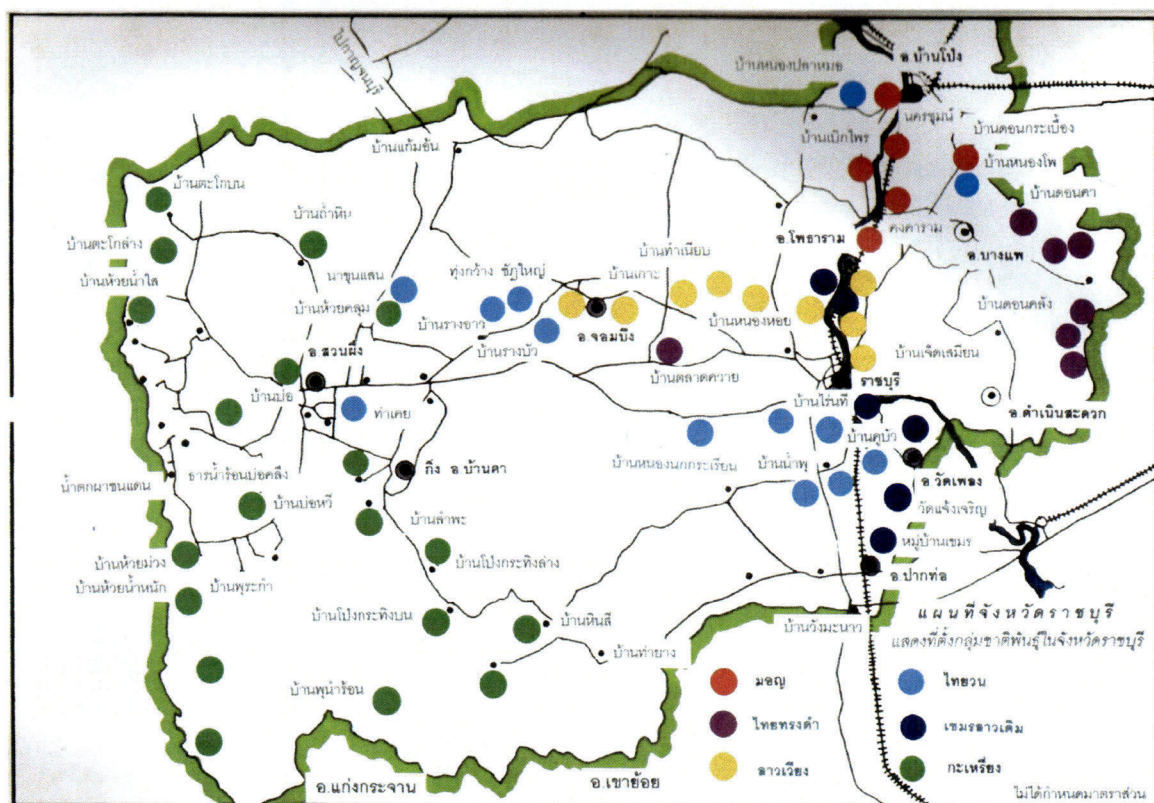
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

- 1.4.1 ทำให้ทราบถึงพัฒนาการ ภูมิสังคมวัฒนธรรม ของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ในจังหวัดราชบุรี
- 1.4.2 ทำให้ได้ทราบถึงความคงอยู่ บทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ได้รวบรวมและจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น
- 1.4.3 ผลงานวิจัยเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านศิลปะและวัฒนธรรม สามารถนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ได้ ในแง่ของข้อมูลความรู้ด้านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น

1.5 ขอบเขตการวิจัย

1.5.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลพื้นฐานประวัติศาสตร์ความเป็นมา ที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชาติพันธุ์มอญในจังหวัดราชบุรี เพื่อความเข้าใจถึงการตั้งถิ่นฐาน ลักษณะทางกายภาพ จากนั้นได้สำรวจพื้นที่เบื้องต้น และค้นคว้าข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ทำการวิจัย โดยกำหนดขอบเขตการศึกษาพื้นที่วิจัยอย่างเจาะจง ได้แก่ พื้นที่กลุ่มมอญบ้านม่วง มอญนครชุมน์ ในอำเภอบ้านโป่ง และมอญดอนกระเบื้อง มอญวัดคงคาราม อำเภอโพธาราม



ภาพที่ 2 พื้นที่ทำการวิจัย สืบค้นจาก สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี และ สภาวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี. (2547). 8 ชาติพันธุ์ในราชบุรี. ราชบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์.

1.5.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเนื้อหาในสองประเด็นหลักคือ (1) ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบริบทของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ประวัติศาสตร์ความเป็นมา การตั้งถิ่นฐาน พัฒนาการ ภูมิสังคมและวัฒนธรรมชุมชน และ (2) ข้อมูลความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ โดยครอบคลุมถึงที่มาของอาหารพื้นถิ่น ประเภทของอาหาร ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นถิ่นของมอญ ในจังหวัดราชบุรี

1.6 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร กลุ่มตัวอย่าง เป็นบุคคลในพื้นที่วิจัยที่ได้กำหนดไว้เบื้องต้น บุคลากรผู้ให้ข้อมูล (Key informants) ได้แก่ ผู้นำชุมชนหรือปราชญ์ชุมชน และผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่นมอญ ใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และแบบบอกต่อ (Snowball Sampling) โดยติดต่อสอบถามความสมัครใจในการเข้าร่วมโครงการวิจัยก่อนแล้วจึงดำเนินการสัมภาษณ์ สอบถามตามหัวข้อที่กำหนดไว้

สำหรับกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล ประกอบด้วย

ผู้นำชุมชนและปราชญ์ชุมชน จำนวน 5 คน เหตุผลสำคัญในการพิจารณาเลือกผู้นำชุมชนและปราชญ์ชุมชนเป็นตัวแทนในการศึกษา เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความชำนาญ มีความรู้จริงในการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรมของชุมชนเป็นอย่างดี สำหรับกลุ่มผู้นำชุมชน เริ่มต้นจากการติดต่อกำนันตำบลต่าง ๆ (ผู้นำชุมชน

อย่างเป็นทางการ) พุดคุยชี้แจงถึงการดำเนินการวิจัย โดยขอข้อมูลผู้นำชุมชนทางวัฒนธรรม/ปราชญ์ชุมชน ในพื้นที่ดำเนินการวิจัย จากนั้นเมื่อไปพบและสอบถามสัมภาษณ์แล้ว ปราชญ์ชุมชนก็แนะนำรายชื่อผู้ให้ข้อมูลคนอื่น ๆ ต่อไป การคัดเลือกบุคคลข้อมูลเพื่อตอบข้อซักถามและให้ข้อมูลแก่ผู้วิจัยในเชิงลึก เป็นการพิจารณาภายหลังจากการได้ลงพื้นที่สำรวจในเบื้องต้น กลุ่มผู้นำชุมชน/ปราชญ์ชุมชน เป็นกลุ่มที่ตอบข้อซักถามเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมา วัฒนธรรม วิถีชีวิตและพัฒนาการของชุมชน รวมทั้งการแสดงทัศนคติ ความเห็นเกี่ยวกับความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ

ผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่น จำนวน 5-10 คน เป็นกลุ่มที่ตอบข้อซักถามเกี่ยวกับความเป็นมาความคงอยู่ของอาหารพื้นถิ่น แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ชนิดอาหาร เครื่องปรุง ขั้นตอนการประกอบอาหาร และความเชื่อที่มีในการบริโภคอาหารของชาวมอญ รวมทั้งเป็นกลุ่มที่ทำหน้าที่สาธิตขั้นตอนการประกอบอาหารพื้นถิ่น เพื่อให้ผู้วิจัยได้ทำการบันทึกภาพ และสังเกตขั้นตอน วิธีการปรุงอาหารพื้นถิ่นอย่างละเอียดด้วย

กลุ่มตัวอย่างทั้งสองกลุ่มนี้ครอบคลุมทั้งผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชน และประชาชนในพื้นที่ ทั้งนี้ ผู้วิจัยเชื่อว่าข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่างนี้จะเป็นข้อมูลที่เชื่อถือได้ และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในครั้งนี้

1.7 เครื่องมือวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีเครื่องมือวิจัยที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย การสังเกต การบันทึกประวัติศาสตร์ผ่านการบอกเล่า และการสัมภาษณ์ ซึ่งมีรายละเอียดเครื่องมือ ดังนี้

1.7.1 การสังเกต (Observation) ผู้วิจัยใช้วิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non – Participant Observation) โดยผู้วิจัยเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชน เช่น งานสงกรานต์ การเลี้ยงผี ฯ หรืองานที่หน่วยงานต่าง ๆ จัดขึ้นในชุมชน ผู้วิจัยใช้วิธีการสังเกตสภาพทั่วไป กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงวิถีชีวิต ความเชื่อของชุมชน เป็นต้น ระหว่างการสังเกต มีการบันทึกภาพ บันทึกข้อมูลลงในแบบสังเกต เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการวิจัยต่อไป

1.7.2 การบันทึกประวัติศาสตร์ผ่านการบอกเล่า (Oral History) มีจุดมุ่งหมายในเรื่องของประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ถ่ายทอดโดยการบอกเล่าจากกลุ่มบุคคลที่มีความรู้ ความชำนาญ และเกี่ยวข้องกับความ เป็นมาของชุมชน ทำให้ผู้วิจัยได้ทราบถึงพัฒนาการ การตั้งถิ่นฐาน ความเป็นมาที่เกิดขึ้นในชุมชน ทำให้เกิดความเข้าใจในวัฒนธรรมชุมชนได้ดียิ่งขึ้น ผู้วิจัยใช้วิธีสอบถาม ขอความร่วมมือ ขอคำแนะนำจากผู้รู้ ผู้นำชุมชนเพื่อพูดคุยให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัยและบันทึกเรื่องราวหรือข้อมูลที่ได้เพื่อความครบถ้วนสมบูรณ์ของข้อมูลการวิจัย

1.7.3 การสัมภาษณ์ (Interview) ใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ผู้วิจัยทำการบันทึกเทปในขณะที่สัมภาษณ์ และใช้กล้องถ่ายรูปบันทึกภาพโดยขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลก่อนทุกครั้ง การสัมภาษณ์ใช้ข้อคำถามตามแบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการพิจารณาทางจริยธรรมวิจัยแล้ว เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลรายละเอียดของอาหารพื้นถิ่น เสนอตามหัวข้อที่มาของอาหารพื้นถิ่น, ประเภทของอาหาร, ภูมิปัญญาการประกอบอาหาร รวมถึงใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ ภายหลังจากที่มีความคุ้นเคยกับ

ผู้ให้ข้อมูล ในประเด็นที่เพิ่มเติมมาจากแบบสัมภาษณ์ เพื่อทราบถึงข้อมูลทั่วไปในชุมชน ในแง่ เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ฯ เพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ อภิปรายผลข้อมูลการวิจัย

1.8 วิธีดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง “วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี” เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative) ผู้วิจัยแบ่งวิธีการศึกษาออกเป็น 2 ประเภท คือ การศึกษาข้อมูลเอกสาร การสำรวจข้อมูลพื้นที่เบื้องต้น และการสังเกต สัมภาษณ์สอบถาม

การศึกษาข้อมูลเอกสารและการสำรวจข้อมูลพื้นที่เบื้องต้น ใช้วิธีการศึกษาข้อมูล ตำราเอกสาร ทบทวนวรรณกรรมแนวคิดทฤษฎีด้านต่าง ๆ ประกอบกันกับเอกสารงานเขียนประวัติศาสตร์ความเป็นมาของชุมชน การสำรวจพื้นที่เบื้องต้นเพื่อทำความเข้าใจในกลุ่มชุมชน และติดต่อกับบุคคลข้อมูล เพื่อจำแนกจัดการความรู้ กำหนดพื้นที่วิจัย และสังเคราะห์ข้อมูลประวัติความเป็นมาพื้นที่วิจัย วัฒนธรรมพื้นถิ่น รวมทั้งวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของกลุ่มชาติพันธุ์

สำหรับการสังเกต และการสัมภาษณ์สอบถาม ผู้วิจัยเข้าร่วมสังเกตกิจกรรม ในพื้นที่วิจัย รวมทั้งติดต่อนัดหมายผู้นำชุมชน กลุ่มชาวบ้าน ดำเนินการสอบถามพูดคุย บันทึกข้อมูล การสัมภาษณ์ในเชิงลึกตามหัวข้อของแบบสัมภาษณ์ และนำข้อมูลที่ได้มาจัดหมวดหมู่ แยกประเด็นตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบความสมบูรณ์ถูกต้องและจัดประเด็นวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดที่ตั้งไว้ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลรายละเอียดของภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น รวมทั้งวิธีการขั้นตอนการประกอบอาหาร เสนอตามหัวข้อที่มาของอาหารพื้นถิ่น, ประเภทของอาหาร, ภูมิปัญญาการประกอบอาหาร จากนั้นนำข้อมูลส่งให้ปราชญ์ชุมชนตรวจสอบรายละเอียดความถูกต้องของข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญอย่างลึกซึ้งต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ประเมินวิเคราะห์ใน 2 ประเด็นหลักตามวัตถุประสงค์การวิจัย คือ ด้านความคงอยู่ของอาหารพื้นถิ่น และการจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น จากนั้นสรุปข้อมูลที่ได้ทั้งหมด ทั้งจากการทบทวนวรรณกรรม หลักการแนวคิดที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนามมาวิเคราะห์เชื่อมโยงให้ได้ข้อสรุปที่สมบูรณ์ครบถ้วน มีลำดับขั้นตอนการนำเสนอผลการวิจัย โดยนำข้อมูลมาเรียบเรียงผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยแบ่งเป็น 5 บท ดังนี้

บทที่ 1 บทนำ

บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3 กลุ่มชาติพันธุ์มอญ ในจังหวัดราชบุรี

บทที่ 4 วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลการวิจัย

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

1.9 นิยามศัพท์เฉพาะ

วัฒนธรรมอาหาร	หมายถึง วัฒนธรรมที่มีการเคลื่อนไหว ปรับเปลี่ยนไปตามความคิด ความเชื่อข้อปฏิบัติต่าง ๆ ของการปรุงอาหารที่สื่อความหมายถึงอุปนิสัย วิถีชีวิต ภูมิปัญญา ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละกลุ่มชน
อาหารพื้นถิ่น	หมายถึง อาหารในชีวิตประจำวันและอาหารที่ใช้ประกอบพิธีประเพณีตามความเชื่อดั้งเดิมในพื้นที่นั้น ๆ การประกอบอาหารใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีการสืบทอด ส่งต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น
กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ	หมายถึง ความเป็นกลุ่มทางชาติพันธุ์ มีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ภาษา ศาสนา ความเชื่อ การแต่งกาย และการแสดงอัตลักษณ์ของกลุ่มอย่างเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ในงานวิจัยนี้ หมายถึงกลุ่มชาวไทยเชื้อสายมอญในพื้นที่อำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี
ความคงอยู่	หมายถึง การดำรงไว้ซึ่งรูปแบบ การปฏิบัติตามความเชื่อ ค่านิยมแบบดั้งเดิมที่ถ่ายทอดส่งต่อกันมาจากบรรพบุรุษ การปรับเปลี่ยนมีได้ในองค์ประกอบเป็นการปรับบริบทตามสังคม สิ่งแวดล้อมภายนอกเพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ยังคงไว้ซึ่งความคิดความเชื่ออันเป็นหลักใหญ่ใจความที่สำคัญ
การจัดการความรู้ภูมิปัญญา	หมายถึง กระบวนการดำเนินการเพื่อให้บรรลุผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่ต้องการได้อย่างมีระเบียบแบบแผน ในการศึกษาครั้งนี้ ไม่ได้มุ่งเน้นข้อมูลความรู้ ที่เป็นข้อมูลสารสนเทศเพียงเท่านั้น หากแต่หมายถึงการรวบรวมความรู้ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งมีอยู่ทั้งในตัวบุคคลและในตำรา เอกสาร มาวิเคราะห์จัดการเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลรายละเอียดให้เป็นระบบ ตรงตามหัวข้อที่กำหนดไว้

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานศึกษาวิจัยนี้เป็นการศึกษาอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ที่มีเรื่องราวทางประวัติศาสตร์วิถีแห่งการดำเนินชีวิตบนพื้นฐานของความคิด ความเชื่อ ค่านิยม การแสดงตัวตนผ่านอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาวมอญ จากวัตถุประสงค์การวิจัย ในการให้ความหมายของสถานะความคงอยู่ของอาหารพื้นถิ่นมอญ และการจัดการข้อมูลภูมิปัญญาในวัฒนธรรมด้านอาหาร อันเป็นเรื่องที่มีความครอบคลุมในมิติของภูมิปัญญา วัฒนธรรมอาหาร ชาติพันธุ์ การเปลี่ยนแปลง การถ่ายทอดและการจัดการทางวัฒนธรรม ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูล ทบทวนวรรณกรรม จากการศึกษาเอกสาร ตำรา วิทยานิพนธ์ งานวิจัย รวมถึงบทความ วารสาร ตลอดจนศึกษาแนวคิดและทฤษฎีที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่น ที่จะให้เห็นภาพของงานศึกษาวิจัยได้อย่างสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้วิจัยขอแนะนำแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย

- 2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม
- 2.3 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่
- 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร
- 2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม
- 2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ภูมิปัญญา
- 2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์

การศึกษาเกี่ยวกับกลุ่มชาติพันธุ์ ประเด็นสำคัญที่ต้องนำมาพิจารณาร่วมกัน คือตัวตน หรือ อัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ คำว่า อัตลักษณ์ (identity) เป็นความรู้สึนึกคิดที่บุคคลมีต่อตนเองว่า ฉันคือใคร ซึ่งจะเกิดขึ้นจากการปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวเรากับคนอื่น โดยผ่านการมองเห็นตนเองและการที่คนอื่นมองเรา อัตลักษณ์ต้องการความตระหนัก (awareness) ในตัวเราและพื้นฐานของการเลือกบางอย่าง นั่นคือเราจะต้องแสดงตนหรือยอมรับอย่างตั้งใจกับอัตลักษณ์ที่เราเลือก ความสำคัญของการแสดงตน ก็คือ การระบุได้ว่าเรามีอัตลักษณ์เหมือนกลุ่มหนึ่งและมีความแตกต่างจากกลุ่มอื่นอย่างไร ฉันเป็นใครในสายตาคนอื่น (นัทธนี ประสานนาม, 2550) อัตลักษณ์เป็นเรื่องของความเข้าใจและรับรู้ว่าเป็นใคร คนอื่นเป็นใคร โดยมีกระบวนการทางสังคมในการสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ ทั้งนี้ย่อมขึ้นอยู่กับบริบทของความสัมพันธ์ทางสังคมที่มีต่อคน หรือกลุ่มอื่น ๆ ด้วย (ประสิทธิ์ ลิปรีชา, 2547, หน้า 33) ซึ่งสอดคล้องกับการให้ความหมายของเบอร์เกอร์และลักแมน

(Peter Berger and Thomas Luckman, 1967) ที่ว่าอัตลักษณ์ถูกสร้างขึ้นโดยกระบวนการทางสังคม เมื่อตกผลึกแล้วอาจคงที่ ปรับเปลี่ยน หรือแม้กระทั่งเปลี่ยนแปลงรูปแบบไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ทางสังคมเป็นหลัก โดยที่เจนกินส์ (Richard Jenkins, 1996) ยังชี้ให้เห็นว่า อัตลักษณ์มิใช่เป็นสิ่งที่มียอยู่แล้วในตัวของมันเอง หรือกำเนิดขึ้นมาพร้อมกับคนหรือสิ่งของ แต่เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นและมีลักษณะของความเป็นพลวัตอยู่ตลอดเวลา

ขณะที่ แนวคิดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม (Cultural Identity Concept) ของ Stuart Hall (1994) อ้างถึงใน เสริมศักดิ์ ขุนพล (2559, หน้า 86) ได้อธิบายถึงการเกิดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมว่าเกิดขึ้นได้จาก 5 ตัวแปรหลัก ประกอบด้วย

1) การผลิต (Production) แต่ละบุคคลสร้างความหมายและแลกเปลี่ยนความหมายทางวัฒนธรรมจากการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรม

2) การบริโภค (Consumption) ทางวัฒนธรรมมีความหลากหลายของความหมาย โดยมี ความหมายจากการตีความหรือเป็นภาพตัวแทนได้มากกว่าหนึ่งความหมาย

3) อัตลักษณ์ (Identity) เป็นการแสดงออกต่อตนเองเกี่ยวกับคำถามว่า “เราเป็น ใคร?” “เรารู้สึกอย่างไร?” และ “เรารู้สึกร่วมในกลุ่มไหน?”

4) กฎระเบียบ (Regulation) ความหมายทางวัฒนธรรมไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่ฝังอยู่ในความคิด แต่ก่อรูปเป็นปฏิบัติการของกฎระเบียบในสังคม (Regulate Social Practice) ที่มีความสำคัญในการให้ความหมายต่อโลกของมนุษย์ และให้วิธีการใช้ความหมายนั้นในปฏิบัติการประจำวัน และ

5) ภาพตัวแทน (Representation) เป็นการประกอบสร้างความหมายโดยใช้สัญญาณในการสื่อสารทั้งความคิดในเชิงนามธรรมและในเชิงวัตถุที่เป็นรูปธรรม

อัตลักษณ์มีทั้งที่เป็นระดับปัจเจก (Individual) และอัตลักษณ์ร่วมของกลุ่ม (Collective) ในระดับปัจเจก บุคคลคนหนึ่งอาจจะมีหลายอัตลักษณ์อยู่ในตนเอง เช่น เพศสภาพ กลุ่มชาติพันธุ์ ชาติ ช่วงชั้นทางสังคม อาชีพ และศาสนา เป็นต้น ในขณะที่อัตลักษณ์ร่วมของกลุ่มนั้น ความเป็นอัตลักษณ์ร่วมถูกสร้างขึ้นบนพื้นฐานของความเหมือนกันของสมาชิกในกลุ่ม อย่างไรก็ตามบนพื้นฐานของความเหมือนกันของกลุ่มนั้น ย่อมมีความแตกต่างกับกลุ่มอื่นมาเป็นตัวกำหนดความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของกลุ่มตนด้วย ฉะนั้น เมื่อพูดถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์จึงเป็นลักษณะอัตลักษณ์ร่วมของสมาชิกของกลุ่มคนในสังคมเดียวกัน ซึ่งแตกต่างออกไปจากกลุ่มอื่น ๆ (ประสิทธิ์ ลิปรีชา, 2547) ในขณะที่สมหมาย ชินนาค (2547, หน้า 151) ให้ความหมายของคำว่า อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ (ethnic identity) คือ สิ่งที่ทำให้สมาชิกในกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ รู้สึกร่วมกันว่าเป็นพวกเดียวกันและรู้สึกต่างจากชาติพันธุ์อื่น สอดคล้องกับการมองความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ในความคิดของ Fredrik Barth (1969) บนความหมายที่ว่าความเป็นชาติพันธุ์เป็นสำนึกที่ถูกสร้างขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยกลุ่มชาติพันธุ์นั้นเป็นผู้เลือกอัตลักษณ์ต่าง ๆ เช่น ภาษา ศาสนาเครื่องแต่งกาย การบริโภคและอื่น ๆ มาบรรจุไว้เพื่อแยกแยะให้เห็นความแตกต่างระหว่างกลุ่มตนกับกลุ่มชาติพันธุ์อื่น หรือที่เรียกว่าพรมแดนทางชาติพันธุ์โดยที่กลุ่มได้สร้างขึ้นและสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสถานการณ์แวดล้อมที่เปลี่ยนไป สมาชิกของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น ๆ จะเป็นผู้กำหนดพรมแดนทางชาติพันธุ์ร่วมกันและจะใช้พรมแดนที่กำหนดขึ้น ในการจำแนกตนเองออก

จากกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ในความคิดเช่นนี้สอดคล้องกับ ที่ Abner Cohen (1974) ได้มองว่าความเป็นชาติพันธุ์ หรือการแสดงตัวตนของกลุ่มชาตินั้นเป็นการต่อสู้ขับเคี่ยวกัน ระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อยู่ภายใน ระบบสังคมหนึ่ง ซึ่งในการต่อสู้ดังกล่าวสมาชิกภายในกลุ่มจะเน้นความสำคัญของอัตลักษณ์ (Identity) และความแตกต่าง (Distinctiveness) ของตนเป็นหลัก สิ่งนี้ทำให้การศึกษาชาติพันธุ์พัฒนาไป 2 ลักษณะ คือ 1) การให้ความสนใจเรื่องความแตกต่างทางวัฒนธรรม และ 2) การพิจารณาความเปลี่ยนแปลง และแนวโน้มของการที่จะเปลี่ยนไปจากเดิม เงื่อนไขดังกล่าวนี้ยังสัมพันธ์กับเรื่องกรอบความคิดทฤษฎีที่นักมานุษยวิทยาใช้ ซึ่งเป็นไปลักษณะที่ว่าพื้นที่ และคนกลุ่มใดถูกอธิบายด้วยความคิดชุดใด ซึ่งการศึกษาชาติพันธุ์ในช่วงปัจจุบันได้ เคลื่อนไปสู่ความสนใจเรื่อง โลกทัศน์และความคิดของคนพื้นเมืองมากขึ้น กล่าวคือ เป็นความพยายามที่จะ เข้าใจว่าคนเหล่านั้นคิดอย่างไร รู้สึกอย่างไร (นฤพนธ์ ดัวงวิเศษ, 2558) ในขณะที่ความเป็นชาติพันธุ์ในอีก มุมมองนั้น ก็คือสิ่งที่ถูกสร้างขึ้น เพื่อที่จะต่อรอง หรือในบางครั้งบางโอกาส คือการประนีประนอมกับ อัตลักษณ์ที่ซับซ้อนของตนเอง ซึ่งการต่อรองนั้นก็มีทั้งส่วนที่เป็นความคิดของคนในกลุ่ม และเป็นผลกระทบ จากสังคมภายนอกด้วยเช่นกัน การดำรงอยู่ของประเพณีและพิธีกรรมในศาสนาและความเชื่อในสังคมที่ แตกต่างกันไปนั้น ถือได้ว่าเป็นการกระทำที่มีสัญลักษณ์ที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อที่สอดแทรกอยู่ในประเพณี พิธีกรรมเหล่านั้น

จากความหมายข้างต้น สามารถอธิบายได้ว่าอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ เป็นสิ่งที่ถูกประกอบสร้างและ กำหนดขึ้น เพื่อใช้เป็นการแสดงตัวตน ว่าเราเป็นใครแตกต่างจากคนอื่นในสังคมอย่างไร บางครั้งก็ใช้เพื่อ ต่อรอง หรือสร้างพื้นที่ทางชาติพันธุ์ของตน และปรับเปลี่ยนได้ภายใต้เงื่อนไขของเวลาและบริบททางสังคมที่ เปลี่ยนแปลงไป ผู้วิจัยเห็นว่า เมื่อได้นำแนวคิดอัตลักษณ์และความเป็นชาติพันธุ์มามใช้ในการวิเคราะห์ และศึกษาการให้ความหมายผ่านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ทั้งอาหารที่รับประทานกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน อาหารที่ต้องจัดให้มีในงานประเพณี พิธีกรรมของชาวมอญที่คนในชุมชนได้ให้ความสำคัญ ยึดถือปฏิบัติ สืบต่อกันมา ผ่านการหล่อหลอมทำความเข้าใจและให้ความหมายเป็นไปในลักษณะเดียวกัน ย่อมเป็นส่วนสำคัญ ประการหนึ่งที่จะทำการวิเคราะห์ถึงอัตลักษณ์ที่สำคัญ ความเป็นชาติพันธุ์ที่เข้มแข็ง ผ่านบทบาทของอาหาร พื้นถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญ จังหวัดราชบุรีได้อย่างครอบคลุมมากยิ่งขึ้น

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม

ในปัจจุบันปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในสังคมไทยอันเนื่องมาจากการรับผลกระทบของ กระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคมโลกนั้น การนำแนวความคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและ วัฒนธรรมมาใช้ในการวิจัยนี้ สามารถอธิบายให้เห็นถึงสภาพสังคม วัฒนธรรมที่ได้รับผลกระทบจากการ เปลี่ยนแปลงดังกล่าว โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงนั้น สมศักดิ์ ศรีสันติสุข (2536) ได้นำเสนอไว้ ดังนี้

1. ปัจจัยด้านนิเวศวิทยา ซึ่งได้แก่ ทำเลที่ตั้งของหมู่บ้าน ทรัพยากรรอบ ๆ หมู่บ้าน สภาพภูมิประเทศ ที่ดิน ที่น้ำ ที่ราบ หนองน้ำตามธรรมชาติและสภาพภูมิอากาศของชุมชนอาจจะมีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอยู่บ้างไม่มากนักน้อย เช่น ถ้าหากชุมชนตั้งอยู่ในสภาพนิเวศวิทยาที่เหมาะสมทำให้ชุมชนมีความเจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น

2. ปัจจัยด้านสาธารณูปโภค รัฐบาลได้ดำเนินการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติโดยการเร่งสร้างถนนหนทาง ไฟฟ้า โรงเรียน ทำให้ชุมชนชนบทได้รับการพัฒนาที่ดีขึ้น เมื่อถนนหนทางสามารถเข้าไปถึงหมู่บ้าน ชาวบ้านจะสามารถนำผลผลิตไปสู่ตลาดได้อย่างรวดเร็วและมีรายได้เพิ่มขึ้นกว่าแต่ก่อน

3. ปัจจัยด้านการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม สิ่งที่น่าสังเกตได้ง่ายก็คือการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมจากสังคมเมืองไปสู่สังคมชนบทในทุก ๆ ด้านตั้งแต่ในเรื่องของครอบครัว เศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรมต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง

4. ปัจจัยด้านสื่อสารมวลชน การสื่อสารมวลชนมีอิทธิพลอย่างมากและรวดเร็วต่อชุมชนเป็นอย่างยิ่งในปัจจุบัน ทำให้ชาวชนบทได้รับข่าวสารต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลา นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสังคมและวัฒนธรรม

5. ปัจจัยด้านชาติพันธุ์ เนื่องจากกลุ่มชาติพันธุ์แต่ละกลุ่มมีวัฒนธรรมประเพณีที่แตกต่างกันไม่มากนักน้อย บางวัฒนธรรมอาจจะเอื้ออำนวยในการพัฒนาหรือเปลี่ยนแปลงได้รวดเร็ว บางวัฒนธรรมอาจจะยังคงอยู่ไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปมากนัก ทั้งนี้เป็นเพราะว่าวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเช่นกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่มอาจจะไม่นิยมแต่งงานข้ามชาติพันธุ์ ทำให้การรับเอาวัฒนธรรมใหม่มาปฏิบัติในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ก็น้อยลง การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมจึงเกิดขึ้นได้ช้า

6. ปัจจัยด้านบุคลิกภาพ บุคลิกภาพของปัจเจกบุคคลหรือสมาชิกแต่ละคนในชุมชน มีส่วนที่จะช่วยให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมด้วยเหมือนกัน ทั้งนี้เพราะว่า ถ้าหากบุคคลได้รับการศึกษาสูง มีประสบการณ์ต่าง ๆ จากการทำงาน หรือท่องเที่ยวอาจทำให้เกิดการยอมรับสิ่งใหม่ได้ง่ายกว่าบุคคลอื่น ๆ ตลอดจนบุคลิกของผู้นำชุมชนที่มีความรู้ ความฉลาดและความสามารถในการพัฒนาท้องถิ่น อาจมีส่วนในการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมได้เช่นกัน

ทั้งนี้ การเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่จะเกิดขึ้นในระบบสังคมหนึ่ง ๆ ยังสามารถพิจารณาสาเหตุออกได้เป็น 2 ประการ (สุนทร ปัญญะพงษ์, 2554) ดังต่อไปนี้

1. การเปลี่ยนแปลงที่มีสาเหตุจากภายในของระบบสังคม คือ การเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่เกิดขึ้นโดยไม่มีพลังภายนอกเข้ามาบีบบังคับ เช่น 1.1) เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้น (Invention) เป็นการนำเอา เทคนิควิธีการหรือความคิดที่มีอยู่เดิมมาผสมผสานกับความรู้ใหม่ ๆ เป็นการใช้ความรู้ที่มีอยู่เดิมแล้ว สร้างสิ่งใหม่ขึ้นมา มักเป็นการเปลี่ยนแปลงแบบค่อยเป็นค่อยไป คือมีการผสมผสานปรับปรุงอย่างต่อเนื่องกัน มีทั้งการประดิษฐ์คิดค้นทางวัตถุ (Technological Invention) เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน และการประดิษฐ์คิดค้นทางสังคม (Social Invention) ขนบประเพณี เทศกาล หรือธรรมเนียมปฏิบัติใหม่ๆ ๆ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีผลทำให้การดำเนินชีวิตในสังคมนั้นเปลี่ยนแปลงไป 1.2) การอบรมสั่งสอนสมาชิกใหม่ของสังคมได้อย่างไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ (Imperfect Socialization) การอบรมสั่งสอนสมาชิกผู้เยาว์ของสังคมนี้แต่เดิมมา เป็นหน้าที่ของครอบครัว แต่ในปัจจุบันได้มีสถาบันการศึกษารับช่วงไปอบรมสั่งสอนอีกทีหนึ่ง หากคนรุ่นใหม่เรียนรู้วัฒนธรรมของสังคมไม่ถูกต้องก็จะมีผลต่อพฤติกรรมอันเนื่องมาจากการอบรมสั่งสอนที่ไม่สมบูรณ์นี้เอง

2. การเปลี่ยนแปลงที่มีสาเหตุมาจากภายนอกระบบสังคม เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการติดต่อกันอันเป็นกระบวนการที่มีทั้งการให้และการรับ ทั้งนี้เพราะว่าตามปกติจะมีการปะทะสังสรรค์กันระหว่างวัฒนธรรมของแต่ละสังคมที่เข้ามาติดต่อกัน การเปลี่ยนแปลงจากสาเหตุนี้ปรากฏให้เห็นหลายรูปแบบ เช่น การแพร่กระจาย (Diffusion) คือการที่วัฒนธรรมจากสังคมหนึ่งกระจายไปสู่สังคมอื่น การเปลี่ยนแปลงทางสังคมส่วนใหญ่จะมาจากการแพร่กระจาย นอกจากนี้การสื่อสาร การคมนาคมที่สะดวกรวดเร็วในปัจจุบันมีส่วนช่วยทำให้การแพร่กระจายเป็นไปอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ๆ

ผ่องพันธุ์ มณีรัตน์ (2521, หน้า 14) ได้นิยามความหมายของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิต หรือจารีตกฎหมายศาสนาสิ่งที่ประดิษฐ์และวัตถุอื่น ๆ ในวิถีชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่านิยม จึงอาจกล่าวได้ว่าพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม ขึ้นอยู่กับการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ และพฤติกรรมของปัจเจกบุคคลซึ่งเป็นสมาชิกของสังคมนั้น ๆ การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมส่วนมากเกิดจากการประดิษฐ์และการแพร่กระจาย

พระยาอนุমানราชธน (2515, หน้า 65) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม ไม่ว่าจะในแง่ใด ลักษณะใด จะเป็นไปอย่างเชื่องช้าหรือรวดเร็ว ก็ขึ้นอยู่กับ การสังสรรค์วัฒนธรรม (Acculturation) คือการที่วัฒนธรรมต่างสังคมมากระทบกัน ว่าจะมีมากหรือน้อย และมีความรุนแรงเพียงใด นอกจากนั้นในสังคมมนุษย์อาจมีการรับวัฒนธรรมบางส่วนมาจากสังคมข้างเคียงได้แต่ทั้งนี้บางส่วนของวัฒนธรรมที่รับมานั้นไม่ขัดกับค่านิยมหลักของสังคม และมีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิมที่มีอยู่จนในที่สุดวัฒนธรรมที่รับมาจากสังคมอื่นกลายเป็นวัฒนธรรมของสังคมนั้น การรับเอาวัฒนธรรมของสังคมอื่นมาในระยะแรก อาจเรียกว่าเป็นการยืมวัฒนธรรม แต่เมื่อนาน ๆ ไปการยืมก็จะกลายเป็นการรับ การยืมวัฒนธรรมและการรับวัฒนธรรมนั้นเป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

การปะทะสังสรรค์ของวัฒนธรรมนี้เกิดจากการแพร่กระจายของวัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่ง การแพร่กระจายวัฒนธรรมเป็นการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมระหว่าง 2 กลุ่มคน ที่มีสังคมวัฒนธรรมต่างกันและมีการรับวัฒนธรรมซึ่งกันและกัน ในกรณีที่สังคมวัฒนธรรมนั้นมีพลังไม่เท่ากัน คนกลุ่มหนึ่งจะมีแนวโน้มที่จะยอมรับวัฒนธรรมของอีกกลุ่มหนึ่งและพบว่า กลุ่มที่มีพลังทางวัฒนธรรมน้อยมักถูกผสมกลมกลืนเข้าเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มที่มีพลังวัฒนธรรมมากกว่า ขณะเดียวกันอาจมีการแลกเปลี่ยนกันได้ (อมรา พงศาพิชญ์, 2542, หน้า 21) การผสมกลมกลืนทางวัฒนธรรมนี้อาจเกิดขึ้นตามธรรมชาติหรือเกิดขึ้นด้วยความตั้งใจของฝ่ายที่มีอำนาจก็ได้ ทำให้สังคมมีวัฒนธรรมเหมือนกัน โดยไม่จำเป็นว่ามีจุดกำเนิดร่วมกัน เมื่อวัฒนธรรมแพร่จากศูนย์กลางไปมีปฏิสัมพันธ์กับวัฒนธรรมข้างเคียงที่มีอยู่แล้วย่อมมีการเรียนรู้และ รับรู้ซึ่งกันและกัน ระยะแรกอาจรับวัฒนธรรมใหม่ชั่วคราวเรียกว่า “การยืมวัฒนธรรม” และต่อมาจึงรับไว้เป็นวัฒนธรรมของตน ภายใต้วิถีทางในการดำรงชีวิตของการอยู่ร่วมกัน การแลกเปลี่ยนด้านวัฒนธรรมทั้งในและนอกสังคม ซึ่งมีความสัมพันธ์กัน ก่อให้เกิดวัฒนธรรมใหม่ขึ้นมา เพื่อให้มีความกลมกลืนกับความเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง สิ่งเหล่านี้จรรโลงให้สังคมอยู่ร่วมกันได้เป็นสิ่งที่สมาชิกทุกคนพึงจะกระทำร่วมกัน เพื่อก่อให้เกิดความเป็นระเบียบแบบแผน (นิยพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ, 2540, หน้า 21-25)

สำหรับการนำแนวคิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม และแนวคิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมมาปรับใช้ในการศึกษา วิเคราะห์อาหารพื้นถิ่นมอญ ในครั้งนี้ ผู้วิจัยเห็นว่าการทำความเข้าใจบริบทของสังคม วัฒนธรรมท้องถิ่น จำเป็นต้องพิจารณารอบด้านให้เห็นว่าท้องถิ่น หรือกลุ่มชาติพันธุ์ที่ได้ศึกษานั้น แม้จะมีอัตลักษณ์ที่ชัดเจน มีการสืบทอดความเชื่อ ค่านิยมจากบรรพบุรุษที่เข้มแข็งเพียงใด แต่ในแง่มุมมองของความเป็นสังคมแล้ว กลุ่มชาติพันธุ์นั้นก็มิได้อยู่ได้โดดเดี่ยว แต่จำเป็นต้องมีการติดต่อสื่อสารกับสังคมอื่น ๆ และมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมหรือได้รับการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ซึ่งล้วนแต่สร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นกับสังคม หรือกลุ่มชนนั้น ๆ ต่อเนื่องเรื่อยมา ดังนั้น แนวคิดเหล่านี้จะสามารถแสดงให้เห็นถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่ทำให้การดำรงอยู่ของอาหารพื้นถิ่นมอญ เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งอาจเป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งจากภายในและภายนอกชุมชน ส่งผลต่อประเด็นการวิเคราะห์ความคงอยู่ ซึ่งจะสามารถช่วยอธิบายให้เห็นถึงภาพความสัมพันธ์ของอาหารพื้นถิ่นกับบริบททางสังคม วัฒนธรรมในช่วงเวลาที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบันได้อย่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2.3 แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับการดำรงอยู่

วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สร้างขึ้นโดยมนุษย์ มนุษย์จะเป็นผู้สร้าง ทะนุบำรุง ถวายทอด และเปลี่ยนแปลง วัฒนธรรม มนุษย์เป็นสัตว์ประเภทเดียวที่มีวัฒนธรรม มีวิธีการเรียนรู้รับช่วงสืบทอดกันมาได้และสร้างสรรค์เพิ่มเติมการที่มนุษย์สามารถสร้างวัฒนธรรมได้ดี ก็เพราะมนุษย์มีลักษณะทางกายและทางจิตใจเป็นพิเศษเหนือกว่า สัตว์ทั้งปวงและสิ่งนี้เองทำให้มนุษย์แตกต่างกับสัตว์ วัฒนธรรมทำให้คนเป็นมนุษย์อย่างแท้จริง วัฒนธรรมจึงมีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่แสดงออกถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งหรือสังคมใด สังคมหนึ่ง มนุษย์ได้คิดสร้างระเบียบกฎเกณฑ์วิธีในการปฏิบัติ การจัดระเบียบตลอดจน

ระบบความเชื่อ ค่านิยม ความรู้และเทคโนโลยีต่าง ๆ ในการควบคุมและใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ (สุพัตรา สุภาพ, 2541, หน้า 51)

การที่วัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งจะสามารถดำรงอยู่ได้ในสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงไปทุกยุคทุกสมัย นั้นจำเป็นที่จะต้องมีการจัดการอย่างเหมาะสม ดังที่ งามพิศ สัตย์สงวน (2545, หน้า 407- 422) ได้ให้ความหมายของการคงอยู่ทางวัฒนธรรมไว้ว่า เป็นการกระทำหรือความพยายามที่จะกระทำทำให้วัฒนธรรมของตนคงอยู่ต่อไป โดยวิธีการอบรมสั่งสอนบุตรธิดาหรือสมาชิกรุ่นใหม่ให้รู้สำนึกและถ่ายทอดไปสู่คนรุ่นต่อไป ของสังคม การทำให้วัฒนธรรมคงอยู่นี้เป็นการเลือกสรรลักษณะบางประการของวัฒนธรรมเท่านั้น มิใช่การนำวัฒนธรรมเก่ามาใช้ทั้งหมด โดยคำนึงถึงการนำมาปฏิบัติได้ในสภาพการณ์ปัจจุบัน ซึ่งพบว่ามีการใช้เทคนิควิทยาแบบใหม่บางประการเข้ามาด้วย ฉะนั้นจึงเป็นการนำเอาลักษณะบางประการของวัฒนธรรมเก่ามาใช้ แต่ในทางปฏิบัติจริงมักมีการดัดแปลงบ้างในบางประการเสมอเพื่อให้เข้ากันได้กับสภาพแวดล้อมปัจจุบัน นอกจากนี้การที่วัฒนธรรมใดวัฒนธรรมหนึ่งจะมีการคงอยู่หรือดำรงอยู่ได้นั้น จำเป็นจะต้องมีกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมจึงสามารถทำให้วัฒนธรรมนั้น ๆ คงอยู่ต่อไปได้ สอดคล้องกับที่ กาญจนา แก้วเทพ (2539) ได้ให้ความเห็นว่า เมื่อวัฒนธรรมใดมีการผลิตซ้ำขึ้นมาแล้วจำเป็นต้องมีการผลิตซ้ำสืบทอดอยู่เสมอจึงจะเป็นหลักประกันความต่อเนื่องยืนยาวของสิ่งนั้น และหากขาดการผลิตซ้ำสิ่งนั้นก็สูญสลายได้ ดังนั้นในขณะที่ทุกวัน ปฏิบัติการทางสังคมจะก่อให้เกิดวัฒนธรรมผ่านสื่อต่าง ๆ อยู่ตลอดเวลา แต่ในระยะยาวแล้วจะมีเพียงบางวัฒนธรรมเท่านั้นที่จะคงมีชีวิตยืนยาว เพราะได้รับการสืบทอดอย่างต่อเนื่อง

จำนง อติวัฒนสิทธิ และคณะ (2540, หน้า 22-23) ได้กล่าวเพิ่มเติมว่าการที่วัฒนธรรมใด วัฒนธรรมหนึ่งจะสามารถดำรงได้ในชุมชนหรือสังคมใดนั้น แสดงว่าวัฒนธรรมนั้นได้รับการตัดสินจากคนในชุมชนหรือในสังคมนั้นแล้วว่า เป็นสิ่งที่ให้คุณค่ามีประโยชน์ จนได้รับการยึดถือเป็นแนวทางในการปฏิบัติโดยผ่านกระบวนการคิด เลือกสรรจนกลายเป็นแบบแผนของการปฏิบัติรวมถึงความคิด ความเชื่อ วัตถุหรือสิ่งใด ๆ ที่คนในสังคมได้สร้างขึ้น สะสมไว้ทำการถ่ายทอด หมั่นปรับปรุงเรื่อยมา จนสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคมนั้น จนกลายเป็นแบบแผนในการดำเนินชีวิต ดังนั้นวัฒนธรรมใดจะสามารถดำรงอยู่ในสังคมนั้นได้นั้นจะต้องประกอบด้วย 1) วัฒนธรรมนั้นได้รับการยกย่องว่าเป็นมรดกทางสังคมที่มีคุณค่า น่าสะสม มีประโยชน์กับคนในสังคม สอดคล้องกับวิถีชีวิตหรือแนวทางในการปฏิบัติเป็นสิ่งที่คนรุ่นก่อนสร้างขึ้นและมุ่งถ่ายทอดให้คนรุ่นต่อไป 2) วัฒนธรรมนั้นจะต้องมีการปรับปรุง หากวัฒนธรรมที่คนรุ่นต่อมารับเอาไว้เพียงเป็นมรดก มีแต่รักษาไว้หรือไม่ปรับปรุงเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสภาพปัจจุบันหรือยุคสมัย วัฒนธรรมนั้นย่อมไม่มีความเจริญงอกงาม อาจเสื่อมความนิยม และสูญหายไปในที่สุด และ 3) วัฒนธรรมนั้นจะต้องมีการปรับปรุง หากวัฒนธรรมที่คนรุ่นต่อไปได้รับช่วงการสืบทอด และเผยแพร่ให้แพร่หลายเพื่อให้วัฒนธรรมนั้นสืบทอดต่อเนื่องกันไม่ขาดตอน และคงอยู่ในสังคมเรื่อยไป

อาจกล่าวได้ว่าการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมนั้นจำเป็นต้องอาศัยการขัดเกลาทางสังคม หรือ การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นกระบวนการที่ดำเนินอยู่ตลอดเวลาที่มนุษย์มีลมหายใจ เป็นกระบวนการได้มาซึ่งวัฒนธรรมและลักษณะทางสังคมเพื่อที่สังคมจะได้ใช้เป็นกระบวนการที่มีให้สมาชิกทุกคน โดยเฉพาะสมาชิก

ใหม่ของสังคม ได้รับทราบถึงกฎเกณฑ์ของสังคมและเนื้อหาของวัฒนธรรมในชั้นต่อมาเพื่อที่สมาชิกจะได้ยอมรับกฎเกณฑ์เหล่านั้น และในท้ายที่สุดสมาชิกซึมซับเอากฎเกณฑ์และเนื้อหาเข้าไว้เป็นหลักเกณฑ์ทั่ว ๆ ไปของสังคมและเป็นไปตามวัฒนธรรมของกลุ่มในทำนองเดียวกัน แนวคิดนี้เป็นการสืบทอดวัฒนธรรมระหว่างคนรุ่นหนึ่งกับคนอีกรุ่นหนึ่ง (socialization as enculturation) โดยมองว่า บุคคลรับเอาวัฒนธรรมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของบุคลิกเขาอย่างตรงไปตรงมาโดยอัตโนมัติเพราะเกิดขึ้นจากการรับรู้ซ้ำ ๆ ซาก ๆ เป็นเวลานาน จนซึมซาบเข้าไปโดยที่เกือบจะไม่มีมีการแปรสภาพวัฒนธรรมนั้น ๆ เลย แนวคิดดังกล่าวนี้ได้อธิบายถึงกระบวนการในการสืบทอดวัฒนธรรมและการส่งต่อระหว่างคนรุ่นหนึ่งกับคนอีกรุ่นหนึ่งของระบบสังคมมนุษย์ ตั้งแต่วัยเด็กจนเติบโตเป็นผู้ใหญ่ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม โดยมีผู้ให้ความหมายไว้พอสังเขป ดังนี้

งามพิศ สัตย์สงวน (2538, หน้า 32) ได้ให้ความหมายไว้ว่าการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม คือ การที่วัฒนธรรมซึ่งเป็นมรดกทางสังคมที่เกิดจากการเรียนรู้จะถูกถ่ายทอดจากคนในชั่วชีวิตหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง โดยวิธีการสื่อสารจากภาษาพูด การเขียน หรืออาจใช้วิธีอื่นที่เหมาะสมตามยุคสมัยของแต่ละสังคม เพื่อให้ ความคิด ความเชื่อถูกถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่งได้และรวมถึงการถ่ายทอดทางสังคมที่เกิดจากความไม่รู้ตัว เช่น พฤติกรรมการสังเกตและการเลียนแบบโดยการกระทำตาม ในขณะที่ สุพัตรา สุภาพ (2549, หน้า 38) นำเสนอว่า การขัดเกลาทางสังคมเป็นกระบวนการในการถ่ายทอดวัฒนธรรมของสังคมยุคหนึ่งไปยังสังคมอีกยุคหนึ่ง ซึ่งกระบวนการขัดเกลาทางสังคมนี้เกิดจากการกระทำของสถาบันทางสังคมทั้งทางตรงและทางอ้อม ในขณะที่ จุฑาพรรธ ผดุงชีวิต (2550, หน้า 137) อธิบายว่าอาจใช้คำว่า enculturation คือ กระบวนการเรียนรู้ วัฒนธรรมเกิดได้ในระดับรับรู้ตัวและจากจิตใต้สำนึก เพื่อสร้างความสามารถหรือทักษะในการอยู่รอดในสังคมนั้น ไม่ว่าจะเป็นเรื่องค่านิยม ปทัสถาน วิธีการคิด รูปแบบพฤติกรรม การรับรู้สิ่งต่าง ๆ ในสังคมซึ่งเริ่มตั้งแต่เราเกิดหรือที่เรียกว่า การขัดเกลาทางสังคมระดับปฐมภูมิหรือช่วงปฐมแห่งวัย ส่วนใหญ่เป็นบทบาทของครอบครัว จนกระทั่งเติบโตขึ้นมาก็เรียนรู้วัฒนธรรมเพื่อให้สามารถเข้าใจโลก มีการคาดการณ์เพื่อให้มีความสามารถในการปรับตัวเข้ากับชุมชนและสังคมของตนเองได้

อาจกล่าวได้ว่าการขัดเกลาทางสังคม หรือ การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมนั้น คือการสื่อสาร สอนสั่ง บอกต่อจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง บ่มเพาะให้รับรู้ กระทำตามอาจจะใช้เครื่องมือจากภาษาคำสั่งสอน อบรมการเรียนการสอน การเขียน การกระทำเป็นแบบอย่าง ข้อห้าม ข้อปฏิบัติ ข้อกำหนดสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ อาจจะหมายรวมถึงระบบสัญลักษณ์ที่ปรากฏในพิธีกรรมและประเพณี ที่กำหนดขึ้นไว้โดยคนในสังคม ต่างรับรู้ และเข้าใจในความหมายที่กำหนดไว้ รวมไปถึงการปรับรับเอาวัฒนธรรมอื่นมาปรับใช้และเข้าใจยอมรับร่วมกันว่าเป็นสิ่งดีในสังคมของตนเอง และต้องมีกระบวนการสืบทอดหรือถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังได้สืบทอดต่อไป ครอบครัวจึงเป็นสถาบันหลักและเป็นสถาบันแรกของสังคมในการให้ความรู้แก่สมาชิกเรื่องอาหารการกินและการประกอบอาหาร ซึ่งถือว่าเป็นกระบวนการถ่ายทอดทางสังคมที่ครอบครัวได้กลายเป็นเบ้าหล่อหลอม ภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ ในด้านวัฒนธรรมการบริโภคนี้ให้แก่สมาชิกของตน ครอบครัวมีบทบาทหน้าที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดความรู้และความคิด ที่ได้มีการสั่งสมกันมานานหลายชั่วคน การเรียนรู้จากครอบครัว

มีผลทำให้บุคคลมีความรู้ ทักษะ วิธีปฏิบัติตามมาตรฐานของครอบครัวและสังคมจนกลายเป็นผู้สืบทอดวัฒนธรรมอาหาร สามารถประกอบอาหารให้ตนเอง สมาชิกในครอบครัวและผู้อื่นได้บริโภค รวมทั้งสามารถถ่ายทอดสิ่งที่ตนได้เรียนรู้ไปสู่ผู้อื่นได้ ซึ่งเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมของสังคมโดยผ่านกระบวนการขัดเกลาจากสถาบันครอบครัว เป็นการถ่ายทอดโดยใช้วิธีสอนและปฏิบัติจริงไปพร้อมกัน ผู้ที่ทำหน้าที่สอนคือผู้ใหญ่ในครอบครัวที่มีความรู้และมีประสบการณ์ในการทำอาหาร ผู้เรียนคือลูกหลานหรือเครือญาติ การถ่ายทอดความรู้นี้จะเกิดขึ้นตลอดเวลาในแต่ละรุ่นของสมาชิกครอบครัว ผู้เรียนเมื่อปฏิบัติสืบทอดจนเกิดประสบการณ์และความชำนาญแล้วย่อมสืบทอดหน้าที่และบทบาทในการถ่ายทอดให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป (ดวงเด่น บุญปก, 2559)

ในการเลือกใช้แนวคิดดังกล่าวข้างต้นนี้ ทำให้สามารถศึกษา เข้าใจถึงการดำรงอยู่ของอาหารพื้นถิ่นผ่านกระบวนการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม การขัดเกลาทางสังคม โดยผู้วิจัยจะนำไปปรับใช้ในการวิเคราะห์การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ที่มีกระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมทางสังคมที่ส่งต่อจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนรุ่นหนึ่ง โดยมีบุคคลสำคัญในการถ่ายทอดโดยตรง คือ ครอบครัว เครือญาติ หรือการเรียนรู้จากกลุ่มสังคมในชุมชน เช่น เพื่อนบ้าน วัด โรงเรียน รวมทั้งการสังเกตเรียนรู้ด้วยตนเองซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการดำรง คงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์มอญมาจนถึงปัจจุบัน

2.4 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม ประเพณี วิธีการต่าง ๆ ที่คนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน ตั้งแต่การกำหนดรู้ และเลือกสรรว่าสิ่งใดในธรรมชาติจะเอามาบริโภคเป็นอาหารได้ จะเก็บหา ปลุกพืช หรือเลี้ยงสัตว์ ควบคุมและขยายปริมาณวัตถุดิบอาหารด้วยอุปกรณ์และวิธีการอย่างใดเมื่อนำมาใช้เป็นอาหารจะมีการปรุงแต่งให้สำเร็จรูปในลักษณะใด การบริโภคอาหารต่าง ๆ มีกฎเกณฑ์ข้อบังคับของสังคมไว้อย่างไร มีการกำหนดค่าและความหมายของอาหารต่าง ๆ กัน อย่างไร มีความเชื่อหรือเงื่อนไขข้อห้ามอะไร หรือไม่มีเกี่ยวกับอาหาร ฯลฯ ทั้งหมดนี้รวมเรียก เป็นวัฒนธรรมอาหารของแต่ละชุมชนหรือสังคม (พัทธา สายหู, 2532, หน้า 89) สอดคล้องกับ พาณิพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ (2544) ได้สรุปว่า วัฒนธรรมอาหาร เป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิตทางอาหาร ซึ่งประกอบด้วยความรู้ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวิธีการต่าง ๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นสร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อ ๆ กัน จากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

สุทธาทิพย์ ขายผา (2541, หน้า 118) กล่าวถึง วัฒนธรรมอาหารไว้ว่า วัฒนธรรมอาหาร ของกลุ่มชนแต่ละกลุ่มเป็นภาพสะท้อนถึงวิถีชีวิต และเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงระดับจิตใจ อารมณ์ สภาพทางเศรษฐกิจ วิธีการจัดการ และภูมิธรรมของสังคม มีทั้งส่วนที่พ้องกันและแตกต่างกัน ไปในแต่ละท้องถิ่น ทั้งนี้บางอย่างเกิดจากทรัพยากรในท้องถิ่นที่สืบเนื่องมาจากสภาพภูมิศาสตร์ คติทางศาสนา อิทธิพลของความสัมพันธ์กับต่างชาติ และอีกหลายอย่างเกิดจากเทคนิควิธีที่อาศัยความสามารถเฉพาะของบุคคลในแต่ละท้องถิ่นคิดค้นและปรับปรุงต่อ ๆ กันมา จนกลายเป็นนิสัยและรูปแบบการกินของท้องถิ่นนั้น ๆ

สำหรับองค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหาร พัทยา สายทุ (2539, หน้า 134-187) ได้อธิบายไว้ ดังนี้

1) รู้ว่าอะไรกินได้ อะไรกินไม่ได้ ซึ่งมาจากการอบรมสั่งสอนถ่ายทอดกันมา กล่าวคือ บุคคลในแต่ละสังคม วัฒนธรรม ย่อมมีความรู้เรื่องอะไรที่กินได้หรือไม่ได้ และคุณประโยชน์ของอาหารตามระดับการศึกษา การฝึกอบรมของแต่ละบุคคลหรือกลุ่มบุคคล ในประเพณีอาหารของหลายสังคมมีการแบ่งอาหารออกเป็นประเภท “เย็น” และ “ร้อน” ซึ่ง หมายถึง สรรพคุณของอาหาร กล่าวคือ เย็น คืออาหารที่บริโภคแล้วทำให้เกิดความสงบสุข หรือพักผ่อน บำรุงร่างกาย ตัวอย่าง อาหารเย็นในสังคมไทย คือ ใบบัวบก ใบตำลึง ลูกแมงลัก มะระ ผักโขม ฯลฯ ร้อน คือ อาหารที่ทำให้เกิดความคึกคัก กระฉับกระเฉงว่องไว หรือตื่นเต้น รุนแรง ตัวอย่างอาหารร้อนในสังคมไทย คือ ทูเรียน เลือดค่าง เนื้องู เนื้อแพะ เป็นต้น

2) วิธีการหาและแปรรูปอาหาร ได้แก่ วิธีการที่จะเก็บหาวัสดุอาหาร และนำมาแปรรูป วิธีการหาวัสดุอาหาร สังคมไทยสมัยก่อนเชื่อกันว่า หน้าที่การทำอาหาร หรือการแปรรูปอาหารเป็นเรื่องของผู้หญิง ดังนั้น ผู้หญิงจำเป็นต้องเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้าน การครัว และแนวคิดดังกล่าวนี้สามารถพบได้ทั่วไปในทุกสังคมมนุษย์ แต่ในบางครั้งก็มี ข้อยกเว้น กล่าวคือ ทั้งสองเพศ คือ ชายและหญิงมีบทบาทร่วมกัน

3) กฎเกณฑ์การบริโภคตามสถานภาพของบุคคล แต่ละสังคมมักจะมี การกำหนดสถานภาพของบุคคลไว้ต่าง ๆ กันตามเพศ วัย ฐานะ ศักดิ์ศรี และความสำคัญของบุคคล และมักจะมีกฎเกณฑ์เกี่ยวกับการบริโภคอาหารให้สอดคล้องกันกับสถานภาพของบุคคล ตัวอย่างเช่น ธรรมเนียมประเพณีที่กำหนดประเภทอาหารสำหรับเด็ก ผู้ใหญ่วัยทำงาน หรือคนสูงอายุ อาหารสำหรับผู้ที่จะประกอบพิธีกรรมทางศาสนา จะต้องไม่เหมือนกับอาหารคนธรรมดา เป็นต้น อาจสรุปได้ว่า ทุกสังคมย่อมมีกฎเกณฑ์ในการบริโภคอาหารตามสถานภาพ ของบุคคล ไม่ลักษณะใดก็ลักษณะหนึ่ง ซึ่งเป็นที่รู้จักกันในขนบธรรมเนียมประเพณีของ สังคมนั้น

4) ประเภทอาหารตามกาลเทศะ หมายถึง การมีข้อกำหนดประเภทของ อาหารสำหรับกาลและเทศะต่าง ๆ กัน เช่น โอกาสปกติหรือโอกาสพิเศษ ในทุกวัฒนธรรมของมนุษย์จะมีการกำหนดจำแนกประเภทอาหารสำหรับโอกาสพิเศษให้แตกต่างจากประเภท อาหารธรรมดาเสมอ ไม่ว่าจะเป็นโอกาสพิเศษของบุคคล หรือในโอกาสพิเศษของชุมชน เช่น การแต่งงานซึ่งถือเป็นโอกาสพิเศษสำคัญของชีวิต มักจะมีการจัดเตรียมอาหารพิเศษไว้สำหรับ ประกอบพิธีและรับรองเลี้ยงดูแขก กรณีโอกาสพิเศษของชุมชน เช่น งานบุญพระเวศในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มักจะมีอาหารหรือขนมพิเศษ เป็นต้น ประเด็นสำคัญก็คือ อาหาร สำหรับโอกาสเช่นนี้ มักสอดคล้องกับประเภท ผัก ผลไม้ และวัสดุอาหารอื่น ๆ ที่มีตามฤดูกาล ด้วย ซึ่งฤดูที่มีวัสดุอาหารอุดมสมบูรณ์ที่สุดก็คือ เมื่อสิ้นฤดูเก็บเกี่ยวสำหรับสังคมเกษตรกรรม กล่าวได้ว่า ในวัฒนธรรมอาหารของทุกสังคมมนุษย์จะมีการกำหนดไว้ว่าในวาระพิเศษของ บุคคลหรือสังคม จะต้องมีการแสดงความสำคัญของโอกาสเช่นนั้น ให้รู้กันด้วยการจัดงานฉลอง และเลี้ยงดูอาหารผู้ที่มาร่วมงาน นับเป็นกิจกรรมสำคัญอย่างหนึ่งที่จะขาดไม่ได้

5) คติความเชื่อเหนือธรรมชาติเกี่ยวกับอาหาร โดยส่วนใหญ่แล้วศาสนา มักจะมีอิทธิพล กำหนดวัฒนธรรมอาหารของคนในสังคม ไม่ว่าจะเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน หรือในโอกาสพิเศษ ตัวอย่างเช่น ประเพณีอาหารของคนมุสลิม มีการกำหนดเกี่ยวกับอาหารอย่างเคร่งครัด คือ ห้ามกินหมู ห้ามดื่มของมึนเมา และในทุก ๆ ปี จะมี 1 เดือนที่ต้องงดบริโภคอาหารและน้ำระหว่าง พระอาทิตย์ขึ้น จนกระทั่งพระอาทิตย์ตก เป็นต้น

วัฒนธรรมอาหาร นับเป็นผลผลิตของสังคมมนุษย์อย่างหนึ่ง อาหารมิได้มีความหมายเพียงเฉพาะสิ่งที่บริโภคเข้าไปแล้วทำให้อิ่ม มีชีวิตรอดเท่านั้น แต่อาหารยังมีบทบาทเกี่ยวข้องไปในทุกส่วนของสังคม นับตั้งแต่ความเชื่อ ศาสนา เศรษฐกิจ เพศ หรือ สถานภาพทางสังคม และที่สำคัญยิ่งก็คือ อาหารนับเป็นพื้นฐานต่อการสร้างสรรค์วัฒนธรรม ด้านอื่น ๆ นับตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน (รุ่งวิทย์ มาศงามเมือง, 2541, หน้า 13)

อาหารไทยนับว่าเป็นอาหารที่มีความหลากหลายของชนิดอาหารมากกลุ่มหนึ่ง อันเกิดจากกรรมวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน ปัจจุบันอาหารไทย แบ่งออกเป็น 2 ประเภทหลัก ได้แก่ อาหารคาว และอาหารหวาน (ธิดา ธนารักษ์ และกัญจน์ย์ ผลาวงค์, 2547) มีลักษณะเฉพาะตัว ในส่วนของอาหารคาวที่รับประทานตามบ้านทั่ว ๆ ไป ประกอบด้วย

1. แกงเป็นการผสมอาหารหลายสิ่งโดยใช้เครื่องปรุงขโกละเอียด แล้วนำมาละลายกับน้ำ หรือ กะทิ ให้เป็นน้ำแกง โดยมีเนื้อสัตว์ผสมกับผักด้วย แกงเผ็ดมีทั้งแบบใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงส้ม แกงกะทิที่ไม่ใช้น้ำพริกแกง เช่น ต้มกะทิสายบัว ต้มข่า เป็นต้น

2. ผัดเป็นการทำอาหารสิ่งเดียวหรือหลายสิ่งซึ่งต้องการจะให้อุณหภูมิสูง โดยการใส่น้ำมันลงในกระทะ พอร้อนจึงใส่ของที่ต้องการให้อุณหภูมิสูงลงไป คนให้อุณหภูมิสูงจากนั้นปรุงรสตามความชอบ ผัดแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ผัดจืดและผัดเผ็ด ผัดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิด ปรุงรสด้วย น้ำปลาหรือซีอิ๊วขาว ส่วนผัดเผ็ดใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสดหรือพริกแห้ง อาจจะนำเครื่องแกงมาผัดแห้ง เช่น ปลาตากผัดเผ็ด เป็นต้น

3. ยำเป็นการประกอบอาหารสิ่งเดียวหรือหลายสิ่งมาผสมรวมกัน โดยอาหารนั้นอาจจะกึ่งสุกกึ่งดิบหรือสุกกึ่งดิบ ปรุงให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และ เผ็ด ยำจะคล้ายกับสลัดผักของชาวตะวันตก แต่จะปรุงรสชาติให้เหมาะกับรสชาติของคนไทย คือ มีรสจัด ยำแบบไทยแยกได้เป็น 2 รส คือ รสหวานและรสเปรี้ยว ยำที่มีรสหวานประกอบด้วย กะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ยำหัวปลี ส่วนยำที่มีรสเปรี้ยวได้แก่ ยำใหญ่ และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก เป็นต้น

4. ทอด เผา หรือย่าง สำหรับเนื้อสัตว์จะปรุง รสและดับกลิ่นคาวด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น กุ้งทอด หมูทอด ปลาทอด หรือจะเผา หรือย่าง เช่น กุ้งเผา ไก่ย่าง เป็นต้น อาหารเหล่านี้มักจะ เป็นเครื่องเคียงในสำหรับอาหาร เช่น นำของเค็มมาเป็น เครื่องเคียงคู่กับแกงเผ็ดได้แก่ ปลาเค็ม ไช้เค็ม

5. เครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทาน ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิ คั่ว แสร้งว่า ปลาร้าหลน เต้าเจี้ยวหลน และน้ำปลาหวาน เป็นต้น เครื่องจิ้มนี้จะรับประทานกับผัก ทั้ง

ผักสดและ ผักสุก ผักสด ได้แก่ มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ขมิ้นขาว ผักสุก ได้แก่ หน่อไม้ลวก มะเขือยาว เผาหรือซุบไข่ทอด ซะอมทอด ถ้าต้องการให้อร่อยมากขึ้นก็จะรับประทาน กับปลาทอด กุ้งเผาหรือกุ้ง ต้ม ตัวอย่างเช่น น้ำพริกและผักรับประทานกับปลาทอดหรือกุ้งต้ม หลนกับปลา ซ่อนทอดและผัก น้ำปลาหวานยอดสะเดากับกุ้งเผาหรือ ปลาตุ๋นย่าง เป็นต้น

6. เครื่องเคียง โดยทั่วไปอาหารไทยจะมีเครื่อง เคียงหรือเครื่องแนมประกอบเพื่อรสชาติ ยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ด จะมีของเค็มเป็นเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม หรือเนื้อเค็ม เป็นต้น นอกจากนี้พบว่าอาหาร บางชนิดจะรับประทานกับผักดอง เช่น แตงกวาดอง ชিং ดอง กระเทียมดอง เป็นต้น โดยผู้ปรุงจะเลือกจัดให้เข้า กันตามลักษณะของอาหาร

ในส่วนของอาหารหวานมักให้คำนิยามว่าเป็น อาหารชนิดที่ไม่ใช่กับข้าว แต่เป็นอาหารที่ รับประทาน หลังอาหารคาว โดยทั่วไปนิยมแยกออกเป็นชนิดน้ำและแห้ง ความหวานของขนมไทย หวานด้วยน้ำตาล และกะทิ ทำให้อาหารหวานไทยมักมีรสหวานปนมัน เช่น กล้วยบวชชี ขนมเปียก ปูน ขนมใส่ไส้หรือสอดไส้ ขนมเหนียว เป็นต้น อาหารหวานหลายชนิดของไทยยังประกอบด้วย ผลไม้ ที่มีกระบวนการแปรรูปในหลายรูปแบบ เนื่องจากประเทศไทยมีผลไม้มากมายหลายชนิด จำเป็นต้อง หาวิธีเก็บรักษาผลไม้เหล่านั้นไว้รับประทานนาน ๆ คนไทยจึง มีวิธีถนอมอาหารหลายวิธี ได้แก่ วิธีดอง วิธีกวน วิธีตาก วิธีเชื่อม วิธีแช่อิ่ม ส่วนอาหารหวานที่เป็นชนิดแห้ง มักเป็นของหวานที่สามารถนำมา รับประทานได้ตลอดเวลา ส่วนมากจะเป็นขนมอบเพื่อยืดอายุการเก็บโดยมักใส่ขวดโหลไว้ ถือได้ว่าเป็น ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทย ที่ควรสืบทอดสืบต่อไป (ศรดา นิตวรรการ, 2557, หน้า 174-175)

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกคน ในขณะเดียวกันอาหารก็เป็นสิ่งที่แสดงถึง ภูมิปัญญาและบอกเล่าเรื่องราวในอดีตของบรรพชนได้เป็นอย่างดีเช่น ทรัพยากรที่นำมา ประกอบเป็นอาหาร จะเป็นตัวบอกความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ในท้องถิ่นที่ชุมชนตั้งถิ่นฐานอยู่อาศัย วิธีประกอบอาหารแสดง ถึงภูมิปัญญาที่รู้จักคัดเลือกทรัพยากรบางอย่างมาเป็นอาหาร อาหารจึงเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ซึ่ง แต่ละชนเผ่า แต่ละเชื้อชาติจะมีความแตกต่างกันไป (สิริพันธุ์ จุลรังคะ, 2547) โดยปัจจัยที่มีผลต่ออัตลักษณ์ ของอาหารท้องถิ่น สุนี ศักดาเดช (2549) ได้เสนอปัจจัยดังกล่าวไว้ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ซึ่งอาจเกิดเองโดย ธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผักเชียงดามีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่น อาจ ใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ต้อง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้ม หรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มสับกับ ปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือน ๆ กันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้มซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาว ทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี่ยว เกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลานานวัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่งและในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นกลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวัง โดยเฉพาะในด้านอาหาร ก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหินโกลกผสมเครื่องปรุง แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้นํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการ โกลกจะทำให้เครื่องปรุงบู่ซ้าและแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็ก ๆ บดสับให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่ในวัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติก หรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยือน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด ทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน ไปรตูกีสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้ามาใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

สิ่งแวดล้อมทั้งที่มีชีวิตและไม่มีชีวิตล้วนเป็นปัจจัยกำหนดการดำรงชีวิตของมนุษย์และ สิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ในพื้นที่นั้น ๆ ทำให้คนแต่ละพื้นที่ดำเนินชีวิตแตกต่างกันไปตามธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ มีสัตว์ พืชพรรณ รวมทั้งคนในพื้นที่นั้น ๆ สามารถเลี้ยงหรือเพาะปลูกได้แตกต่างกัน อันจะส่งผลถึงอาหารการกินของคนในพื้นที่ย่อมแตกต่างกันไปด้วย เมื่อพิจารณาตามภูมิศาสตร์จะพบว่า พื้นที่ และภูมิอากาศที่แตกต่างกันไปตามพื้นที่นั้นก็ก่อให้เกิดความแตกต่างมากมาย กล่าวคือ พื้นที่ที่มีลักษณะเป็นพื้นที่ราบ พื้นที่ลุ่ม ที่ราบสูง ที่สูงภูเขา และผู้คนจะอยู่อาศัยหนาแน่นในพื้นที่ราบ พื้นที่ลุ่มมากกว่าพื้นที่อื่น ๆ เพราะส่วนใหญ่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ มีความสะดวกในการปรับพื้นที่เพาะปลูก รวมถึงการมีน้ำกิน น้ำใช้ และยังได้อาหารจากทั้งพืชและสัตว์น้ำได้อีกด้วย เอื้อต่อการอยู่อาศัย เนื่องจากในสมัยก่อนคนไทยอาศัยเส้นทางคมนาคมทางน้ำมากกว่าเส้นทางอื่น ๆ อาศัยน้ำในการเพาะปลูก ทั้งอาหารหลักและพืชอาหารอื่น ๆ รวมทั้งอาศัยเป็นแหล่งอาหารจากสัตว์น้ำด้วย ชุมชนที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำจะมีความสามารถในการถนอมอาหารจากปลาและสัตว์น้ำ เพื่อเก็บไว้กินในช่วงที่หาจับปลา สัตว์น้ำอื่น ๆ ไม่ได้ หรือถนอมเพื่อนำมาปรุงรสอาหารอื่น ๆ เช่นทางภาคใต้ มีการทำน้ำบูดู กะปิ และปลาแห้ง ภาคอีสานทำปลาร้า ปลาเจ่า ภาคเหนือทำน้ำปู ถั่วเน่า เป็นต้น นอกจากนี้ที่ราบ ที่ลุ่มใกล้แหล่งน้ำจะเอื้อประโยชน์ในด้านแหล่งอาหารแล้ว ยังเป็นพื้นที่เหมาะแก่การเพาะปลูก เช่นที่ราบภาคกลางเป็นพื้นที่ปลูกข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย และยังมีพืชผักอื่น ๆ นานาชนิดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติอีกมากมาย (ทรงสิริวิชารานนท์, พจนีย์ บุญนา และจงทิพย์ อธิมุตติสรรค์, 2555, หน้า 35)

อาหารการกิน เป็นกระบวนการกล่อมเกลாதงสังคมที่เราเรียนรู้โดยไม่รู้ตัว ในเชิงมานุษยวิทยาอาหารไม่ได้มีความหมายเพื่อบริโภคเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงการเป็นยารักษาโรค การประกอบ พิธีกรรม แห่งชีวิต เช่น พิธีแต่งงาน งานศพ ฯลฯ และในแต่ละวัฒนธรรม การปรุงก็มีหลากหลาย ทั้งเรียบง่ายและซับซ้อน การทำครัว แบบแผนการกิน ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกิน ฯลฯ นอกจากนี้ทำให้อาหารเป็นวิถีชีวิต เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมสังคม ยังเป็นสัญลักษณ์ที่สะท้อน พรหมแดนแห่งชาติพันธุ์อีกด้วย อาหารมอญถือได้ว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและสืบสานกันมาอย่างยาวนาน การแพร่หลาย ของอาหารมอญในเมืองไทยถอยหลังไปในอดีตได้ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ เมื่อครั้งชาวมอญอพยพหนีภัยสงครามเข้าสู่ไทย ได้กระจายถิ่นพำนักอาศัยไปทั่ว เช่น นครเขื่อนขันธ์ (ปากลัด : พระประแดง) ปากเกร็ด สามโคก (นนทบุรี) อุทัยธานี ตาก ท่าขนุน (กาญจนบุรี) เพชรบุรี และตามริมฝั่งแม่น้ำแม่กลอง แลบ้านโป่ง โพธาราม (ราชบุรี) กาลเวลาทำให้ภูมิปัญญาอาหารมอญของชุมชนมอญเก่าเหล่านี้ บางส่วนได้ผสมกลืนกลายเป็นภูมิปัญญาอาหารไทย หลายอย่างเป็นที่แพร่หลายและนิยมในหมู่คนไทย บางอย่างถูกดัดแปลงจนถูกปากคนไทย จนคิดว่าเป็นอาหารไทยไปก็มี เช่น ขนมจีน ข้าวแช่ เป็นต้น (บุษบา ทองอุปการ, 2554, หน้า 1)

อาหารของแต่ละท้องถิ่นหรืออาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชน เป็นอาหารที่อยู่ในวิถีชีวิตประจำวันและ วัฒนธรรมประเพณีของชุมชนที่มีแบบแผนการบริโภคเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง อาหารพื้นถิ่นของชุมชนหรือท้องถิ่นส่วนใหญ่ล้วนแต่อาศัยหรือพึ่งพาทรัพยากรที่มีอยู่ในธรรมชาติ นำมาประกอบเป็นอาหาร ส่วนวิธีการ

เตรียมและประกอบอาหารนั้นนับได้ว่าเป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน การศึกษาเพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างถ่องแท้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในจังหวัดตราดบุรี สามารถทำให้รับรู้เรื่องราวต่าง ๆ เข้าใจภาพสะท้อนวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ได้ สำหรับแนวคิดวัฒนธรรมอาหารที่ผู้วิจัย ได้ศึกษาบทพจนานี้ สามารถนำไปปรับใช้ในการทำความเข้าใจถึงองค์ประกอบ รายละเอียดของอาหารพื้นถิ่น รวมถึงการจัดแบ่งประเภทของอาหารเพื่อประโยชน์ในการวิเคราะห์หรืออธิบายความต่อไปได้เป็นอย่างดี

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม

“ทรัพยากรวัฒนธรรม” (cultural resource) เป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ในประเทศสหรัฐอเมริกาช่วงปลาย ศตวรรษที่ 19 หรือประมาณปีค.ศ.1975 คำดังกล่าวถูกใช้กันทั่วไปในวงวิชาการด้านโบราณคดีเป็นหลัก มักมีความหมายเฉพาะที่โยงถึงทรัพยากรโบราณคดีหรือหลักฐานโบราณคดีและถึงแม้ว่าระยะเวลาเป็นสิบๆ ปีก่อนหน้าทศวรรษ 1970 นักวิชาการได้พยายามจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ แต่นักวิชาการกลับไม่ได้ใช้คำว่า “ทรัพยากรวัฒนธรรม” มีการใช้ คำอื่นที่สื่อความหมายแทน เช่น ของเก่า (antiquity) หรือ สถานที่ทางประวัติศาสตร์ (historic place) คำว่า “ทรัพยากรวัฒนธรรม” จึงมีความหมายกว้างในแง่เนื้อหาที่ครอบคลุมทั้งสิ่งที่เป็รูปรธรรมจับต้องได้และนามธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ ส่วน “การจัดการ” หมายถึงการกระทำ หรือศาสตร์และศิลป์และการดำเนินการธรรอย่างใดอย่างหนึ่ง ยิ่งไปกว่านั้นวัฒนธรรมยังเป็นปรากฏการณ์ทางสังคมที่มีความสลับซับซ้อน มีใช้สิ่งที่คงที่ตายตัว แต่กลับเปลี่ยนแปลงได้ตามกาลเวลาและค่านิยมของคนส่วนใหญ่ที่เห็นพ้องต้องกันและปฏิบัติสืบทอดกันมา นอกจากนี้วัฒนธรรมยังมีการถ่ายทอดและผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมของเดิม และของใหม่อยู่ตลอดเวลา (ธนิช เลิศชาญฤทธ์, 2554, หน้า 18-19)

ในขณะที่สายันต์ ไพรัชญกิจ (2550, หน้า 14) ได้กำหนดความหมายและขอบเขตของ ทรัพยากรทางวัฒนธรรม(Cultural resources) ว่าหมายถึงส่วนประกอบของระบบวัฒนธรรมทั้งหมดในสังคมมนุษย์ทั้งที่เป็นวัฒนธรรมทางวัตถุ สิ่งก่อสร้างที่จับต้องมองเห็นได้ (Tangible forms) และที่เป็นความหมาย (Meaning) ความรู้/ภูมิปัญญา (Knowledge/Wisdom) ความเชื่อ (Beliefs) กฎระเบียบแบบแผนเพื่อการปฏิบัติ (Rules/Regulations) จินตนาภาพ (Imaginations) ความรู้สึกนึกคิด (Feeling) ศิลปะและการแสดงออก (Expressive behaviors) ที่ไม่สามารถจับต้องหรือสัมผัสทางกายภาพได้ (Intangible forms) ซึ่งเป็นสิ่งที่สามารถจัดการให้เกิดประโยชน์แก่การดำรงชีวิตของมนุษย์ในแต่ละชุมชน แต่ละสังคม แต่ละยุคสมัยได้ และทรัพยากรทางวัฒนธรรมในสังคมปัจจุบัน ประกอบด้วยสิ่งที่เป็มรดกตกทอดมาจากอดีต (Heritages) และสิ่งที่ยังมีการสร้างสรรค์ดัดแปลงขึ้นมาใหม่ (Creations / Vital cultural resources) เพื่อใช้สอยให้สมประโยชน์ในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ให้แก่สังคม

สำหรับความหมายของการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมในงานพัฒนาชุมชน (Cultural Resource Management in Community Development : CRM in CD) นั้น ยังหมายถึงการกระทำใด ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับทรัพยากรวัฒนธรรมในอดีตของชุมชน เช่น วัดวาอาราม โบราณสถาน โบราณวัตถุ ศิลปวัตถุ เครื่องมือ

เครื่องมือ รวมทั้งภูมิปัญญา ความรู้ ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณี วิถีปฏิบัติและศิลปวัฒนธรรม โดยมีความมุ่งหมายเพื่อบรรลุเป้าหมายการพัฒนาในระดับต่าง ๆ ตั้งแต่การสร้างพลังปัญญาและความสามารถในการมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการที่นำไปสู่การต่อสู้กับปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ในการพัฒนาด้านอื่น ๆ ของชุมชนอย่างรู้เท่าทัน มีอำนาจต่อรอง มีความสามารถในการพึ่งตนเองได้และจัดการตนเองได้ในทุกระดับ รวมไปถึงการพัฒนาทางจิตใจให้สามารถยกระดับคุณธรรมและจริยธรรมที่ทำให้ชุมชนสงบ ร่มเย็นอยู่ร่วมกันได้เป็นปกติสุขอย่างยาวนาน ซึ่งชุดของการกระทำใด ๆ ที่เรียกว่าการจัดการนั้น ประกอบด้วยกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ 7 ลักษณะด้วยกันคือ

- 1) การศึกษาวิจัย หรือการสร้างความรู้ (Resource assessment) เพื่อให้เกิดความรู้ที่แท้จริงเกี่ยวกับทรัพยากรวัฒนธรรม ทั้งในเชิงกายภาพ และคุณลักษณะทางนามธรรม ประวัติศาสตร์ ประโยชน์ใช้สอยในอดีต ศักยภาพคุณค่าและข้อจำกัดของ ทรัพยากรนั้น ๆ ต่อชุมชนปัจจุบันในระดับต่าง ๆ
- 2) การประเมินคุณค่าและศักยภาพของทรัพยากรวัฒนธรรม (Resource assessment and Evaluation) ทำให้ทราบว่าทรัพยากรวัฒนธรรมชนิดต่าง ๆ ที่มีอยู่นั้นมีคุณค่าทางด้านใดบ้าง และมีคุณสมบัติเหมาะสมต่อการตัดสินใจลงทุนลงแรงดำเนินการใด ๆ ต่อไปหรือไม่ เพราะหากพิจารณาแล้วพบว่าคุณค่าน้อย หรือมีคุณสมบัติไม่เหมาะสมต่อการอนุรักษ์และพัฒนา ก็อาจจะตัดสินใจไม่ดำเนินการใด ๆ ต่อไปก็ได้ หรือพิจารณาแล้วเห็นว่าทรัพยากรวัฒนธรรมนั้น ๆ มีคุณค่าและ คุณสมบัติเหมาะสมอย่างยิ่งต่อการดำเนินการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ในฐานะเป็นแหล่งเรียนรู้ หรือ แหล่งท่องเที่ยว ก็จะสามารถตัดสินใจและวางแผนว่าจะทำอะไรต่อไปจึงจะเกิดประโยชน์อย่าง ยั่งยืนต่อชุมชนและส่วนร่วม
- 3) การสงวนและการอนุรักษ์ (Preservation / Conservation) หมายถึงการคงไว้ซึ่งสภาพทั้งกายภาพ และคุณค่าของทรัพยากรวัฒนธรรม เพื่อประโยชน์ในการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน การศึกษา การทัศนศึกษา หรือการท่องเที่ยวโดยใช้เทคนิควิธีการต่าง ๆ ตามความเหมาะสมในสภาพแวดล้อมของทรัพยากรวัฒนธรรมแต่ละประเภทแต่ละแห่ง เช่นการสร้างและการบังคับใช้เกณฑ์ข้อปฏิบัติและข้อห้ามต่าง ๆ เพื่อสนองต่อความประสงค์ ที่จะให้ทรัพยากรวัฒนธรรมดำรงอยู่เพื่อประโยชน์ต่อการพัฒนาชุมชนให้นานที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
- 4) การดำเนินการธุรกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรวัฒนธรรม(Business based Management) ในปัจจุบัน เป็นกิจกรรมที่ปฏิเสธไม่ได้ว่ามีความจำเป็นต้องเข้ามาเกี่ยวข้องในกระบวนการจัดการ เนื่องจากชุมชนต่าง ๆ ล้วนอยู่ในกระแสการพัฒนาแบบทุนนิยมเสรี ที่มีการคิดเรื่องลงทุนขาดทุน กำไรอยู่ตลอดเวลา การจัดการจะต้องมีค่าใช้จ่ายตลอดเวลา ดังนั้นกิจกรรมเชิงธุรกิจจึงมีความสำคัญในการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม ซึ่งจะสามารถสร้างรายได้โดยการจัดพิมพ์ หนังสือ เอกสาร ภาพโปสการ์ด การจัดทำของที่ระลึก ผลิตสินค้าเอกลักษณ์ของแหล่งโบราณคดี เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ชุมชนออกจำหน่าย การจัดเก็บค่าธรรมเนียมการให้บริการนำชม การให้บริการท่องเที่ยว การจัด

กิจกรรมการเรียนรู้ที่เก็บค่าธรรมเนียมจากผู้เข้าชม และการขอรับการสนับสนุนจากองค์กรการกุศล ภาครัฐกิจเอกชน และองค์กรระหว่างประเทศด้านวัฒนธรรม ฯลฯ

- 5) การเผยแพร่ความรู้ ข้อมูล ประสบการณ์ ให้แก่คนในชุมชน นอกชุมชน และสาธารณชน ถือว่าเป็นกิจกรรมสำคัญในกระบวนการ เรียนรู้และให้การศึกษา อาจจะจัดให้มีสิ่งพิมพ์หรือสื่อต่าง ๆ ออกเผยแพร่ โดยการจำหน่ายหรือให้เปล่า ซึ่งขึ้นอยู่กับความสามารถของกลุ่มคนและชุมชนที่จัดการ ในการจำหน่ายสิ่งพิมพ์ หรือข้อมูลต่าง ๆ จะเชื่อมโยงกับการจัดการธุรกิจชุมชน
- 6) การฟื้นฟู ผลิตซ้ำและการสร้างใหม่ (Resource rehabilitation / revitalization) การนำเอาทรัพยากรทางโบราณคดีและทรัพยากรวัฒนธรรมนั้นมาปรับปรุง และพัฒนา เพื่อใช้ประโยชน์ในบทบาทใหม่ (Re-functioning) เพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหาที่ชุมชนเผชิญอยู่ หรือสร้างประโยชน์ใหม่ให้กับชุมชน เช่น การฟื้นฟูอาชีพ การฟื้นฟูประเพณี พิธีกรรมบางอย่างที่เคยปฏิบัติกัน
- 7) การบังคับใช้เกณฑ์ ข้อปฏิบัติ ข้อบัญญัติ (Enforcement) ข้อตกลงของชุมชนกลุ่ม ชุมชน สมาคม มูลนิธิ องค์กรประชาชน หรือข้อกฎหมายที่กำหนดโดยรัฐก็ได้ แต่การบังคับจะต้องดำเนินไปในรูปแบบที่เอื้ออำนวยต่อการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมในฐานะที่เป็นมรดกวิธี หรือวิธีการเชิงกระบวนการ (Means) ในการพัฒนาชุมชนซึ่งเป็นคุณค่าต่อทั้งชุมชนและเป็นประโยชน์ต่อตัวทรัพยากรวัฒนธรรม (สายนต์ ไพรัชญจักร, 2547, หน้า 78-80)

จากแนวคิดดังกล่าว สามารถสรุปได้ว่าการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมในงานวิจัยนี้ มีความสอดคล้องกับหลักของการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมทางภูมิปัญญา กล่าวคือเป็นการกระบวนการศึกษา ค้นคว้า วิจัยที่เน้นเป้าหมายเพื่อให้ความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่คนในชุมชนมีอยู่ เป็นความรู้ติดตัวได้นำมาจัดการโดยพัฒนา ส่งต่อความรู้และความสามารถ ผลิตซ้ำ เผยแพร่ข้อมูลประสบการณ์สู่คนรุ่นหลังต่อไป

2.6 แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ ภูมิปัญญา

การจัดการความรู้ เป็นกรอบแนวคิดในการอธิบายถึงการรวบรวม สร้างจัดระเบียบ แลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้ความรู้ในองค์กรโดยพัฒนาระบบจากข้อมูลไปสู่สารสนเทศ เพื่อให้เกิดความรู้และปัญญาในที่สุดตลอดจนก่อให้เกิดการกระจายความรู้ ตามแนวคิดที่ว่าความรู้คือสินทรัพย์ ที่มีความสำคัญที่สุดขององค์กรในการสร้างคุณค่า ซึ่งแบ่งออกเป็นสองประเภท คือ ความรู้แบบชัดแจ้งกับความรู้แบบอยู่ในตัวบุคคล เมื่อปัจเจกชนหรือกลุ่มชนได้มีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันและกันจึงก่อให้เกิดการนำไปสู่การสร้างสรรคความรู้ซึ่งกระบวนการในการ สร้างสรรคความรู้ โดยมีนักวิชาการและสถาบันให้คำอธิบาย ดังนี้ ราชบัณฑิตยสถาน (2546, หน้า 232) ได้ให้ความหมาย ความรู้ หมายถึงสิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงปฏิบัติและทักษะ ; ความเข้าใจหรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ ; สิ่งที่ได้รับมาจากการได้ยิน ได้ฟัง การคิด หรือการปฏิบัติ ; องค์วิชาในแต่ละสาขา

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร (2550, หน้า10-11 และ 27-42) ได้กล่าวถึงการจัดการความรู้โดยสรุปว่า การจัดการความรู้ (Knowledge management - KM) หมายถึง การรวบรวม สร้าง จัดระเบียบ แลกเปลี่ยน และประยุกต์ใช้ความรู้ในองค์กรโดยพัฒนาระบบจากข้อมูล ไปสู่สารสนเทศ เพื่อให้เกิดความรู้และปัญญาในที่สุด การจัดการความรู้ประกอบไปด้วยชุดของการปฏิบัติงานที่ถูกใช้โดยองค์กรต่าง ๆ เพื่อที่จะระบุ สร้าง แสดงและกระจายความรู้เพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้และการเรียนรู้ภายในองค์กร อันนำไปสู่การจัดการสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับการดำเนินธุรกิจที่ดี องค์กรขนาดใหญ่โดยส่วนมากจะมีการจัดสรร ทรัพยากรสำหรับการจัดการความรู้ โดยมักจะเป็นส่วนหนึ่งของแผนกเทคโนโลยีสารสนเทศ หรือแผนกการจัดการทรัพยากรมนุษย์ รูปแบบการจัดการองค์ความรู้โดยปกติ จะถูกจัดให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ขององค์กรและประสงค์ที่จะได้ผลลัพธ์เฉพาะด้าน เช่น เพื่อแบ่งปันภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน เพื่อความได้เปรียบทางการแข่งขัน หรือเพื่อเพิ่มระดับนวัตกรรมให้สูงขึ้น

วัชร ชูสุทธิ (2551, หน้า 30-33) สรุปประเด็นในเรื่องการจัดการความรู้ไว้ว่า

1. การจัดการความรู้ หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรหรือสถาบัน ซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคลหรือเอกสารในรูปของข้อมูล โดยนำมาพัฒนาให้กลายเป็น สารสนเทศซึ่งมีการจัดเป็นระบบ จนกลายเป็นความรู้และเป็นปัญญาในท้ายที่สุด โดยใช้วิธีการสร้าง การจัดระเบียบ การแลกเปลี่ยน และการประยุกต์ใช้ความรู้ภายในองค์กร โดยมีเป้าหมาย 3 ประการได้แก่ การบรรลุเป้าหมายของงาน การบรรลุเป้าหมายการพัฒนาคน และการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาองค์กรอันไปสู่การเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ซึ่งความรู้แบ่งได้สองประเภท คือ

1.1 ความรู้เด่นชัด เป็นความรู้ที่อยู่ในรูปแบบที่เป็นเอกสาร หรือวิชาการ อยู่ในตำรา คู่มือปฏิบัติงาน มีวิธีการจัดการจะเน้นไปที่การเข้าถึงแหล่งความรู้ ตรวจสอบ และตีความได้เมื่อนำไปใช้ แล้วเกิดความรู้ใหม่นำมาสรุปไว้เพื่อใช้อ้างอิงหรือให้ผู้อื่นเข้าถึงได้ต่อไป

1.2 ความรู้ซ่อนเร้น เป็นความรู้ที่แฝงอยู่ในตัวคน เป็นประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน เป็นภูมิปัญญาวิธีการจัดการจะเน้นไปที่การจัดเวทีเพื่อให้มีการแบ่งปันความรู้ที่อยู่ในตัวผู้ปฏิบัติ ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันอันนำไปสู่การสร้างความรู้ใหม่ที่แต่ละคนสามารถ นำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ต่อไป

2. แนวทางในการจัดการความรู้ เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบ่งได้สองอย่าง คือ

2.1) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิธีการทำงานแบบ Best Practice คือการที่องค์กร ต้องหา รูปแบบการทำงานที่ประสบผลสำเร็จซึ่งมีผลสัมฤทธิ์สูงมาเป็นแบบอย่าง แล้วจึงกำหนด เป็นมาตรฐาน ในการทำงานขององค์กร ต่อมาให้ทีมงานที่มีผลการปฏิบัติที่ยอดเยี่ยมได้มาถ่ายทอดประสบการณ์ หรือแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุดทำงานชุดอื่น ๆ โดยรอบ เพื่อให้เกิดการพัฒนาในองค์กรและก่อให้เกิด ประสิทธิภาพใหม่ในการพัฒนาต่อยอดยิ่งขึ้น

2.2) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice; Cop) คือการที่ องค์กร หรือ ชุมชนที่สนใจในปัญหาหรือองค์ความรู้ที่ต้องการศึกษาในเรื่องเดียวกัน แต่มีฐานที่อยู่ต่าง

ที่กันได้นัดหมายกันเพื่อมาพบปะพูดคุยกันหรือมาทำการประชุม ทั้งที่เป็นทางการ หรือไม่เป็นก็ได้เพื่อมาคิดร่วมกันอันนำมาซึ่งการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประสบการณ์ซึ่งกันและกัน

3. กระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบบ SECI (SECI MODEL) อันก่อให้เกิดและ นำไปสู่การสร้างสรรค์ความรู้ ซึ่งกระบวนการในการสร้างสรรค์ความรู้ (Knowledge Spiral) มี ขั้นตอนอยู่ 4 ขั้นตอน คือ

3.1) การพบปะสมาคม (Socialization) คือกระบวนการที่ตัวบุคคลได้ปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่นในวิถีชีวิตประจำวันซึ่งการดำเนินกิจกรรมนี้จะเข้าไปในลักษณะดำเนินการร่วมกัน และก่อให้เกิดความสัมพันธ์โดยตรง จึงก่อให้เกิดการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน ของความรู้ที่อยู่ภายใน

3.2) การถ่ายทอดความรู้ (Externalization) คือ การที่ปัจเจกชนได้ทำการอธิบาย หรือถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ที่ตนเองมีความรู้ความเชี่ยวชาญเฉพาะออกมาให้แก่บุคคลทั่วไปได้รับรู้รับทราบจนกลายเป็นความรู้เด่นชัด ซึ่งได้กระทำให้อยู่ในลักษณะรูปธรรมที่จับต้องได้ เช่น เอกสาร แนวคิด ภาษา สัญลักษณ์ ฯลฯ โดยใช้วัตรกรรมด้านเทคนิคเครื่องมือต่าง ๆ เป็นสื่อกลางในกระบวนการสื่อสารส่งผ่านความรู้ออกมาจนถึงระดับที่กลายเป็นความรู้ที่ชัดเจน

3.3) การผสมผสาน (Combination) คือกระบวนการในการพัฒนา ความรู้เด่นชัด ที่ผ่านกระบวนการถ่ายทอดความรู้ชัดเจนหรือความเด่นชัดออกมา แล้วนำมาจัดกระทำให้เป็นระบบและผสมผสานกับความรู้ชัดเจนที่มีอยู่แล้วในองค์กร แล้วนำไปสู่การแพร่กระจายความรู้ออกไปในลักษณะเปิดกว้าง จนกลายเป็นความรู้ชัดเจนอีกชุดองค์ความรู้หนึ่ง

3.4) การนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติ (Internalization) คือการเรียนรู้ในการพัฒนา ความรู้เด่นชัด ที่ผ่านกระบวนการถ่ายทอดความรู้ชัดเจนหรือความเด่นชัดออกมาแล้ว นำมาจัดกระทำให้เป็นระบบและผสมผสานกับความรู้ชัดเจน ที่มีอยู่แล้วในองค์กร แล้วนำไปสู่การแพร่กระจายความรู้ออกไปในลักษณะเปิดกว้าง จนกลายเป็นความรู้ชัดเจนอีกชุดองค์ความรู้หนึ่ง และผลจากการสร้างสรรค์ความรู้แบบ SECI ทั้ง 4 ขั้นตอน นี้ได้ถูกนำมาพัฒนาสร้างสรรค์ความรู้ในระดับองค์กร โดยที่มุ่งเน้นการสร้างสรรค์ความรู้ในระดับองค์กร

นันธวัช นุนารณ (2560, หน้า 21) ให้ความเห็นว่ กระบวนการเรียนรู้ย่่างสร้างสรรค์ เป็นการส่งสมภูมิปัญญาผ่านการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ มีกระบวนการหลากหลายวิธี ดังนี้

1. การลองผิดลองถูก ในบรรพกาลมนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการลองผิดลองถูก ในการหาอาหาร ต่อสู้กับภัยธรรมชาติ จากประสบการณ์ของการลองผิดลองถูก มนุษย์ก็ต้องส่งสมความรู้ ความเข้าใจของตนไว้ แล้วถ่ายทอดให้กับลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตนนาน ๆ เข้าสิ่งที่ประพฤติปฏิบัติหรือห้ามปฏิบัติกลายเป็นจารีต ธรรมเนียมหรือข้อห้ามในวัฒนธรรมของกลุ่มคนนั้น ๆ ไป

2. การลงมือกระทำจริง มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำจริง ในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง เช่น การเดินทาง ปลุกพืช สร้างบ้าน ต่อสู้กับภัยอันตราย เช่น ชาวเหนือเรียนรู้จากการร่วมกันจัดระบบ

เหมือนฝ่ายเพื่อการกิจกรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำระหว่างเขา แล้วค่อยๆ พัฒนาขึ้นเป็นระบบความสัมพันธ์ในการแบ่งปันน้ำระหว่างคนที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในลุ่มน้ำเดียวกัน

3. การถ่ายทอดความรู้ การเรียนรู้จากการกระทำจริงได้พัฒนาต่อจนเป็นการส่งต่อ (Transmission) แต่คนรุ่นหลัง ด้วยการสาธิตวิธีการ การสั่งสอนด้วยการบอกเล่า (Oral tradition) ในรูปของเพลงกล่อมเด็ก คำพังเพย สุภาษิต และการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร (Literacy tradition) ซึ่งโดยทั่วไป การถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านทุกภูมิภาคจะนิยมสองวิธีแรก คือ สาธิตวิธีการและสอนเป็นวาจา (Blair, Helen Marie, 2002, pp. 292)

4. การเรียนรู้โดยพิธีกรรม ในเชิงจิตวิทยา พิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์ และมีอำนาจโน้มน้าวให้คนที่มีส่วนร่วมรับเอาคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไปในตัวเป็นการตอกย้ำความเชื่อ กรอบศีลธรรมจรรยาของกลุ่มชน แนวปฏิบัติและความคาดหวังโดยไม่จำเป็นต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธาความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรม เป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพิธีกรรมที่พึงประสงค์

5. การเรียนรู้โดยศาสนา เป็นหลักในการหล่อหลอม บ่มเพาะความประพฤติ สติปัญญาและอุดมการณ์ชีวิต ทั้งในด้านหลักธรรมคำสอน ศิล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรมและกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน ในเชิงการเรียนรู้ล้วนมีส่วนตอกย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิต ให้มีกรอบและบรรทัดฐานความประพฤติและให้ความมั่นคง อบอุ่นทางจิตใจ เป็นที่ยึดเหนี่ยวแก่คนในการเผชิญชีวิตบนความไม่แน่นอนอันเป็นสัจธรรมอย่างหนึ่ง สถาบันศาสนาจึงมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้ของคนที่อยู่รวมกันเป็นหมู่เหล่า

6. การแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกันทั้งทางชาติพันธุ์ ถิ่นฐานทำกิน รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามาผสมกลมกลืนบ้าง ขัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลาย

7. การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม (Cultural reproduction) การผลิตซ้ำเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นตลอดเวลาในสังคมไทย โดยในการแก้ปัญหาทั้งทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจและทางสังคมได้มีคนพยายามเลือกฟื้นเอาความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณีมาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทได้ระดับหนึ่ง (Goff, Matthew James, 2002, pp. 228)

8. ครูพักลักจำ เป็นกระบวนการเรียนรู้วิธีหนึ่งที่มีมาแต่เดิมและยังจะมีอยู่ต่อไปใน วิธีนี้เป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำตามแบบอย่างที่เราสังเกตเห็นอยู่เงียบๆ แล้วรับเอามาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง

ภูมิปัญญา (wisdom) จึงจัดว่าเป็นความรู้ ความสามารถและทักษะแห่งการดำรงชีวิตจากประสบการณ์ที่มนุษย์เข้าใจจริง และผ่านกระบวนการของความคิดสร้างสรรค์หรือการใช้แก้ปัญหาให้เกิดผลสำเร็จมาแล้ว ภูมิปัญญาเป็นนามธรรมคือไม่มีตัวตนที่จะสามารถจับต้องได้ เป็นความสำนึก ความคิดความจำ เป็นสิ่งที่อยู่ในตัวเราหรือในทุกคนที่อยู่รอบตัวเรา ซึ่งแสดงถึงวิถีชีวิตและคุณค่าแห่งวัฒนธรรม (กฤษณา วรางษณ์, 2552, หน้า 5)

การจัดการความรู้ภูมิปัญญานี้ ยศ สันตสมบัติ (2542, หน้า 48) ได้กล่าวว่าธรรมชาติของ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่กลุ่มชนต่าง ๆ ได้สั่งสม สืบทอดและพัฒนามาเป็นเวลานานนับพันปีเป็นองค์ความรู้ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ ในแง่ที่ว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดจากการศึกษาเชิงประจักษ์ ผ่านการพิสูจน์ทดลองกระบวนการคัดสรร ปรับปรุงและพัฒนาความคิดอย่างเป็นระบบ ภูมิปัญญามีข้อแตกต่างจากวิทยาศาสตร์อย่างมีนัยสำคัญอยู่ 2 ประการคือ

ประการที่หนึ่ง ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะจำเพาะเจาะจงเฉพาะท้องถิ่น พื้นที่ หรือระบบนิเวศใดระบบนิเวศหนึ่ง องค์ความรู้เกิดขึ้นจากปฏิสัมพันธ์และการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน ระหว่างมนุษย์ สัตว์ พืช พลังตามธรรมชาติ ที่ดิน แหล่งน้ำ และลักษณะภูมิประเทศ โดยเฉพาะในอาณาบริเวณแห่งใดแห่งหนึ่งโดยเฉพาะ ด้วยเหตุนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงก่อร่างสร้างตัวขึ้นจากความเข้าใจอย่างชัดเจนในสัมพันธภาพของสรรพชีวิตต่าง ๆ ที่ก่อเกิดดำรงอยู่และแตกดับไปภายในระบบนิเวศชุดนั้น ความเข้าใจอย่างลึกซึ้งนำไปสู่ความสามารถในการบริหารจัดการ ปรับแต่ง ใช้ประโยชน์ และพัฒนาทรัพยากรในระบบชุดนั้นอย่างยั่งยืน

ประการที่สอง ลักษณะจำเพาะของภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวพันเชื่อมโยงอย่างแนบแน่นกับมิติทางด้านสังคมและสิทธิของชุมชน กล่าวคือ จากมุมมองในด้านของภูมิปัญญาท้องถิ่น ระบบทุกชุดประกอบขึ้นบนเครือญาติและชุมชนกับสิ่งมีชีวิตกลุ่มอื่น ๆ ที่ดำรงอยู่ร่วมกันภายในระบบนิเวศท้องถิ่นชุดนั้น วิถีคิดเกี่ยวกับระบบนิเวศลักษณะเช่นนี้ ถูกนำเสนอในเรื่องเล่าหรือนิทานพื้นบ้าน ที่กล่าวถึงสัมพันธภาพระหว่างคนกับสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ที่เชื่อมโยงกันทางสายเลือด การแต่งงาน หรือการเป็นพันธมิตรในรูปแบบต่าง ๆ ในยุคปัจจุบัน อันเป็นยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว

ในการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้าน สามารถใช้แนวทางของเอกริทธิ์ ณ ถลาง (2540) ในการเรียนรู้ภูมิปัญญาของกลุ่มชนต่าง ๆ ดังนี้คือ

1. ไม่ว่าชนกลุ่มใด เมื่อได้ตั้งหลักแหล่งในการทำมาหากินอย่างต่อเนื่องในสภาพแวดล้อมใดเป็นเวลานานหลายชั่วคนย่อมเรียนรู้เกี่ยวกับธรรมชาติแวดล้อมแห่งพื้นภูมินั้น แล้วปรับตัวและสร้างสรรค์วัฒนธรรมที่เหมาะสมกับการดำรงชีพในสภาพแวดล้อมนั้น ดังนั้น กระบวนการเรียนรู้ประสบการณ์ โลกทัศน์ ชีวทัศน์ ความเชื่อ พิธีกรรม และวิถีชีวิต อันสืบเนื่องจากการปรับตัวที่ได้มีการสั่งสม สืบสาน และปรับเปลี่ยนต่อเนื่องกันมาในกลุ่มชน รุ่นต่อ ๆ มา รวมถึงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับคนในวัฒนธรรมอื่นที่ได้ไปมาหาสู่กันตลอดมา จึงรวมเรียกประสบการณ์นี้ว่า ภูมิปัญญาสั่งสม

2. โดยเหตุที่สังคมทั้งหลายในโลกมีความแตกต่างกันทางสภาพแวดล้อม สังคมและวัฒนธรรม ในพื้นฐานสั่งสมภูมิปัญญาใหม่ที่รับเข้ามา มีอาจแทนที่ภูมิปัญญาสั่งสมหรือภูมิปัญญาดั้งเดิมได้ทั้งหมด ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ได้รับการเลือกสรร ทดสอบ หรือดัดแปลงตามเหตุปัจจัย และพลวัตทางวัฒนธรรมแห่งกลุ่มชนนั้น จึงยังเป็นเหตุจำเป็นและเหมาะสมกับกลุ่มชนที่มีวิถีชีวิต และประสบการณ์พื้นฐานแตกต่างกัน

3. โดยธรรมชาติของการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม ไม่ว่าในสังคมใดจะไม่เปลี่ยนแปลงโดยสิ้นเชิงอย่างขุตรากถอนโคน หากต้องมีการปรับเปลี่ยนบนพื้นฐาน รากเหง้าของวัฒนธรรมสั่งสม เพราะคนในทุกสังคมย่อมมีความเคยชินกับสิ่งเดิม ๆ เป็นฐาน ภูมิปัญญาใหม่จึงย่อมได้รับการทดสอบปรับเปลี่ยน ดัดแปลงให้สอดคล้องกับความจำเป็นใหม่ โดยมีภูมิปัญญาสั่งสมเป็นพื้นฐานรองรับ

4. ในธรรมชาติของวัฒนธรรม ชีวิตความเป็นอยู่ของกลุ่มชนย่อมมีความหลากหลายตามสภาพแวดล้อมธรรมชาติและลักษณะสังคมที่แตกต่างกัน ความหลากหลายทางวัฒนธรรมจึงเป็นความมั่นคงทางปัญญาที่จะเป็นพลังในการรับ ปรับเปลี่ยน และพัฒนาสังคมให้สมดุลสอดคล้องกับธรรมชาติแวดล้อม วัฒนธรรม และประสบการณ์สั่งสมของกลุ่มชนนั้น ๆ ความพยายามใดที่จะทำให้ความหลากหลายเป็นการบั่นทอนพลังตามธรรมชาติ และก่อให้เกิดวิกฤตการณ์ได้

5. ในสังคมสมัยใหม่ เราจะคุ้นเคยกับกระบวนการเรียนรู้ที่เป็นระเบียบแบบแผนในสถาบันการศึกษา เพื่อการถ่ายทอดและพัฒนาภูมิปัญญา ซึ่งเราสามารถเรียนรู้ได้มากในเวลาจำกัดก็จริง หากแต่ในช่วงชีวิตของคน ๆ หนึ่ง การเรียนรู้นอกชั้นเรียน การเรียนรู้จากข้อเท็จจริงในชีวิตประจำวันตามธรรมชาติย่อมมีอยู่ตลอดเวลา คงเป็นสัดส่วนการเรียนรู้ที่มากที่สุด การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในอดีตก็เกิดจากการเรียนรู้โดยธรรมชาติและประสบการณ์ในชีวิตจริงเป็นพื้นฐานตลอดมา และยังคงจะดำเนินต่อไปในสังคมอุตสาหกรรมและข้อมูลข่าวสารที่มีการปฏิวัติวิถีการเกี่ยวกับการจัดการข้อมูล ข่าวสาร และองค์ความรู้อย่างรวดเร็วและกว้างขวาง การเรียนรู้นอกชั้นเรียน เรียนรู้ด้วยตนเองตามธรรมชาติจะทวีความสำคัญยิ่งขึ้นไปอีก

จากการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถสรุปได้ว่ากลุ่มชน ชชาติพันธุ์ หรือชุมชนท้องถิ่นใด ๆ ย่อมมีความแตกต่างกันตามภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอด สืบสานกันมาแต่เดิมในครอบครัว รวมถึงการปรับตัวตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การเปลี่ยนแปลงของสังคม และวัฒนธรรมต่าง ๆ นั้นล้วนก่อให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ในชีวิต มีการพัฒนาปรับเปลี่ยนภูมิปัญญาโดยมีภูมิปัญญาดั้งเดิมเป็นใจความหลักในการพัฒนาการเรียนรู้ดังกล่าว

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ถือได้ว่าเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน สังคม หากสามารถนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นความรู้ติดตัวบุคคล เทคนิค ประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกของผู้คนในชุมชนท้องถิ่น มาเข้าสู่กระบวนการจัดการให้เหมาะสมกับความรู้ภูมิปัญญานั้น ๆ ผู้วิจัยเห็นว่าสามารถนำมาปรับประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ทั้งกับเจ้าของวัฒนธรรม ท้องถิ่น ชุมชน และสังคมได้ สำหรับมิติการจัดการความรู้ของชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ นั้น ปาริชาติ วลัยเสถียร (2549) ระบุว่าสามารถดำเนินการได้ดังนี้

1. การฟื้นฟู ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่เดิม ทุกชุมชนท้องถิ่นมีความรู้และภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต ทั้งด้านการผลิต สังคม วัฒนธรรม การเมืองและการปกครองของชุมชนท้องถิ่น รวมทั้งการจัดการทรัพยากรธรรมชาติเป็นฐานเดิมอยู่แล้ว อาจมีมากน้อยแตกต่างกันไป การฟื้นฟูความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่เดิมทำให้ความรู้ชัดเจนและสื่อสารได้กว้างขวางมากขึ้นว่าชุมชนท้องถิ่นมีความรู้อะไรบ้าง ความรู้นั้นมีที่มาอย่างไร ใช้ประโยชน์ได้อย่างไร ควรปรับปรุงแก้ไขให้สอดคล้องกับเงื่อนไขต่าง ๆ ได้อย่างไร ความสำคัญของการฟื้นฟูความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่เดิม อยู่ที่การให้ความหมายแก่ “คุณค่า” ของทุนชุมชนท้องถิ่น ความรู้

ภูมิปัญญาในบางเรื่อง ไม่สามารถอธิบายได้ด้วยหลักเหตุ – ผล ได้ เพราะเป็นเรื่องของศรัทธา ความเชื่อ ดังนั้น การสืบต่อและการถ่ายทอดจึงไม่เพียงแต่ การสอน การบอกเล่า แนะนำหรือจัดทำเป็นเอกสารและสื่อในรูปแบบต่าง ๆ เท่านั้น แต่ต้องอาศัยการปฏิบัติด้วยความเข้าใจอย่างลึกซึ้งซึ่งสำคัญ

2. การสกัดความรู้ที่มีอยู่ในตัวบุคคลและกลุ่มเป็นการประมวลความรู้จากประสบการณ์ของบุคคลและกลุ่มกิจกรรม โดยร่วมกันวิเคราะห์ ทบทวน ตรวจสอบ ศึกษาเพิ่มเติม เป็นการเสริมฐาน ต่อยอด และยกระดับความรู้เดิม

3. การใช้วิทยาการหรือเทคโนโลยีที่เหมาะสมจากภายนอก โดยการศึกษาทดลอง นำมาปฏิบัติเป็นทางเลือกในการแก้ไขปัญหาของชุมชนท้องถิ่น จัดเก็บเป็นคลังความรู้ของชุมชน ท้องถิ่น หรือผลิตเป็นสื่อและเผยแพร่

4. การสร้างความรู้ใหม่จากประสบการณ์ของบุคคล กลุ่มชุมชนท้องถิ่น โดยการทดลอง การสังเกต และจัดเก็บเป็นคลังความรู้ สรุปผลดำเนินงานร่วมกันในรูปแบบของกลุ่มเรียนรู้

5. การจัดระบบการจัดเก็บความรู้ จากการรวบรวมความรู้ การถอดองค์ความรู้ต่าง ๆ นำมาแยกเป็นหมวดหมู่ในลักษณะต่าง ๆ ดังนี้คือ

5.1 ฐานข้อมูลเอกสาร จัดเก็บในลักษณะสื่อสิ่งพิมพ์เกี่ยวกับความรู้ เทคนิค และทักษะต่าง ๆ มีการจัดพิมพ์เป็นเอกสาร จัดทำเป็นวิดิทัศน์ เพื่อให้ผู้สนใจสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย

5.2 ฐานข้อมูลบุคคล จัดทำทำเนียบบุคคล ซึ่งประกอบด้วยประวัติ ผลงาน ความรู้ และความเชี่ยวชาญ

5.3 มีการเขียนบันทึก ประสบการณ์ชีวิต เรื่องเล่า ตำนาน

5.4 จัดทำหลักสูตร คู่มือการเรียนรู้ การฝึกอบรม

5.5 จัดทำแหล่งเรียนรู้ ห้องเรียนธรรมชาติ มีการวางแผนการจัดการ

5.6 จัดทำรายงานงานวิจัยชุมชนท้องถิ่น โดยสมาชิกในชุมชนท้องถิ่นร่วมกับนักวิชาการและนักพัฒนา

โดยการจัดการความรู้ของชุมชนท้องถิ่นไม่เพียงแต่พิจารณาถึงลักษณะทางกายภาพเท่านั้น จำเป็นต้องนำแนวคิดด้านภูมิปัญญาเข้ามาปรับใช้ให้เหมาะสม โดยเสรี พงศ์พิศ (2536, หน้า 45) ได้กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น ว่ามี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งทุกอย่างในชีวิตประจำวัน และลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเฉพาะด้าน เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี และอื่น ๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้สะท้อนออกมาใน 3 ลักษณะ ที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกันคือ 1) ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลก คือ คนกับสิ่งแวดล้อม สัตว์พืช ธรรมชาติ 2) ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือ ชุมชน และ 3) ความสัมพันธ์กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติ สิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ ทั้ง 3 ลักษณะนี้คือ ชีวิตของชาวบ้านที่สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงถือว่าเป็นความรู้ที่เป็นองค์รวม ซึ่งรวบรวมความรู้ต่าง ๆ ให้มาสัมพันธ์กันจนเกิดมิติรอบด้าน สะท้อนความคิด ความเชื่อ ความใฝ่ฝัน ความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว คนในชุมชน ท้องถิ่นและจารีตประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเป็นรากฐานการดำรงชีวิตของคนในสังคมนั้น เป็นสรรพวิชาความรู้ทั้งหมดที่ชุมชนท้องถิ่นใช้แก้ปัญหาหรือจรรโลงชีวิต ซึ่งเป็นประโยชน์ในการเลี้ยงชีพหรือประโยชน์ด้านอื่น ๆ ในการดำรงชีวิตของชุมชนท้องถิ่นและปัจเจกชน (Orburn, F. William, 1963, p. 81) สอดคล้องกับความเห็นของ นิยพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ (2540, หน้า 124-126) ที่กล่าวว่า การอยู่รอดของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับความสามารถทางภูมิปัญญาในการดำรงชีพและความสามารถในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างชาญฉลาด รวมทั้งความสามารถในการสืบทอดภูมิปัญญาสู่คนรุ่นใหม่อย่างมีประสิทธิภาพ อาจกล่าวได้ว่าเผ่าพันธุ์มนุษย์ล้วนต้องปรับปรุงและผ่อนปรนเพื่อพัฒนาตนเองตลอดเวลาให้สอดคล้องกับความผันแปรของสภาพแวดล้อมทั้งทางด้าน สังคม วัฒนธรรม การเมือง การปกครอง เศรษฐกิจ ทั้งนี้เพื่อความสามารถหรือศักยภาพทางภูมิปัญญาที่สั่งสม สืบทอดกันมาจากระบบการของบรรพชน ทั้งที่ได้จากท้องถิ่นและต่างถิ่น ผสมผสานกับการเรียนรู้ของคนรุ่นใหม่ย่อมเป็นการบ่งชี้ว่า ภูมิปัญญาที่ทำให้กลุ่มชาติพันธุ์ใด ๆ ดำรงและสืบทอดเผ่าพันธุ์อยู่ได้ย่อมไม่ใช่เพียงองค์ความรู้เดี่ยว ๆ หรือเพียงระบบหนึ่งผูกขาดอยู่แต่จะต้องเป็นภูมิปัญญาที่มีความ หลากหลาย (Diversities) และผันแปรสามารถยืดหยุ่นเคลื่อนไหว (Dynamism) เป็นไปตามความเหมาะสมของสถานการณ์อย่างเป็นองค์รวม (Holistic)

สำหรับแนวคิดที่เกี่ยวกับการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัยนี้ ผู้วิจัยเห็นว่าการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนี้ เป็นความรู้แบบซ่อนเร้นที่แฝงอยู่ในชุมชน หรือจัดเป็นภูมิปัญญาด้านอาหาร ซึ่งได้แก่ ความสามารถในการเลือกสรร ประดิษฐ์และปรุงแต่งอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในสถานการณ์ต่าง ๆ สภาพแวดล้อมพื้นที่ ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น รวมถึงการใช้ภูมิปัญญาที่มีในการแก้ไขปัญหา ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว คนในชุมชน โดยการเลือกใช้กระบวนการจัดการความรู้ที่เหมาะสมกับภูมิปัญญา ในการบันทึก จัดทำฐานข้อมูล ถ่ายทอด นำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติ และใช้วิทยาการเทคโนโลยีพัฒนาสื่อเพื่อแพร่กระจายความรู้ในด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างต่อไป

2.7 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ทำการทบทวนวรรณกรรมโดยได้ทำการค้นคว้า ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มชาติพันธุ์มอญ และข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษาทำความเข้าใจ โดยส่วนใหญ่จะเป็นเอกสาร บทความ งานวิจัย ขอนำเสนอพอสังเขป ดังต่อไปนี้

ในส่วนของการศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ การคงอยู่ของวัฒนธรรมของชาวมอญ มีผลงานการศึกษาในกลุ่มนี้ได้แก่ ศิริรัตน์ แอดสกุล และคณะ (2542) ได้กล่าวไว้ในงานวิจัยเรื่อง การดำรงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวมอญ กรณีศึกษาชุมชนมอญบ้านม่วง ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ว่าระบบการถือผีบรรพบุรุษสะท้อนถึงระบบการสร้างสัมพันธ์กันอย่างเหนียวแน่นของผู้คนโดยมีเครือญาติหรือตระกูลเป็น

พื้นฐานสำคัญในการรวมกลุ่มคน จากการมีบรรพบุรุษร่วมกันโดยอยู่ร่วมกันในระบบข้อห้ามที่ควบคุมการลงโทษโดยมีบรรพบุรุษในพิธีกรรมเลี้ยงผีและรำผี ผู้เขียนยังได้ชี้ให้เห็นถึงประโยชน์ในการนับถือผีที่มีการสืบทอดทางพ่อแต่ฝ่ายเดียว โดยลูกสาวที่แต่งงานถือว่าตัดขาดจากตระกูลและหันไปถือผีฝ่ายชายทำให้ไม่สับสนหรือลำบากใจในการถือผีตระกูลเดิมของตน สามารถจัดปัญหาความขัดแย้งได้

การสืบทอดความเชื่อในลักษณะนี้ ยังพบในงานของ วัชร ชูสุทธิ ที่ได้ศึกษาเรื่อง “การถ่ายทอดวัฒนธรรมการนับถือผีบรรพบุรุษของชาวมอญ: กรณีศึกษา ชุมชนชาวมอญบ้านคงคาเหนือ หมู่ที่ 3 ตำบลคลองตากค อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมในการนับถือผี บรรพบุรุษของชาวมอญในชุมชนบ้านคงคาเหนือ และศึกษาพัฒนาการองค์ความรู้ ความเชื่อในเรื่องการนับถือผีบรรพบุรุษของชาวมอญ ผลการวิจัยพบว่า มีปัจจัยหลักที่เป็นองค์ประกอบในการถ่ายทอดความรู้ของกระบวนการถ่ายทอด ตามระบบความเชื่อในการนับถือผี คือ ผู้ที่ทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมการนับถือผีบรรพบุรุษ ให้แก่บุตรหลานในตระกูลผี หรือให้กับผู้ประกอบพิธีกรรม และให้ความรู้กับบุคคลภายนอกทั่วไป โดยแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่มบุคคล คือ กลุ่มของต้นผี หรือ ผู้รู้ของครัวเรือน และกลุ่มที่สองคือกลุ่มของผู้นำด้านจิตวิญญาณสูงสุดของชุมชน ได้แก่ โต้ง หรือ คนทรง โดยในส่วนของผู้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมการนับถือผีบรรพบุรุษในเขตชุมชนบ้านคงคาเหนือ ได้แก่ ชาวไทยเชื้อสายรามัญบ้านคงคาเหนือทุกคน ที่เกิดมาเป็นลูกหลานในตระกูลผีมอญทุกตระกูล (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 2)

การศึกษาประเพณี ความเชื่อของชาวมอญบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ของอมาวสี ยิ้มอำนวย (2536) พบว่าปัจจัยที่ทำให้คนมอญบ้านม่วงยังคงดำรงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมมอญให้คงอยู่คือระบบความเชื่ออันได้แก่ความเชื่อในการนับถือผีและความเลื่อมใสในพระพุทธศาสนา อีกทั้งมีการสืบทอดทางวัฒนธรรมผ่านประเพณี คำบอกเล่า ตำนานให้แก่คนในชุมชน

จากการทบทวนวรรณกรรม งานวิจัยเกี่ยวกับกลุ่มชาติพันธุ์มอญนี้พบว่า ความเข้มแข็งของการดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมของกลุ่มชนนี้ สืบเนื่องมาจากความเชื่อ ความกลัวอำนาจของผี ความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ และความเคารพศรัทธาในศาสนาอย่างยึดมั่น แต่ก็มีมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นได้จากการพัฒนาของสังคมโลกในปัจจุบัน ดังที่งานศึกษาของ บุปผา ดีสุข (2541) ที่ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง สภาพสังคมวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปของชุมชนไทยเชื้อสายมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี โดยสรุปถึงความเชื่อของชนชาวไทยเชื้อสายมอญว่า ในอดีตนั้นมีความเชื่ออยู่ 2 ลักษณะ คือ ความเชื่อและศรัทธาในพุทธศาสนาอย่างเหนียวแน่น ลึกซึ้ง และความเชื่อแบบ ANIMISM เชื่อว่าทุกสิ่งในโลกเป็นไปด้วยอำนาจของผีและสิ่งเหนือธรรมชาติ (Supernatural Being) เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ความเชื่อดังกล่าวก็มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและปัจจัยที่มีผลกระทบ ได้แก่ การศึกษา เศรษฐกิจ การแพทย์ ทำให้การเปลี่ยนแปลงทางความคิดความเชื่อ ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบประเพณีหรือพิธีกรรมบางอย่าง เช่น พิธีกรรมเกี่ยวกับการเกิด เพราะคนนิยมคลอดบุตรที่โรงพยาบาล ทำให้พิธีกรรมดังกล่าวหายไป ในความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับประเพณี พิธีกรรมและความเชื่อต่าง ๆ ของคนมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี ซึ่งพบว่าในปัจจุบันนี้มีไม่มากนักที่จะปฏิบัติเคร่งครัดตามธรรมเนียมโบราณ เนื่องจากอิทธิพลของวัฒนธรรมสมัยใหม่เข้ามา โดยเฉพาะการเลี้ยงผีแบบโบราณ ที่ถูกตัดทอนรายละเอียดของขั้นตอนลงไปมาก

สำหรับการศึกษากลุ่มข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร พบว่าการศึกษา วิจัยในกลุ่มนี้อยู่หลากหลาย กลุ่มชน และพื้นที่ เนื่องจากในสังคมที่มีวัฒนธรรม หรือขนบธรรมเนียมประเพณีที่ต่างกัน ย่อมมีบริโศณนิยมที่ต่างกัน ประเทศไทยมีสภาพภูมิศาสตร์ และความเชื่อในขนบธรรมเนียมประเพณีพื้นบ้าน มีอิทธิพลทำให้คนไทยในแต่ละท้องถิ่นบริโภคอาหารต่างกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความเชื่อทำให้เกิดข้อห้าม และข้อควรปฏิบัติในการบริโภคอาหาร จนกลายเป็นประเพณีนิยมสืบมา เช่น ความเชื่อเรื่องอาหารของคนไทยภาคกลางที่แม่กลอง ซึ่งมีความเชื่อว่าอาหารแสลงสำหรับผู้ป่วย มีหน่อไม้ดอง ของดอง ข้าวเหนียว อาหารรสจัด แกงเผ็ด น้ำแข็ง ละครูด มะพร้าว ขนุน กลัวย และประเภทเนื้อ หมู ไก่ (ตัวผู้) อาหารที่ควรงดระหว่างตั้งครรภ์ เช่น ของเผ็ด เนื้อสัตว์ ของดอง หน่อไม้ ต้นหอม กระเทียม อาหารรสจัด (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี, 2525)

จากงานศึกษาของ เสาวลักษณ์ อนันตศานต์ (2543) แสดงให้เห็นว่า การศึกษาอาหารพื้นบ้านนั้น คือ การศึกษาตัวอาหาร ศึกษารูปแบบและโครงสร้างของอาหาร การเตรียมอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ตลอดจนบทบาทหน้าที่ของอาหาร ด้านสังคมและด้านจิตวิทยา และการแพร่เข้าไปในลักษณะต่าง ๆ ของวัฒนธรรมพื้นบ้าน นอกจากนี้ยังรวมถึงความซับซ้อนในเรื่องของอาหารในชีวิตประจำวันคือ ทศนคติ ข้อห้าม และระบบของการรับประทานอาหารด้วย อาหารพื้นบ้านจะเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารสำหรับชีวิตประจำวัน ที่สืบทอดกันมาในประเพณีปรัมปราก่อนสิ่งอื่น การประกอบอาหารนี้จะต่างกันไปตามท้องถิ่น และทำกันในครอบครัว จะแตกต่างจากการประกอบอาหารเพื่อการค้า เพื่อสถาบัน และตามหลักโภชนาการที่เป็นวิชาการ

กรณีการ พรมเสาร์ และนันทา เบญจศิลาธิรักษ์ (2542) ได้ให้ความเห็นว่า อาหารในแต่ละภูมิภาคยังขึ้นอยู่กับอิทธิพลทางด้านภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรมที่ได้รับจากประเทศใกล้เคียง ตลอดจนพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นในภาคนั้น ๆ การประกอบอาหารในแต่ละท้องถิ่น อาศัยธรรมชาติรอบตัว และการถ่ายทอดเทคนิควิธีการจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งโดยไม่มีตำรา อาหารพื้นบ้านเป็นสิ่งที่ดูเรียบง่าย แต่ในความเรียบง่ายของอาหารแต่ละท้องถิ่นนั้นจะมีลักษณะเฉพาะตัวแตกต่างกันออกไป อาหารทางอีสานมักมีรสจัดใช้เครื่องเทศมาก มีน้ำพริก เพราะรับประทานกับข้าวเหนียว เช่นเดียวกับภาคเหนือ แต่ทั้งนี้อาหารภาคเหนือได้รับอิทธิพลจากพม่าอยู่ไม่น้อย ทำให้รสชาติอาหารไม่จัดเท่าอีสานและใต้ ไม่นิยมใช้กะทิ และน้ำตาล รสเผ็ดน้อยกว่าภาคอื่น ใช้เครื่องปรุงที่ต่างจากภาคอื่น เช่น ถั่วเน่า น้ำปู สำหรับอาหารภาคใต้ เนื่องจากอยู่ติดฝั่งทะเลทั้งสองด้าน อาหารทะเลจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของภาคใต้ อาหารประเภทแกงและเครื่องจิ้มของภาคใต้ มีรสจัดกว่าภาคอีสาน ทั้งร้อนเผ็ด และฉุนเครื่องปรุง วัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบนี้สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศ และภาวะสุขภาพ เพราะภาคใต้อยู่ในเขตร้อนชื้นทำให้เป็นหวัด หรือเจ็บป่วยง่าย อาหารรสเผ็ดทำให้ร่างกายอบอุ่นและเนื่องจากเป็นอาหารรสจัดจึงนิยมรับประทานกับผักนานาชนิด

งานวิจัย เรื่อง วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร ของ มธุพร ภาคพรต (2550) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษ และอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชน

บางหลวงคืออาหารไทย เพราะร้านอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อ ของครอบครัว เช่น การแลกเปลี่ยนอาหารในช่วงถือศีลอด หญิงหลังคลอดบุตรให้รับประทานแกงเลียง ช่วยให้มีน้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก และห้ามดื่มน้ำเย็นและรับประทานน้ำแข็ง เพราะทำให้เลือดแข็งตัว อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คืออาหารมุสลิม และในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน นอกจากนี้ อาหารมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา การมีปฏิสัมพันธ์กับชุมชนใกล้เคียงที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาคริสต์ ตลอดจนการยอมรับอาหารข้างนอกเข้ามาตามธรรมเนียมการบริโภคของสังคมยุคใหม่ ทำให้อาหารในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม อาหารบางชนิดสูญหายหรือค่อยๆ สูญหายไปกับผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหาร เนื่องจากการทำอาหารรับประทานน้อยลงตลอดจนไม่มีการสืบทอดความรู้ในการทำอาหาร

การศึกษาการปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารไทลื้อในเขตล้านนา ของ เสาวภาคย์พันธ์ (2554) เพื่อศึกษาการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร การปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อในเขตล้านนา พบว่า อาหารไทลื้อในเขตล้านนา มีแหล่งของวัตถุดิบจากพืชผักที่ปลูกในไร่ นา และใช้เนื้อสัตว์จากห้วย นอนง คลองบึง เช่น ปลา กุ้ง หอย ปูนา การรับประทานสัตว์ใหญ่ เช่น เนื้อหมู จะใช้วิธีการซื้อจากตลาด ไม่นิยมรับประทานเนื้อวัวและเนื้อควาย วิธีการปรุงอาหารใช้วิธีง่าย ๆ ซึ่งคล้ายคลึงกับกับชาวไทอื่น ๆ การรับประทานอาหารในครอบครัว ลูกหลานจะให้เกียรติผู้อาวุโสสูงสุดในครอบครัว คือ ปู่ ย่า ตา ยาย ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารจำแนกได้ 2 กลุ่ม คือ ความเชื่อของบุคคลทั่วไป และความเชื่อเฉพาะกลุ่มผู้ที่นับถือเวทย์มนต์คาถา การปรับปรนและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทลื้อในเขตล้านนา พบว่า อาหารบางอย่างถูกกลืนกลายเข้ากับวัฒนธรรมใหม่เพื่อให้ตนเองอยู่รอด อย่างไรก็ตาม พบว่าชาวไทลื้อในเขตล้านนายังมีเอกลักษณ์ของอาหารไทลื้อหลาย ๆ ชนิด ติดตัวอยู่ ถึงแม้ว่าเวลาจะผ่านพ้นไปหลายร้อยปีก็ตาม

ในงานศึกษาโครงการพลิกตำนานอาหารพื้นบ้านไทย-รามัญ (2549) ได้กล่าวถึงอาหารประจำเทศกาลของชาวไทยรามัญ หรือชาวมอญว่า ข้าวแช่หรือเป็งดัจจ์ มีพิธีรีตองในการทำมากมายต้องทำเป็นพิธีการหลายอย่าง ก่อนจะต้องเตรียมของ ปลูกศาลเพียงตา และต้องหุงข้าวนอกชายคาบ้านจะหุงในบ้านไม่ได้ และนิยมทำกันในเทศกาลสงกรานต์ เพราะข้าวแช่เป็นอาหารหนาร้อน ใส่ น้ำแข็งรับประทานเย็นชื่นใจ บรรเทาร้อนได้ดี สอดคล้องกับการศึกษาของอะระโห โอชิมะ (2536) ได้กล่าวไว้ในวิทยานิพนธ์เรื่อง ชีวิต พิธีกรรม และเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของคนมอญในเมืองไทย กรณีศึกษาในเขตอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี โดยกล่าวไว้ในหัวข้อเกี่ยวกับอาหารของคนมอญ ว่ามีอาหารในพิธีกรรมหลายอย่าง อาหารที่นิยมใช้ในพิธีกรรมที่มีชื่อเสียงคือ ข้าวแช่ ซึ่งนิยมใช้ในพิธีสงกรานต์ ข้าวแช่ คือ การนำข้าวสวยมาแช่ในน้ำลอยดอกมะลิ ในเทศกาลสงกรานต์ชาวบ้านจะทำข้าวแช่และกับข้าวที่รับประทานกับข้าวแช่ ถวายบ้านสงกรานต์ ซึ่งก็คือศาลตั้งรับนางสงกรานต์ ต่อจากนั้นจึงนำข้าวแช่ไปถวายที่วัดอีก 2 - 3 แห่งในบริเวณใกล้เคียง ส่วนกับข้าวที่รับประทานกับข้าวแช่นั้น ก็มีปลาป่น ยำมะม่วง ยำขนุน ผัดไทย หัวไชโป๊ผัดไข่ และผลไม้ เช่น มะม่วงสุก ส้ม เป็นต้น

สำหรับการศึกษาวัฒนธรรมอาหารมอญในพื้นที่อื่น ๆ พบว่ามีการศึกษาสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ของศรุดา นิติวรรการ (2557) ได้ทำการศึกษากิจการจัดสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบว่าอาหารที่นำมาจัดสำหรับอาหารมอญ 5 รายการ ประกอบด้วย อาหารคาว 4 รายการ และอาหารหวาน 1 รายการ ส่วนใหญ่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่พบได้ในท้องถิ่นตามฤดูกาล และมีคุณค่าทางสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ผลจากการศึกษาอาหารในสำหรับอาหาร ยังสะท้อนให้เห็นความเป็นอยู่ของคณมอญที่สอดแทรก ในวัฒนธรรมอาหารการกิน โดยอาหารในสำหรับแต่ละชนิดมีความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร มีความสัมพันธ์ต่อสภาพแวดล้อมและผู้คนในชุมชน และความสัมพันธ์ด้านความเชื่อ นอกจากนั้นข้อสังเกตที่พบในสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด คือไม่มีรายการอาหารประเภทผัด เนื่องจากชาวมอญจะไม่นิยมปรุงอาหารแบบผัดเพราะการประกอบอาหารแบบผัดเมื่อรับประทานไม่หมดแล้วนำมาอุ่นจะทำให้อาหารเสียรสชาติและอายุการเก็บสั้น ต่างกับอาหารประเภทแกงที่สามารถเก็บไว้ทานได้หลายมื้อ รายการของหวานของคณมอญมีส่วนประกอบหลักที่ไม่ต่างจากขนมของไทย ได้แก่ น้ำตาล แป้ง มะพร้าว ข้าวเหนียว แต่ที่น่าสนใจคือกรรมวิธีการทำขนมแบบดั้งเดิมที่อยู่ในขนมเทียนมอญ คือ การอบควันเทียน เริ่มจากนำกะลามาพรวมาเผาไฟ จากนั้นนำเทียนมาขยให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำกะลามาพรวที่เผาไฟแล้วใส่ไว้ในถ้วยแล้วเอาเทียนที่พันเป็นชิ้นเล็ก ๆ วางด้านบน นำถ้วยที่ใส่เทียนแล้วไปวางตรงกลางในหม้อที่มีไอน้ำที่ขึ้นไว้แล้ว จากนั้นปิดฝาหม้อจะทำให้ไอน้ำมีกลิ่นหอมจากเทียนที่รมควันด้วยกะลามาพรวเผาไฟ ซึ่งปัจจุบันไม่มีผู้ทำแล้วเนื่องจากขั้นตอนยุ่งยาก ดังนั้นจึงควรนำความรู้เหล่านี้มารวบรวมไว้ก่อนที่ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านมอญเกาะเกร็ดจะหายไปตามการเปลี่ยนแปลงของกระแสวัฒนธรรม

จำนงค์ ตรีนุมิตร (2553) ได้ศึกษาถึง การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี่ พบว่าความนิยมในการบริโภคอาหารพื้นบ้านที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นชุมชนบ้านบางกระดี่มาปรุงแต่งอาหารมี 3 ประเภท คือ อาหารคาว ได้แก่ แกงกระเจียบ แกงผักปรัง แกงลูกโยน แกงใบมะขาม แกงเรียงผักปลัง ยำชะคราม น้ำพริกป่า น้ำพริกมะขาม ปลา ร้ามอญ อาหารหวาน คือ ขนมลูกจ่าอย่าง ขนมสายบัว ขนมดอกโสน ลูกจ่าๆ เครื่องดื่มสมุนไพร คือ น้ำกระเจียบ น้ำใบเตย องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านคณมอญบางกระดี่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชาวบ้านในการเรียนรู้จากธรรมชาติที่สามารถนำวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติมาดัดแปลงทำอาหารจนเกิดเป็นอัตลักษณ์ และมีรูปแบบการถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไปในพื้นที่ด้วยการจัดทำสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อถ่ายทอดสู่เยาวชนในพื้นที่ผ่านกระบวนการอบรมเชิงปฏิบัติการ ส่งผลให้เกิดความรู้ความเข้าใจยิ่งขึ้น

การศึกษา อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี ของชวลา ละวาทิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์ (2558) ผลการวิจัยพบว่า อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี เป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่ง มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นด้วยการสอนทำกินเองในครัวเรือน ไม่มีวิธีการที่เป็นระบบ กล่าวคือเมื่อเห็นปู่ย่าตายาย พ่อแม่และพี่น้องทำอาหารหรือขนมหวานก็เกิดการซึมซับ จนเป็นวิถีชีวิตที่ปกติของครอบครัว รุ่นลูกหลานเกิดการรับรู้ การเรียนรู้ขั้นตอนการทำอาหารและขนมหวานไทยโบราณต่าง ๆ โดยอัตโนมัติ แต่มีรูปแบบของขนมบางอย่างที่ถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน การคงอยู่ของอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ

จะต้องเริ่มในครอบครัวด้วยการปลูกฝังทัศนคติ ค่านิยมในการทำอาหารและขนมไทย เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกรักในวัฒนธรรมของไทย ในด้านการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณพบว่าหน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องสนับสนุน ส่งเสริมให้อาหารและขนมไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากกว่านี้

จากการทบทวนวรรณกรรม สรุปประเด็นเนื้อหาได้ 3 ส่วนคือ 1) วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ก่อให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่น อันเนื่องมาจากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใช้ในการปรับตัว และดำรงชีพในบริบทของพื้นที่ชุมชน สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม ที่ผสมผสานเชื่อมโยงสัมพันธ์กันกับทั้งวิถีชีวิต ความคิดความเชื่อ วัฒนธรรมอาหารจึงไม่ได้จำกัดเฉพาะในเรื่องการบริโภคเท่านั้น หากยังสร้างบทบาทแทรกซึมอยู่ในการดำเนินชีวิต งานประเพณี พิธีกรรมของสังคม สามารถจำแนกประเภทออกได้ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน หรือ อาหารในชีวิตประจำวัน และอาหารในพิธีกรรม ฯ นอกจากนี้อาหารพื้นถิ่นยังถือว่าเป็นสิ่งซึ่งแสดงถึงอัตลักษณ์ของชาติพันธุ์มอญ สามารถบอกเล่าถึงความเป็นมาในการอพยพ ตั้งถิ่นฐาน การดำรงอยู่ การผสมผสานวัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในชุมชนสังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี 2) การเปลี่ยนแปลง การดำรงอยู่ของวัฒนธรรม ที่มีทั้งปัจจัยภายในและภายนอก ส่งผลให้สถานะความคงอยู่ของวัฒนธรรมได้เปลี่ยนแปลงไป บางแห่งก็เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วด้วยกระบวนการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมที่ชุมชน สังคมท้องถิ่นไม่อาจต้านทานกระแสการพัฒนาของสังคมโลกได้ บางแห่งก็เปลี่ยนแปลงแบบค่อยเป็นค่อยไป โดยที่แม้แต่คนในชุมชนนั้นเองยังไม่ทันสังเกตเห็น ลักษณะเช่นนี้จึงทำให้เกิดผลกระทบกับวัฒนธรรมพื้นถิ่นอย่างมาก จนอาจสูญหายไปไม่ช้า และ 3) การจัดการวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น จากผลการศึกษา งานวิจัยที่ได้ทบทวน ผู้วิจัยเห็นว่าแนวทางการจัดการที่นำไปใช้ในการอนุรักษ์ การดำรงอยู่ของอาหารพื้นถิ่น นอกจากการศึกษา ค้นคว้า วิจัยเพื่อรวบรวมข้อมูลความรู้ภูมิปัญญาแล้ว ยังมีการส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดถ่ายทอด ผ่านกลุ่มบุคคลในพื้นที่ชุมชนเอง ซึ่งสิ่งสำคัญที่ควรนำมาพิจารณาจัดการร่วมด้วยคือ การสร้างคุณค่าให้คนในกลุ่มชาติพันธุ์ได้ตระหนักถึงอัตลักษณ์ของตน อันจะสร้างการรับรู้และนำไปปฏิบัติได้อย่างมั่นคงกว่า การสนับสนุน พื้นฟูในด้านอื่น ๆ ทั้งนี้ แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นนั้น ผู้วิจัยจะนำมาใช้เป็นแนวทางการศึกษาวิจัย และการวิเคราะห์ผลการศึกษาในครั้งนี้ต่อไป

บทที่ 3

กลุ่มชาติพันธุ์มอญ ในจังหวัดราชบุรี

ในการศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยได้เลือกขอบเขตพื้นที่บริเวณอำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง เป็นกรณีศึกษาด้วยเหตุที่พื้นที่ดังกล่าวมีชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นกว่าพื้นที่อื่น ๆ ในจังหวัดราชบุรีและยังคงยึดถือปฏิบัติในวัฒนธรรมประเพณีมอญอย่างเข้มแข็ง ในบทนี้ผู้วิจัยจึงนำเสนอข้อมูลความเป็นมา การอพยพตั้งถิ่นฐานของมอญในจังหวัดราชบุรี รวมถึงภูมิสังคมวัฒนธรรมของชาวไทยมอญในพื้นที่วิจัย ทั้งที่ได้จากการศึกษาเอกสาร และการลงพื้นที่ภาคสนาม โดยมีรายละเอียดของเนื้อหาตามลำดับ ดังนี้

มอญเป็นชนชาติเก่าแก่ชนชาติหนึ่งในภูมิภาคอุษาคเนย์ ที่สามารถกล่าวได้ว่าเคยมีความเจริญรุ่งเรืองถึงขั้นสูงสุดชาติหนึ่งในดินแดนภูมิภาคแถบนี้ ในอดีตกาลครั้งแรกที่ชาวมอญได้พากันอพยพลงมาตั้งถิ่นฐานสร้างบ้านแปลงเมืองบริเวณปากอ่าวมะตะมะนั้นยังมีจำนวนของชาวมอญไม่มากนัก ต่อมาเมื่อได้รวบรวมชาวมอญมากขึ้นจนเป็นปึกแผ่นดีแล้ว จึงได้สร้าง “เมืองสะเทิม” ขึ้นมาในช่วงก่อนพุทธศักราช 241 ปี เพื่อเป็นศูนย์กลางการเมืองการปกครองของชาวมอญ หลังจากนั้นต่อมาชาวมอญก็ขยายตัวเพิ่มจำนวนมากขึ้นจึงได้มีการสร้างเมืองใหม่ขึ้นมาอีกหลายเมือง จนกลายเป็นอาณาจักรขนาดใหญ่ครอบครองดินแดนบริเวณที่ราบลุ่มตอนกลางของประเทศพม่า และได้มีการย้ายเมืองแห่งศูนย์กลางการเมืองการปกครองของชาวมอญไปยังหัวเมืองอื่น ๆ อีกหลายครั้ง เนื่องจากการขยายอำนาจและจากผลของการศึกระหว่างมอญกับพม่า ก่อนที่มอญจะถูกพม่าเข้ายึดครอง จนมอญสูญสิ้นเอกราชและอาณาจักรมอญได้ถึงแก่การล่มสลายลง ในปี พ.ศ. 2300 (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 45)

3.1 การอพยพ ตั้งถิ่นฐานของมอญในจังหวัดราชบุรี

ชาวมอญเริ่มมีการอพยพย้ายถิ่นฐานเข้าสู่ประเทศไทยตั้งแต่ช่วงที่สมัยพระเจ้าตะเบ็งชเวตี้ กษัตริย์พม่าแห่งราชวงศ์ตองอูเข้ารุกรานอาณาจักรรามัญ และสามารถยึดครองได้สำเร็จในปี พ.ศ. 2082 และได้ดำเนินมาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น การอพยพทั้งหมดเกิดขึ้นหลังจากสิ้นราชวงศ์ ชาน-ตะเลงของมอญ และเข้าอยู่ภายใต้การปกครองของพม่าราชวงศ์ตองอู (พ.ศ.2082 - พ.ศ.2280) และราชวงศ์อลองพญา (พ.ศ.2295 - พ.ศ.2391) การอพยพครั้งสำคัญมี 3 ครั้ง คือ สมัยสมเด็จพระนเรศวรฯ สมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี และสมัยสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยฯ

ความเป็นมาของชาวมอญกับชาวไทยมีมาช้านาน ได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานพึ่งพระบรมโพธิสมภารของพระมหากษัตริย์ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัย สืบมาถึงสมัยอยุธยาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระมหาธรรมราชาธิราช สมเด็จพระนเรศวรมหาราช สมเด็จพระเอกาทศรถ สมเด็จพระนารายณ์มหาราช สมเด็จพระ

บรมโกศ และทยอยเข้ามาตั้งหลักแหล่งอีกหลายครั้งหลายครา ในช่วงสมัยกรุงธนบุรี กรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น (แจ้ง ประมวลรัตน์ และวิระ โลจายะ, 2503, หน้า 23-32) สาเหตุของการอพยพมีอยู่ 3 สาเหตุสำคัญ คือ 1) มอญถูกพม่าปราบปรามอย่างรุนแรงหลายครั้งโดยเฉพาะช่วงที่พม่าตั้งราชวงศ์ใหม่ และยึดครองมอญ 2) ทนต่อการปกครองอย่างไม่เป็นธรรมของพม่าไม่ไหว เช่น การกดขี่ ขูดรีดเรื่องภาษี การเกณฑ์แรงงานอย่างทารุณ ในสมัยพระเจ้าปดุงแห่งราชวงศ์คองหงษา เป็นต้น จึงเป็นเหตุให้มอญก่อกบฏขึ้นหลายครั้ง และ 3) การลี้ภัยทางการเมืองจากการพยายามกบฏเอกราชให้อาณาจักรมอญ เช่น การก่อกบฏของมอญหงสาวดีในสมัยพระเจ้าอเนกเพกาหลุนแห่งราชวงศ์ตองอู การพยายามตั้งราชวงศ์ของสมิงทองพุทธเอกในช่วง พ.ศ. 2283 – พ.ศ. 2300 และถูกปราบปรามอย่างรุนแรง ส่วนมูลเหตุสำคัญที่มอญเลือกที่จะอพยพเข้าไทย คือ มอญมีความสัมพันธ์กับไทยมาช้านานตั้งแต่สมัยพระร่วงเจ้าแห่งอาณาจักรสุโขทัย เป็นต้นมา มอญมีพรมแดนติดต่อกับไทย มอญมีสังคมวัฒนธรรม ความเป็นอยู่ใกล้เคียงกับไทยมาก และไทยให้การต้อนรับมอญเป็นอย่างดี

เส้นทางอพยพของชาวมอญมี 4 เส้นทางหลัก คือ

1. เข้าทางเมืองตาก ทางด่านแม่ละเมา 2. เข้าทางเมืองกาญจนบุรี ทางด่านเจดีย์สามองค์ 3. เข้าทางเมืองเชียงใหม่ 4. เข้าทางเมืองอุทัยธานี (ชาติศักรินทร์ พาหุกุล, 2548, หน้า 38-39)

ชาวมอญที่อพยพเข้ามาไทย ส่วนใหญ่ได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ริมแม่น้ำ โดยเฉพาะตอนเหนือของแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณปากเกร็ด นนทบุรี และสามโคก ปทุมธานี และต่อมาได้ขยายตัวมาอยู่บริเวณพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ในสมัยรัชกาลที่ 2 ที่โปรดให้สร้างเมืองนครเขื่อนขันธ์ขึ้นแล้วให้ครัวมอญจากปทุมธานีเข้าไปอยู่ ลุ่มน้ำอีกแห่งหนึ่งที่มีชาวมอญเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่เป็นจำนวนมากคือ ลุ่มน้ำแม่กลอง โดยเฉพาะบริเวณอำเภอบ้านโป่งลงมาตามลำน้ำถึงอำเภอโพธาราม มอญกลุ่มนี้เข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณนี้ ด้วยเพราะว่าเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชพรรณ ซึ่งอยู่ใกล้กับชายแดนไทยกับรามัญประเทศหรือประเทศพม่า แม้ว่าจะมีใช้บริเวณที่ได้รับโปรดเกล้าฯ ให้ตั้งเป็นที่อยู่อาศัยก็ตาม แต่ก็ได้กีดกันการอพยพเข้ามาแต่อย่างใด (สุภรณ์ โอเจริญ, 2541, หน้า 72) ซึ่งสอดคล้องกับที่สุชาติ จันทรวงศ์ (2552) และ ศูนย์มอญศึกษา (2550) นำเสนอว่า ชาวมอญที่อพยพย้ายถิ่นมาที่ราชบุรี มักตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำแม่กลองในเขตอำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง สร้างชุมชนของตนเรียงรายเป็นระยะทั้งสองฝั่งแม่น้ำ พร้อมกับได้นำเอาวิถีวัฒนธรรมของชาวมอญตามอย่างในอดีตนำมาใช้ในการดำรงชีวิต

ในขณะที่ ศรีศักร วัลลิโภดม (2536, หน้า 43) กล่าวว่า เมื่อพุทธศตวรรษที่ 18 เกิดเมืองราชบุรีขึ้นที่ลุ่มน้ำแม่กลอง ทำให้ลำน้ำแม่กลองในช่วงสมัยนั้นจึงถือเป็นเส้นทางคมนาคมหลักของบ้านเมืองในลุ่มน้ำนี้ อย่างแท้จริง เป็นบริเวณที่มีการตั้งถิ่นฐานของชุมชน บ้านเมืองที่อยู่กันอย่างสลับเนื่องมาจนปัจจุบัน ตั้งแต่สมัยลพบุรีลงมา มีการขยายตัวทางเศรษฐกิจและสังคมมาก เกิดเส้นทางคมนาคมติดต่อกันได้ทั้งภายในและภายนอก ทำให้ผู้คนจากหลาย ๆ แห่งมีการติดต่อถึงกันจึงก่อให้เกิดการเคลื่อนไหวของกลุ่มชนต่าง ๆ อาทิ มอญ เขมร ลาว ไทยได้ ผ่านเข้ามาหรือโยกย้ายมาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่นี้เพิ่มขึ้น และจากหลักฐานเอกสารประวัติศาสตร์บ้านโป่ง กล่าวถึงสาเหตุของการอพยพตั้งถิ่นฐานของชาวมอญว่า

ท่านพ่อเผ่าต่าง (พระภิกษุต่าง) ซึ่งเป็นพระรามัญมาจากเมืองหงสาวดี เพราะว่ามีสมัยนั้น เมืองหงสาวดี กำลังได้รับความปั่นป่วนจากภัยสงคราม ราษฎรตลอดจนพระภิกษุ สามเณรรามัญ ต่างพากันอพยพครอบครัวหลังไหลเข้าสู่ประเทศไทย ทางด่านสิงขรบ้าง ทางด่านพระเจดีย์ 3 องค์ บ้างจะอย่างไรก็ตามผลที่สุดก็ได้มาทำมาหากินพึ่งพระบรมโพธิสมภารเจ้าแผ่นดินไทย ณ ลุ่มน้ำแม่กลองตอนกลาง ฉะนั้นแถบบ้านโป่ง-ราชบุรีจึงมีชนชาติรามัญสืบรกรากมาถึงสมัยปัจจุบันมากที่สุด และในแถบนี้สถิติวัดรามัญจึงมีส่วนมากตราบเท่าทุกวันนี้ (พระมหาสนิท เขมจารี, 2547, หน้า 3.)

ผลจากการอพยพของชาวมอญในหลายครั้งหลายคราว ที่เข้ามายังบริเวณลุ่มแม่น้ำแม่กลอง บริเวณบ้านโป่งและโพธาราม ตั้งแต่สมัยอยุธยาสู่ธนบุรี จวบจนกรุงรัตนโกสินทร์ จนถึงการที่ชาวมอญได้มาสร้างชุมชนของตนโดยเรียงรายเป็นระยะตลอดสองฝั่งลุ่มน้ำแม่กลอง โดยแรกเริ่มจากการอพยพของชาวมอญที่เข้ามาทางด่านเจดีย์สามองค์สู่เมืองกาญจนบุรีในสมัยกรุงธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้นนี้ ไทยได้จัดให้ชาวมอญจำนวนหนึ่งกระจายกันอยู่เป็นหมู่เป็นเหล่าตามตำบลต่าง ๆ ในแถบแม่น้ำแควน้อยและแม่น้ำแควใหญ่ที่ซึ่งพม่าใช้เป็นเส้นทางในการยกทัพผ่านด่านเจดีย์สามองค์เข้ามาตีไทยโดยผ่านทางเมืองกาญจนบุรี ต่อมาทางการได้ยกฐานะ ตำบลหน้าด่านเหล่านี้ ขึ้นเป็นเมืองรวม 7 เมือง เรียกว่า รามัญ 7 เมือง ได้แก่ เมืองไทรโยค, เมืองท่าขนุน, เมืองท่ากระดาน, เมืองท่าตะกั่ว, เมืองทองผาภูมิ, เมืองลุ่มสุม และเมืองสิงห์ ให้มีหน้าที่ในการสืบข่าวการเคลื่อนไหวของทัพพม่าที่จะเข้ามาตีไทย ในช่วงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น และในกรณีที่เกิดสงครามขึ้นระหว่างไทยกับพม่าก็จะทำหน้าที่เป็นเมืองหน้าด่านในการสกัดทัพพม่า รวมทั้งการจัดเตรียมเสบียงอาหารกับช่วยนำทางให้กับทัพไทย เนื่องจากมีความชำนาญ คุ่นเคยในเส้นทางและสภาพภูมิประเทศเป็นอย่างดี (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 55) การอพยพเข้ามาของชนมอญ จึงมีคุณค่าในสายตาของไทยเพราะเป็นการเข้ามาทำประโยชน์ให้แก่แผ่นดินไทย อาทิ เป็นผู้ทำหน้าที่รักษาชายแดนไทยทางฝั่งตะวันตก ทำให้ไทยมีกำลังคนเข้มแข็งขึ้น ไทยรู้สึกปลอดภัยจากพม่า เพราะเมื่อพม่าเคลื่อนไหว ชนมอญจะคอยรายงานให้ทราบก่อน นั่นคือบทบาทของพระยามอญ 7 หัวเมือง (สำนักงานจังหวัดราชบุรี, 2532, หน้า 37)

ชาวบ้านแถบวัดคงคารามได้เล่าถึงบรรพบุรุษของตนที่อยู่ในเขตอำเภอโพธารามว่า เป็นคนไทยเชื้อสายรามัญซึ่งอพยพเข้ามาในสมัยรัตนโกสินทร์ติดต่อกับสมัยกรุงธนบุรี อพยพมาหลายรุ่น รุ่นแรก ๆ มากับพระยามอญ 7 หัวเมือง ซึ่งมีฐานะนายด่านรักษาเขตแดนที่เมืองกาญจนบุรี และต่อมาได้อพยพเข้ามาตามลำน้ำแม่กลอง มาตั้งถิ่นฐานในเขตโพธาราม อันเป็นถิ่นฐานเดิมของพวกลาวเวียงจันทน์ เมื่อมอญอพยพเข้ามา พวกลาวจึงอพยพไปอยู่ที่อื่น ดังนั้นสองฝั่งลำน้ำแม่กลองตลอดโพธารามจึงเป็นที่อาศัยของชาวมอญ โดยเฉพาะเชื้อสายสกุลพระยารามัญ 7 หัวเมือง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี, 2550) ดังปรากฏหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของชาวมอญ ในพระนิพนธ์ของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีเสาวภาคย์ ทรงกล่าวถึงประวัติศาสตร์เรื่องการอพยพของชาวมอญ 7 เมืองในลุ่มน้ำแม่กลอง ดังข้อความตอนหนึ่งในจดหมายเหตุระยะทางเสด็จประพาสในรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสไทรโยคครั้งที่ 2 เมื่อ พ.ศ. 2431 ความว่า

“วันอาทิตย์ เดือนสาม ขึ้น ๓ ค่ำ เวลาเช้า ๓ โมงเศษ ... ระยะทางตั้งแต่นบ้านเบิกไพรจนมาถึง
คังพะยอม บ้านนครชุม บ้านบางเลา มีบ้านเรือนราษฎรและวัดมากขึ้น แต่นครชุม บางเลา จนบ้าน
โพธารามนี้สองฝั่งเป็นบ้านรามัญ ๗ เมือง ... ” (ศรีเสาวภาคย์, พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้า,
2494, หน้า 51)

เอกสารประวัติความเป็นมาของท้องถิ่นอำเภอบ้านโป่ง (สภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านโป่ง สำนักงาน
คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2543) กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของชุมชนบ้านดอนกระเบื้องว่า บ้าน
ดอนกระเบื้อง เป็นชุมชนที่มีความเป็นมาเก่าแก่ยาวนาน สันนิษฐานว่าตั้งขึ้นในสมัยปลายอยุธยา เป็นช่วงที่
ชาวมอญได้อพยพมาตั้งถิ่นฐานในเขตลุ่มน้ำแม่กลองแถบอำเภอบ้านโป่ง และอำเภอโพธาราม โดยเฉพาะบ้าน
ดอนกระเบื้องทางทิศใต้มีอาณาเขตติดต่อกับบ้านดอนกระเบื้องของเขตอำเภอโพธาราม ซึ่งเป็นชุมชนชาวไทย
เชื้อสายมอญอาศัยกันอยู่อย่างหนาแน่นตั้งแต่สมัยต้นรัตนโกสินทร์ โดยมีวัดดอนกระเบื้องซึ่งสันนิษฐานว่าสร้าง
ขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 4 โดยจำลองแบบมาจากวัดคงคาราม อำเภอโพธารามเป็นศูนย์กลางของชุมชน จากคำ
บอกเล่าของชาวบ้านดอนกระเบื้องเล่าว่า ในอดีตก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 บ้านดอนกระเบื้องมีชาวไทยและ
ชาวจีนตั้งถิ่นฐานอยู่เป็นจำนวนมาก มีตลาด โรงทึบอ้อย โรงต้มกลั่นสุรา โรงฝึนของชาวจีน ต่อมาภายหลัง
สงครามโลกครั้งที่ 2 ชุมชนชาวดอนกระเบื้องได้อพยพออกไปตั้งบ้านเรือนตามแนวเส้นทางคมนาคมทาง
ถนนสายเพชรเกษม (สายเก่า) สายบ้านโป่ง - ราชบุรี ส่วนการทำเครื่องปั้นดินเผาและกระเบื้องดินเผาซึ่งเป็น
หัตถกรรมพื้นบ้านของคนไทยเชื้อสายมอญนั้น ได้สูญไปตามกาลเวลาด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ได้เข้ามาทำลาย
อุตสาหกรรมในครัวเรือนแบบดั้งเดิมไปสิ้น (ปริมประภา แก้วละเอียด, 2551, หน้า 49) สอดคล้องกับคำกล่าว
ของปรียา คະຕູ ที่กล่าวถึงความเป็นมาของคำว่าดอนกระเบื้องว่า “มอญดอนกระเบื้องย้ายมาจากบ้านคงคา
พอย้ายมาก็เลือกที่อยู่ตรงวัด เนื่องจากวัดเป็นที่ดอน น้ำไม่สามารถท่วมถึงได้ ส่วนคำว่ากระเบื้อง มาจากการ
เผากระเบื้องเอง จึงเรียกรวมกันว่า ดอนกระเบื้อง สมัยก่อนอยู่ละแวกวัด และขยายออกมากลายเป็นหมู่บ้าน
ขนาดใหญ่” (สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561)

จากเอกสาร หลักฐานเบื้องต้น แสดงให้เห็นว่าการที่ชาวมอญเลือกตั้งถิ่นฐานบริเวณนี้ ก็ด้วยเหตุ
ปัจจัยหลายประการ อันสืบเนื่องมาจากสภาพพื้นที่ บริเวณสองฟากฝั่งแม่น้ำนี้มีลักษณะเป็นพื้นที่ราบลุ่มอัน
กว้างใหญ่ ทอดไกลออกไปและพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชผล กับการที่ชุมชนในอดีต
นั้นยังต้องพึ่งพาอาศัยแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ในการนำมาอุปโภคบริโภคของแต่ละครัวเรือนทั้งยังเป็นแหล่ง
อาหารที่สำคัญของชุมชนที่ได้อาศัยจับสัตว์น้ำที่มีอยู่อย่างชุกชุมมาเป็นอาหาร ประกอบกับในครั้งอดีตที่การ
เดินทางยังมีความยากลำบากอยู่นั้นชุมชนได้อาศัยเส้นทางน้ำเป็นเส้นทางหลักที่มีความสำคัญในการเดินทางไป
มาหาสู่กันระหว่างชุมชน ด้วยเหตุปัจจัยแห่งความสงบสุขทางสังคม กอปรกับความสมบูรณ์ของทรัพยากรทาง
ธรรมชาติและระบบนิเวศที่หลากหลายของกลุ่มน้ำแม่กลอง ซึ่งกล่าวได้ว่าเป็นฐานที่มาของแหล่ง ปัจจัยสี่ที่
จำเป็นในการดำรงวิถีชีวิตของผู้คนแห่งชุมชนในอดีตเป็นอย่างมากกับการที่ชุมชนของชาวมอญได้มีการพัฒนา
ขยายตัวเจริญเติบโตก้าวหน้ามากขึ้น ก่อให้เกิดการกล่าวขาน ถึง ความสงบสุขร่มเย็นในวิถีความเป็นอยู่ของ

ชุมชนชาวมอญลุ่มน้ำแม่กลอง ซึ่งสร้างความเชื่อมั่นแก่ชาวมอญที่อยู่ไกลออกไป จึงทำให้ชาวมอญที่อพยพมาจากพม่าและจากที่อยู่อื่นได้อพยพติดตามเข้ามาสมทบในภายหลังอีกเป็นจำนวนมาก จนกลายเป็นชุมชนมอญขนาดใหญ่เกิดขึ้นตลอดแนวสองฟากฝั่งแม่น้ำแม่กลอง (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 58-59)



ภาพที่ 3 บริเวณตลิ่งริมแม่น้ำแม่กลองอำเภอบ้านโป่งในอดีต จาก หอจดหมายเหตุแห่งชาติ, อ้างถึงใน พูลศรี จีบแก้ว. (2552). ภาพเก่าเล่าอดีต. พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ราชบุรี สำนักศิลปากรที่ 1 ราชบุรี : กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม. (หน้า 46).

จากการศึกษาดังกล่าว อาจสรุปได้ว่า การอพยพตั้งถิ่นฐานของมอญลุ่มน้ำแม่กลอง ในพื้นที่อำเภопоธาราม และอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรีนี้ เป็นลักษณะการตั้งถิ่นฐานที่มีประวัติความเป็นมายาวนานแต่ดั้งเดิม ไม่ใช่ลักษณะการอพยพย้ายถิ่นที่เพิ่งเกิดขึ้นแต่อย่างใด สอดคล้องกับ ปรียา คະດູ (สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561) กล่าวว่า “บรรพบุรุษของเราอยู่กันมาแต่ตั้งแต่เดิม มาจากวัดคงคาราม ต้นตระกูลอยู่ที่นั่นกันหมด” ดังนั้น การศึกษาชุมชน หมู่บ้านของชาวมอญในพื้นที่วิจัยดังกล่าว จึงสามารถแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิต สังคม วัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนี้ได้เป็นอย่างดี ดังจะกล่าวถึงในลำดับถัดไป

3.2 ภูมิสังคม วัฒนธรรมของชาวมอญ จังหวัดราชบุรี

ชาวมอญเป็นผู้เคร่งครัดในพระพุทธศาสนา และวัฒนธรรมประเพณีของตน มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ผูกพันอยู่กับความนับถือผีและนับถือพุทธศาสนา (สุภาภรณ์ จินตามณีโรจน์, 2537, หน้า 93) ในการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานนี้ ชาวมอญได้นำความเชื่อและประเพณีของตน รวมทั้งคัมภีร์ในพุทธศาสนาเข้ามาด้วย ชาวมอญนี้ได้มาตั้งบ้านเรือนอยู่ตามริมแม่น้ำแม่กลองพร้อมทั้งสร้างวัดให้เป็นที่ยรวมกิจกรรมและศรัทธาของชุมชน ในลักษณะทำนองเดียวกับบ้านเมืองมอญในพม่าตอนล่าง วัดคงคาราม หรือ “เกียโต” เป็นวัดแห่งเดียวในเขตบ้านคงคาเหนือ หมู่ที่ 3 ซึ่งเป็นศูนย์กลางและศูนย์รวมจิตใจของชนชาวมอญในลุ่มน้ำแม่กลอง หลักฐานการ

สร้างวัดไม่ปรากฏแน่ชัดว่าสร้างเมื่อปีใด แต่จากวัตถุหลักฐานที่วัดมีอยู่ เช่น โลงไม้โบราณของชาวมอญที่มีอยู่คู่กับวัดตลอดมา ที่ใช้สำหรับบรรจุสรีระศพของพระสงฆ์มอญระดับสูงซึ่งได้มีจารึกเป็นภาษามอญมีอายุไม่น้อยกว่า 200 ปี แต่จากหลักฐานที่เป็นทางการของสำนักงานศึกษาธิการ จังหวัดราชบุรี ฝ่ายส่งเสริมการศาสนาและวัฒนธรรม ซึ่งได้จัดทำทะเบียนวัดของจังหวัดราชบุรี รวบรวมไว้เมื่อปี 2539 ได้บันทึกไว้ว่า วัดคงคารามประกาศตั้งวัดเมื่อปี 2320 และได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อปี 2330 เป็นวัดที่ชาวมอญซึ่งได้อพยพมาได้พยายามทุ่มเทสร้างไว้อย่างใหญ่โตมโหฬาร และฝากเชิงชั้นฝีมือช่างรามัญแสดงผลงานไว้อย่างเต็มความสามารถ เช่น อาคารไม้ทรงไทยกุฎี 9 ห้อง กับ กุฎี 7 ห้อง ที่รูปทรงงดงามเป็นอย่างยิ่งกับงานจิตรกรรมฝาผนัง ภายในพระอุโบสถที่ได้รับการยอมรับอย่างสูงในวงการงานจิตรกรรมระดับชาติว่ามีความวิจิตรบรรจงเป็นอย่างมาก (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 70)

สถาบันศาสนามีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของชนชาวไทยเชื้อสายมอญ กลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรีเป็นอย่างมาก ดังปรากฏมีวัดเรียงรายตลอดริมสองฝั่งแม่น้ำแม่กลอง เช่น ทางฝั่งตะวันออก (ฝั่งซ้าย) จากเหนือลงใต้ มีวัดบ้านโป่ง วัดตาผา วัดใหญ่นครชุมน์ วัดหัวหิน วัดบ้านหม้อ วัดป่าไผ่ วัดคงคาราม วัดไทรอารีรักษ์ วัดโพธาราม วัดโชค ส่วนทางตะวันตกของแม่น้ำ (ฝั่งขวา) จากเหนือลงมาใต้ มีวัดตาล วัดโพธิ์โสภาราม (วัดโพธิ์) วัดมะขาม (วัดท่าข้าม) วัดม่วง วัดบัวงาม วัดเกาะ วัดม่วงราษฎร์ศรัทธาธรรม (วัดม่วงล่าง) วัดเฉลิมอาสน์ เป็นต้น วัดทั้งสองฝั่งแม่น้ำดังกล่าว ส่วนใหญ่เป็นวัดเก่าแก่ บางแห่งเป็นวัดร้างที่ชาวมอญช่วยกันบูรณะปฏิสังขรณ์ขึ้นใหม่ (สุชาติ จันทรวงศ์, 2554) โดยแต่ละวัดจะเป็นตัวแทนของแต่ละหมู่บ้าน ทุกวัดริมแม่น้ำแม่กลองทั้งสองฝั่งมาร่วมทำสังฆกรรมที่วัดคงคารามในวันเข้าและออกพรรษาทุกปี เนื่องจากมีชาวไทยเชื้อสายมอญอยู่มากและอยู่ห่างไกลกัน การทำบุญที่วัดคงคารามแห่งเดียวไม่สะดวก ต่อมาจึงได้ให้ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญย่านบ้านโป่ง ขึ้นวัดใหญ่นครชุมน์แทน และชาวไทยเชื้อสายมอญโพธาราม ขึ้นวัดคงคารามในการทำสังฆกรรม (บุบผา ดีสุข, 2541, หน้า 43) สอดคล้องกับที่ วัชร ชูสุทธิ (2551, หน้า 84) กล่าวถึงวัดคงคารามว่าเป็นสถานที่ซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวมอญภายในชุมชนอำเภอโพธารามและในแถบลุ่มน้ำแม่กลอง เป็นวัดที่บรรพชนชาวมอญในอดีต ได้ทุ่มเทให้ทั้งกำลังแรงกาย ทรัพย์สินเงินทองและภูมิปัญญาช่วยกันสรรค์สร้างเอาไว้อย่างวิจิตรบรรจง เพื่อถวายเป็นพุทธบูชาและเป็นสถานที่ในการประกอบกิจกรรมของสงฆ์และฆราวาสในทางพุทธศาสนาเช่นกันกับคำสัมภาษณ์ของคุณคมสร จับจุ (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) ได้กล่าวว่า วัดม่วง วัดมะขาม วัดโพธิ์มอญ วัดตาล วัดตาผา วัดบัวงาม วัดหัวหิน ซึ่งที่กล่าวมานี้เป็นวัดมอญทั้งหมด และชาวมอญแถบบ้านโป่งต้องมาสังฆกรรมที่วัดใหญ่นครชุมน์ เมื่อถึงวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ทุกครอบครัวก็ทำการยกส้วมมาทำบุญที่วัด โดยมีวัดนครชุมน์เป็นศูนย์กลางของชาวไทยเชื้อสายมอญในอำเภอบ้านโป่งทั้งหมด และจากการศึกษาของ ปริมประภา แก้วละเอียด (2551) พบว่า วัดมอญมีประเพณีการแข่งขันเรือระหว่างวัดมอญบริเวณสองฝั่งแม่น้ำแม่กลอง เพื่อเป็นการส่งเสริมกิจกรรมทางสังคมของคนมอญในพื้นที่ บริเวณวัดม่วงและวัดโพธิ์โสภารามมีโรงเก็บเรือที่ใช้ในการแข่งขันในช่วงเทศกาลออกพรรษา สะท้อนให้เห็นว่าเป็นชุมชนที่ใช้แม่น้ำเป็นเส้นทางสัญจรไปมาหาสู่กัน ปรากฏร่องรอยหลักฐานจากทางเข้าหลักเดิมของวัดที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำ นอกจากกิจกรรมการแข่งขันเรือแล้ว วัดยังเป็นสถานที่ประกอบกิจกรรมและอาคาร

อื่น ๆ ภายในวัดยังเอื้อประโยชน์ต่อชุมชน อาทิเช่น พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านวัดม่วงเป็นสถานที่รวบรวมและอนุรักษ์ศิลปวัตถุของชนมอญ เป็นต้น

3.2.1 วัฒนธรรม ประเพณีชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี

สิ่งที่ชาวมอญนำพาเข้ามาและยังมีการสืบทอดจวบจนทุกวันนี้ ก็คือ วัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ ของมอญ ประเพณีความเชื่อที่สำคัญ คือประเพณีทำบุญในพระพุทธศาสนา และความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือผี ประเพณีสำคัญทางพุทธศาสนาของชาวมอญ คือ งานสงกรานต์ และงานเข้าและออกพรรษา นอกจากนี้ยังมีประเพณีในรอบปีที่ทำกันเป็นรายเดือนหรือเรียกว่า ประเพณี 12 เดือนของชาวมอญ

ประเพณี พิธีกรรมของชาวมอญมีความสอดคล้องกับวิถีชีวิต ที่มักประกอบอาชีพทางเกษตรกรรม โดยอาศัยแรงศรัทธาแห่งพระพุทธศาสนาและการนับถือผีเป็นเครื่องบำรุงพิธีกรรม ประเพณีอาจแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มเช่น การแบ่งประเพณีทั่วไป คือประเพณีเกี่ยวกับชีวิต ซึ่งแสดงออกถึงความหมายขั้นต้นต่อตัวบุคคล เช่น การเกิด การบวช การแต่งงานฯ และประเพณีในรอบปี ซึ่งงานเขียนของ จวน เครือวิชฌยาจารย์ (2537, หน้า 13-14) กล่าวถึง ประเพณีพิธีกรรมในรอบปี ทั้ง 12 เดือน ของคนไทยเชื้อสายมอญแถบลุ่มแม่น้ำแม่กลองไว้ว่า

เดือน 5 สงกรานต์ข้าวแช่ แห่ปลา, ค้าโพธิ์, รอยทราย, ชักบังสุกุล และสงฆ์น้ำพระสงฆ์

เดือน 6 พิธีแรกนาขวัญ ไถ ปัก ดำนาตามประเพณี

เดือน 7 ทำบุญ ถวายผ้าอาบน้ําฝนแด่พระสงฆ์

เดือน 8 หล่อเทียนจำนำพรรษา, ถวายเทียนจำนำพรรษา พานพุ่มแด่พระสงฆ์

เดือน 9 ถวายทานหว่านข้าวกล้า ปักดำนา

เดือน 10 ดำข้าวเหนียวทำขนมตักบาตร ตักบาตรน้ำผึ้ง

เดือน 11 กวนขนมกระยาสารท ตักบาตรออกพรรษา

เดือน 12 ตั้งศาลพระแม่โพสพที่ทุ่งนา เพื่อเซ่นไหว้ประจำปี

เดือน 1 (อ้าย) ดำข้าวเฒ่าข้าวใหม่เซ่นไหว้ผีบ้านและถวายพระสงฆ์ที่วัด

เดือน 2 (ยี่) ประเพณีลงแขกเกี่ยวข้าว และลงแขกนวดข้าว

เดือน 3 สารทข้าวหลาม ทำบุญฟั่นก่อไฟถวายพระสงฆ์ และทำบุญวันมาฆบูชา

เดือน 4 สิ้นฤดูทำนา ชายเข้าป่าตัดไม้ล่องแพ จักสาน หึงเข้าหูกทอผ้านุ่ง ผ้าห่มของครอบครัว

นอกจากประเพณีในรอบปีดังกล่าวข้างต้นแล้ว ประเพณีเกี่ยวกับชีวิตที่สำคัญของชาวไทยเชื้อสายมอญยังปรากฏความสำคัญมาถึงปัจจุบัน สามารถลำดับได้ ดังนี้ 1) ประเพณีการโกนผมไฟ ทารกเมื่ออายุประมาณ 1-2 เดือน บิดามารดาและญาติผู้ใหญ่จะจัดพิธีโกนผมไฟให้ ประเพณีนี้นอกจากจะเป็นการสู่ขวัญเด็กยังเป็นการสู่ขวัญบิดามารดา ญาติมิตร ให้เกิดความสบายใจ ด้วยความเชื่อมั่นใน

ความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีจะก่อให้เกิดความเป็นมงคลต่อเด็กให้มีอายุรอดปลอดภัย ในงานนี้เด็กจะเป็นศูนย์รวมจิตใจของทุกคน พิธีจะเป็นตัวบอกกล่าวให้ญาติมิตรมารับทราบและรับรองถึงการมีสมาชิกใหม่เกิดขึ้นในครอบครัวและสังคม 2) การอุปสมบท เมื่อชายหนุ่มมีอายุครบ 20 ปี ต้องอุปสมบทโดยเชื่อว่าบิดามารดาจะได้บุญ เมื่อสึกแล้วจึงจะแต่งงานได้ ในพิธีการบวชของชาวมอญนาคจะแต่งกายงดงามโดยมีหญิงสูงอายุผู้เชี่ยวชาญจัดการตกแต่งให้อย่างพิเศษ นาคจะนุ่งผ้าม่วงปล่อยชายแบบจีบหน้านาง คาดเข็มขัด ห่มผ้าสไบเฉียงสีสด ใส่กำไลมือ กำไลเท้า สร้อยคอ ยังไม่โกนผมและคิ้ว นาคจะต้องนำพานดอกไม้รูปเทียน ชี้นำไปในขบวนแห่เพื่อไปขอขมาลาโทษอุปชฌาย์อาจารย์ที่วัด ตกเย็นจึงนิมนต์พระมาสวดและทำขวัญนาคที่บ้าน และทำพิธีโกนผมนาค จัดงานอุปสมบทในวันรุ่งขึ้น 3) สำหรับประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการตาย แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ตายดีและตายไม่ดี ลักษณะที่เรียกว่าตายดีนั้น ผู้ตายเป็นผู้สูงอายุตายด้วยโรคชรา หรือเจ็บป่วยเล็กน้อย หากตายในบ้านจะต้องมีการตั้งศพไว้ที่บ้าน มีการทำแคร่วางศพมีลักษณะคล้ายเตียงแต่ตกแต่งสวยงาม โดยสิ่งที่ตกแต่งจะแฝงคติธรรม หากตายนอกบ้านจะไม่นำศพเข้าบ้าน ส่วนการตายไม่ดี เช่น อุบัติเหตุ เป็นลมตาย ถูกฆ่าตาย ศพจะเข้าบ้านไม่ได้ และจะไม่มีการสวดพระอภิธรรม ห้ามเก็บศพไว้ค้างคืนโดยต้องเร่งต่อโลงบรรจุศพแล้วนำไปฝังที่ป่าช้าหรือเก็บไว้ที่โกดังเก็บศพของวัดทันที หลังจากนั้นอีกประมาณ 3 ปี จึงนำกระดูกมาทำพิธีเผา คนมอญมีธรรมเนียมว่าห้ามนำโลงศพขึ้นบ้าน เพราะถือว่าเป็นของเสนียดจัญไร หากจะนำศพใส่โลง ต้องทำโลงจากที่ใดที่หนึ่งนอกบ้าน เตรียมน้ำมัน และน้ำบริสุทธิ์ใส่กระบอกล้อมไม้ไผ่ไว้ เมื่อทำโลงเสร็จให้ใช้น้ำมันที่เตรียมไว้รดโลงตามด้วยน้ำบริสุทธิ์ จากนั้นทิ้งกระบอกล้อมทั้งสองไป แล้วจึงนำโลงศพขึ้นบ้าน หลังจากสวดพระอภิธรรมครบ 2 คืนแล้ว วันรุ่งขึ้นเป็นวันเผา สำหรับศพพระภิกษุชั้นผู้ใหญ่จะมีการทำปราสาทมอญ ชาวมอญจะมีประเพณีอีกอย่างหนึ่งคือ การจุดลูกหนูในการเผาศพ พิธีเผาศพจะไม่จุดเผาด้วยมือแบบคนธรรมดา ตามความเชื่อของคนมอญว่าพระสงฆ์สืบเชื้อสายมาจากพระพุทธเจ้า และในวันประกอบพิธีถวายพระเพลิงพระบรมศพสาดกัมบังเกิดเดชาตุดิต พระจิตกาธานขึ้นเองโดยไม่มีผู้ใดจุดไฟ ดังนั้นลูกหนูจึงถูกสมมุติเป็นไฟทิพย์ ที่เกิดขึ้นเองเหมือนอย่างพระพุทธเจ้า (สังจา ไกรสรรัตน์, 2556, หน้า 70)

จากข้อมูลข้างต้น จะเห็นได้ว่าประเพณีเกี่ยวกับชีวิตของชาวมอญก็มีความคล้ายคลึงกับประเพณีของไทย แต่ที่ต่างกันคือ ประเพณีการบวชที่มีการแต่งตัวนาค นุ่งผ้ายกแบบนางละคร มีดอกไม้ทัดหู ฯ และประเพณีเกี่ยวกับการตาย ซึ่งถือได้ว่าเป็นลักษณะเฉพาะของชาวมอญ ซึ่งชาวมอญส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับประเพณี เทศกาลและงานพิธีกรรมต่าง ๆ ที่สมาชิกในครอบครัวและชุมชนต้องมาร่วมกันเพื่อทำกิจกรรมตามประเพณีทั้งที่บ้านและที่วัด เช่น เทศกาลสงกรานต์ในเดือนเมษายนของทุกปี เป็นช่วงที่ครอบครัวชาวมอญมาอยู่ร่วมกันเพื่อแสดงความกตัญญู ต่อบรรพบุรุษทำบุญ สรงน้ำพระ เป็นต้น สิ่งที่เป็นลักษณะเด่นที่สอดแทรกอยู่ในประเพณีในรอบปีของชาวมอญนั้น พบว่ามีความเกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนาหรือการเซ่นไหว้ ไหว้ผี อยู่แทบทุกเดือนมีเพียงเดือน 4 เท่านั้นที่ว่างเว้นจากงานพิธี แต่ยุคสมัยปัจจุบัน ประเพณีและพิธีกรรมหลายอย่างได้ยกเลิกหรือลดบทบาทความสำคัญลง คงไว้ซึ่งประเพณีสงกรานต์ งานบุญทางศาสนา เช่น วันออกพรรษา วัน

มาฆบูชา และการไหว้ผี ที่ยังคงสืบสาน รักษาไว้ด้วยความเชื่อและความเคารพนับถือ ดังที่งานศึกษาของวนิดา ตรีสวัสดิ์ (2555, หน้า 7) กล่าวถึงชาวมอญราชบุรีไว้ว่า ชาวมอญมีลักษณะชุมชนเป็นชุมชนพึ่งตนเอง ความสัมพันธ์ภายในชุมชนเป็นความสัมพันธ์อันดีเครือญาติ นิยมแต่งกายตามประเพณีมอญเมื่อมีงานเทศกาล มีอาหารประจำเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์ ได้แก่ ข้าวแช่ กาละแม เทศกาลออกพรรษา ได้แก่ กระจยาสารท เป็นต้น แม้ว่าชาวมอญจะนับถือศาสนาพุทธแต่ก็มีความเชื่อเรื่องผี จึงมีพิธีกรรมเกี่ยวกับผี เช่น การบูชาผีเรือน ผีประจำตระกูลที่เรียกกันทั่วไปว่าผีมอญ ด้วยการทำพิธีรำผีมอญ การเลี้ยงผีร่วมกับพิธีกรรมทางศาสนาพุทธ

3.2.2 ความเชื่อในการนับถือผีของชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี

ชาวมอญจังหวัดราชบุรีมีความเชื่อแบบมอญที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์อยู่ 2 ลักษณะ คือ การเลื่อมใสศรัทธาในพุทธศาสนากับการเชื่อถือผี โดยเฉพาะผีบรรพบุรุษ ความเชื่อเหล่านี้เห็นได้จากระเบียบข้อห้าม ประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ในวิถีชีวิตของชาวมอญ ซึ่งในบางพิธีกรรมจะเห็นว่าชาวบ้านให้ความสำคัญเกี่ยวข้องทั้ง 2 ความเชื่อเข้าด้วยกัน (สัจจา ไกรศรีรัตน์, 2556, หน้า 69) ด้วยวิถีชีวิตดั้งเดิมของชนมอญที่ผูกพันอยู่กับวิถีการผลิตเพื่อยังชีพ การทำนา การจับปลาในแม่น้ำลำคลอง ทำให้ต้องพึ่งพาธรรมชาติรอบข้าง ความไม่แน่นอนของธรรมชาติย่อมก่อให้เกิดความวิตกกังวลในการดำรงชีวิต ในขณะเดียวกันเมื่อเกิดความเปลี่ยนแปลงทางสังคมเกิดขึ้น ความไม่มั่นคงทางจิตใจเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตที่ต้องเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อมย่อมต้องหาที่พึ่งทางใจ คือ การเซ่นไหว้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในความเชื่อของแต่ละบุคคลและชุมชน หรือการใช้ศาสนาเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจ (พพระ โชติภิญโญกุล, 2554)

สมัยโบราณมีการแบ่งคนมอญออกเป็น 3 กลุ่ม ตามถิ่นที่อยู่ดั้งเดิม โดยมีสัญลักษณ์ผี (Totem) ในการเคารพบูชาบรรพชนของแต่ละกลุ่มที่แตกต่างกัน ได้แก่

1. “โหม่นเตียะ” มีถิ่นฐานอยู่แถบเมืองพะสิม (สีเรียม) สัญลักษณ์ผี คือ “มะพร้าว” (มะพร้าวแก่ที่ยังมีหางหนูติดอยู่ที่หัว)
2. “โหม่นเต็ง” มีถิ่นฐานอยู่แถบเมืองหงสาวดี สัญลักษณ์ผี คือ “ผ้า” (เสื้อ โสร่ง ผ้าถุง ผ้าสไบ)
3. “โหม่นญะ” มีถิ่นฐานอยู่แถบเมืองสะเทิม เมาะตะมะ และเมาะลำเลิง มอญพวกนี้เชื่อกันว่าอพยพมาจากแถบลุ่มน้ำโคธาวารี เมืองตะลิงคะ (Talinga) ทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ของอินเดีย สัญลักษณ์ผี คือ “กระบอกไม้ไผ่” (บรรจุน้ำและใบหว่า)

เชื่อกันว่าภายหลังมีการแต่งงานข้ามกลุ่มและนำสัญลักษณ์ผีของแต่ละฝ่ายนับถือมาปะปนหรือรวมเข้าด้วยกัน เกิดเป็นสัญลักษณ์ผีมากมายในปัจจุบัน เช่น หม้อ ผ้า กระบอกไม้ไผ่ ข้าวเหนียว กล้วยหอม มะพร้าว เต่า ไก่ ข้าง ม้า และงู ดังนั้น การนับถือผีบรรพชนผ่านสัญลักษณ์ผีชนิดต่าง ๆ ในปัจจุบันจึงมีลักษณะของการผสมผสาน โดยทั่วไปจะมีข้าวของเครื่องใช้ผี คือ ผ้าถุงผ้าห่ม (เสื้อ โสร่ง

สไบ) และแหวนทองหัวพลอยแดง บางตระกูลจะเพิ่มมะพร้าวทางหนุ กระบอกไม้ไผ่ หอก ดาบ กริช หรือหม้อดินเข้าร่วมด้วย (องค์ บรรจุน, 2559)

วัชร ชูสุทธิ (2551, หน้า 122-123) ได้กล่าวถึงความเชื่อเรื่องผี หรือ “อะลิก” ของชาวมอญ กลุ่มแม่น้ำแม่กลอง ในเขตพื้นที่อำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง ว่าสืบเนื่องต่อมาจากครั้งเมื่ออาศัยอยู่ในเมืองมอญ หลังจากมอญตกเป็นเมืองขึ้นของพม่าแล้วได้อพยพหนีภัยสงครามเข้ามาอาศัยอยู่ในไทยและได้นำเอาความเชื่อในด้านพุทธศาสนา วัฒนธรรม ตลอดจนการนับถือผีกับพิธีกรรมต่าง ๆ ติดตามเข้ามาด้วย ทั้งยังได้สืบสานวิถีแห่งความเชื่อกับการดำเนินวิถีชีวิต มาจนถึงปัจจุบัน ถึงแม้ว่าจะมีการปรับเปลี่ยนไปบ้างตามบริบทแวดล้อมทางสังคม โดยสรุปความเชื่อเรื่องผีที่ชาวไทยเชื้อสายมอญ กลุ่มแม่น้ำแม่กลองนับถือ ตั้งแต่อดีตเมื่อมาตั้งถิ่นฐานจนถึงปัจจุบัน แบ่งผีออกเป็นประเภทหลักได้ 2 ประเภท ดังนี้คือ

1. ประเภทผีดี หรือผีที่เป็นคุณ คือประเภทของผีที่ให้การคุ้มครองดูแล ปกป้อง รักษา ครั้วเรือนของชาวมอญ ช่วยให้เกิดความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ในด้านการทำมาหากินก็ก่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ และช่วยให้อยู่เย็นเป็นสุข โดยสามารถจำแนกผีดีออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ 1) ผีบรรพบุรุษ หรือในภาษามอญเรียกว่า “อะลิกฮ้อยห์” คือวิญญาณของบรรพบุรุษของแต่ละตระกูล 2) ผีประจำหมู่บ้านหรือผีกลางบ้าน ซึ่งในภาษามอญเรียกว่า “เปี้ยจู้” หรือ “ปะจัตันเจ้าะ” ชาวมอญเชื่อว่าผีประจำหมู่บ้านเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ของหมู่บ้าน ที่จะคอยช่วยดูแลคุ้มครองคน สัตว์เลี้ยง ตลอดจนพืชพันธุ์ธัญญาหารที่ได้เพาะปลูกไว้ให้มีความปลอดภัยจากเหตุเภทภัยต่าง ๆ 3) ผีเทพดาอารักษ์หรือผีตามธรรมชาติ คือ ผีที่ชาวมอญเชื่อว่ามีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น แม่คงคา แม่โพสพ เจ้าป่า เจ้าเขา ฯ ถ้าผู้คนไม่ไปลบหลู่ดูหมิ่นหรือรบกวนในบริเวณที่ผีอาศัยอยู่ก็ไม่มีปัญหาอะไร แต่ถ้าเกิดไปรบกวนเข้าก็จะทำให้ผีโกรธและลงโทษเอาได้ โดยการบันดาลให้เกิดภัยพิบัติ เจ็บป่วย หรือเกิดเรื่องเดือดร้อนแก่ตนเองและบุคคลในครอบครัวได้

2. ประเภทผีร้ายหรือผีที่ให้โทษ คือผีที่ชาวมอญเชื่อว่าเกิดมาจากผู้ที่ตายด้วยเหตุไม่ดีต่าง ๆ เช่น จากอุบัติเหตุ การถูกฆ่าตาย การตายที่ผิดปกติ การที่ผู้มีวิชาทางไสยเวทย์ตายลง ฯ ได้แก่ ผีตายโหง ผีตายทั้งกลม ผีبوب ผีกระหัง และผีที่เกิดจากการปล่อยของลงอาคมของผู้มีวิชา เป็นต้น

ความเชื่อว่าทุกสิ่งในโลกเป็นไปตามอำนาจของผี (Animism) และสิ่งเหนือธรรมชาติ (Supernatural Being) ของชาวมอญนั้นทำให้เกิดการกราบไหว้บูชา และประกอบพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับผี เป็นส่วนใหญ่ ไม่ว่าจะเป็นการทำมาหากิน หรือวิถีชีวิต หากมีความเกี่ยวข้องกับธรรมชาติ ก็จะมีความเชื่อและการปฏิบัติที่แสดงออกถึงความเคารพนับถือ ดังที่ บุปผา ดีสุข (2541) กล่าวไว้ว่า ชาวมอญมีพิธีกรรมเกี่ยวกับการทำมาหากินหรือการตัดต้นไม้เพื่อสร้างที่อยู่อาศัย เช่น เมื่อจะไถนา ต้องเซ่นไหว้แม่ธรณีด้วยหัวหมู เมื่อข้าวตั้งท้องต้องเซ่นไหว้แม่โพสพด้วยกล้วย มะพร้าวและส้มตำ เมื่อข้าวออกรวงใหม่ ๆ ต้องนำข้าวใหม่มาดำเป็นข้าวเฒ่า เช่น ไหว้ผีเรือน ฯ และชาวไทยเชื้อสายมอญจะไม่ตัดต้นไม้ใหญ่ นอกจากมีเหตุจำเป็น หากต้องตัดจะต้องทำการเสี่ยงทายโดยทำพิธีบูชา

อัญเชิญเทวดาอารักษ์นั้นไปอยู่ที่อื่น แล้วอธิษฐานเสี่ยงทายว่า ถ้าเอาขวานฟันลงไปบนดินแล้วขวานล้ม แสดงว่าเทวดาหรือผีประจำต้นไม้ที่อนุญาตให้ตัดได้ แต่ถ้าขวานไม่ล้มแสดงว่าไม่ได้รับการอนุญาต ก็จะไม่ตัดต้นไม้ที่นั้นโดยเด็ดขาด สำหรับผีประจำหมู่บ้านหรือผีกลางบ้านที่ชาวไทยเชื้อสายมอญในหมู่บ้านหรือชุมชนที่อยู่อาศัยให้ความเคารพนับถือ นั้น จะมีการทำพิธีเซ่นไหว้ปีละหนึ่งครั้ง ในเดือน 6 ประมาณกลางเดือนพฤษภาคม โดยจะทำในวันอาทิตย์หรือวันอื่น ๆ ตามที่โต้้งกำหนด แต่จะไม่นิยมเลี้ยงผีกลางบ้านในวันเสาร์และวันพระ การทำพิธีจะมีคนทรง ซึ่งเรียกว่า “โต้ง” เป็นผู้ทำหน้าที่เป็นคนกลางติดต่อระหว่าง ผีกับคน มีการตกแต่งศาลอย่างสวยงาม มีดนตรีปี่พาทย์ เริ่มพิธีประมาณ 13.00 น. ชาวบ้านในหมู่บ้านจะนำขนมบัวลอย ข้าวเหนียวคลุกมะพร้าว กล้วย มะพร้าวอ่อน เหล้าขาว ไก่ต้ม ฐูป เทียน ดอกไม้ พวงมาลัย (อาจแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่) มาเซ่นไหว้ คนทรงทำพิธีเข้าทรง มีการถามสารทุกข์สุกดิบเรื่องการเข้ามาหากิน น้ำท่า ความอุดมสมบูรณ์ ฯ จากนั้น 16.00 น. ทำการเลี้ยงผีเร่ร่อนก็เป็นอันเสร็จพิธี



ภาพที่ 4-5 ภาพกบาลหรือแพที่ใช้ในการเซ่นไหว้ และ ภาพชาวบ้านในชุมชนเข้าร่วมพิธีเลี้ยงผี

ภาพโดย คมสธร จับจุ. (2563, พฤษภาคม 20)

ส่วนมอญนครชุมน์ จะทำการเลี้ยงผีที่ศาลเจ้าประจำหมู่บ้านก่อน แล้วบ้านไหนจะเลี้ยงผีก็ค่อยนัดกัน และจึงเลี้ยงผีกลางทุ่ง เลี้ยงผีกลางแม่น้ำ ซึ่งเป็นงานบุญใหญ่ มีการสวดมนต์ที่เป็นบทสวดประจำชุมชนมอญนครชุมน์ มีการผัดกั่วยเตี่ยวกันกลางหมู่บ้านซึ่งทำเพื่อเลี้ยงผีไม่มีญาติ โดยทิ้งกบาล (ภาชนะที่ใส่เครื่องเซ่นผี) ไว้ทางสามแพร่งหรือลอยไปกับแม่น้ำ โดยในกบาลมีเหล้า บุหรี่ ขนมจีน น้ำยา และรูปตุ๊กตาที่มีการปั้นแป่งเป็นรูปต่าง ๆ เป็นการปฏิบัติก่อนฤดูทำนาที่แท้จริง การทำพิธีลอยแพทิ้งกบาลทั้งทางทุ่งและทางท่า เรียกว่า “เทาะลักบี้ลักเกริง เทาะอะปานโหนด” ว่าด้วยการทิ้งกบาลใหญ่เพื่อปล่อยทุกข์และโรคภัยต่าง ๆ ให้ลอยไปกับแพนั้น



ภาพที่ 6-7 ไต้ง ผู้ทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในพิธี และ ภาพการลอยแพทางท่า นำไปลอยที่แม่น้ำแม่กลอง

ภาพโดย คมสร จับจุ. (2563, พฤษภาคม 20)

การนับถือผีบรรพบุรุษของชาวมอญนี้ เป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่างไปจากการนับถือผีบรรพบุรุษของกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ ที่มักจะนับถือผีบรรพบุรุษเป็นผีอารักษ์บ้านเรือนเท่านั้น แต่ชาวมอญจะถือว่าผีบรรพบุรุษของตนเป็นที่เคารพบูชาาร่วมกันของคนทั้งตระกูล กล่าวได้ว่าบรรดาลูกหลานตระกูลเดียวกันก็จะเรียกว่า “มีผีเดียวกัน” เป็นผีระดับกลุ่ม (group) เนื่องจากมีบทบาทต่อกลุ่มเครือญาติของตระกูล (กาญจนา ชินนาค, 2544) ชาวมอญมีความเชื่อว่าผีบรรพบุรุษ (บุพการีของตน เช่น พ่อ แม่ ปู่ย่า ตา ทวด ฯ) ซึ่งถึงแก่กรรมไปแล้วจะทำหน้าที่คอยดูแลปกป้องลูกหลานในสายตระกูลให้ปลอดภัยและเป็นสุข การนับถือผีบรรพบุรุษจะมีลักษณะการส่งต่อกันทางฝ่ายชาย โดยมากจะเป็นลูกชายคนโตของตระกูลจะเป็นผู้รับสืบทอดเสาผีไว้ที่บ้าน เรียกว่าเป็นต้นผี หรือผู้สืบต่อผี หากในตระกูลนั้นมีแต่ลูกสาวก็จะถือว่าขาดผู้สืบทอด ต้องทำพิธีถอนเสาไปไว้ที่วัด นับเป็นการสิ้นสุดการถือผีของตระกูล สอดคล้องจากข้อมูลการสัมภาษณ์ของคุณคมสร จับจุ (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการรับผีไว้ว่า “ ถ้าเป็นลูกสาวทั้งหมด เรียกว่า “ศูนย์” หรือไม่มีตระกูลผี จบเพียงลูกชายเท่านั้น ทั้งนี้เป็นความเชื่อและปฏิบัติเฉพาะชุมชนเท่านั้น ซึ่งบางพื้นที่ที่มีการนับลูกชายคนโต และบางพื้นที่ที่นับถึงลูกชายคนเล็กด้วย” โดยผู้ที่เป้นต้นผีจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับข้อห้ามและข้อปฏิบัติต่าง ๆ รวมทั้งต้องทำพิธีเกี่ยวกับบรรพบุรุษทุกอย่าง และต้องดูแลปกครองคนในตระกูลไม่ให้ผิดผี หากเกิดการผิดผีขึ้น ต้องทำพิธีรำผีมอญ เพื่อขอขมาลาโทษ ให้ผีบรรพบุรุษพอใจ นอกจากนี้ มอญนครชุมน์ 3 ปี ถึงทำการไหว้ผี หรือบางครั้งอวยอย่างมอญโพธารามก็มีการไหว้ปีละครั้ง แต่หากเป็นมอญที่สังขละบุรีไหว้ผี 2 ครั้ง ต่อปี ซึ่งหากปีไหนมีการปลูกพืชผักการเกษตรได้ดี ก็มักมีการรำผีเพื่อตอบแทน ต่างจากมอญนครชุมน์ที่เชื่อว่าการรำผีเป็นเรื่องที่น่าอับอาย ในการรำผีนั้น มักทำเฉพาะมีการผิดผี หรือต้องแยกผี หรือป่วยไข้เท่านั้น

ผีที่เป็นสัญลักษณ์ของตระกูลผีมอญแต่ละตระกูลจะมีความแตกต่างกัน ซึ่งได้ถูกกำหนดและสืบทอด ส่งต่อกันมาโดยอาจเป็นสัญลักษณ์ที่เป็นสัตว์ หรือสิ่งของต่าง ๆ โดยจากคำสัมภาษณ์ของเสถียร กุลเกตุ (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561) กล่าวถึงการถือผีของบรรพบุรุษตนว่า การที่คนมอญนับถือผีสัตว์ต่าง ๆ เป็นเพราะบุคคลนั้นชอบรับประทานสัตว์ชนิดนั้น และนำสัตว์ชนิดนั้นมาเป็น

เครื่องเช่นไห้ให้กับผีมอญ คนมอญจึงเรียกผีนั้น ๆ ว่าผีเต่า ผีไก่ เป็นต้น โดยจากการศึกษาสื่อสัญลักษณ์ตระกูลผี ที่พบในกลุ่มชาวไทยเชื้อสายมอญลุ่มแม่น้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรีนั้น อาจจำแนกได้ดังนี้ ผีงู กลุ่มลูกหลานที่อยู่ในสายตระกูลผีงู จะนับถืองู โดยลักษณะของงูที่นับถือจะเป็นงูที่มีขนาดตัวใหญ่สีดำเรียกว่า “งูเจ้า” เมื่อพบเห็นงูจะหลีกเลียงไปโดยจะไม่ทำร้ายงูเป็นอันขาด ผีเต่า กลุ่มในสายตระกูลผีเต่านี้นี้ เมื่อพบเห็นเต่า จะต้องจับมาแกงหรือทำอาหาร ซึ่งเมื่อทำเสร็จแล้ว ก็จะต้องตักแบ่งไปเซ่นไหว้ผีบรรพบุรุษ แต่ถ้าไม่ยอมยกมาเต่า อาจพูดเป็นเคล็ดว่า เต่าน้ำหรือ เต่าเหม็น ผีไก่ กลุ่มชาวมอญที่อยู่ในสายตระกูลผีไก่ กลุ่มนี้เมื่อนำไก่มาทำอาหารจะต้องตัดหัวไก่แบ่งไปเซ่นไหว้ผีบรรพบุรุษ ผีปลา กลุ่มชาวมอญที่อยู่ในสายตระกูลผีปลา จะมีปลาเป็นสื่อสัญลักษณ์ของตระกูล ผีม้า คนในตระกูลผีม้าจะนับถือม้า จึงถูกห้ามไม่ให้ขี่ม้า เมื่อบวชนาคก็ต้องเลี้ยงการแห่ นาคด้วยการขี่ม้า ไปขี่คอเพื่อนนาค หรือนั่งเครื่องแห่อย่างอื่นแทน ผีข้าวเหนียว กลุ่มสายตระกูลนี้ จะนำข้าวเปลือกใส่ให้เต็มกระบุงนำไปวางไว้ที่เส้าผี เมื่อถึงคราวทำพิธีเลี้ยงผีก็จะนำข้าวไปหุงใช้ในพิธี ครั้นถึงช่วงเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ก็จะนำมาเติมในส่วนที่พร่องไปให้เต็ม ซึ่งในการนับถือผีข้าวเหนียวนี้จะทำให้กลุ่มนี้ต้องหวงแหนข้าวของตนเอง จะไม่ยอมให้ข้าวแก่ใคร เพราะถ้าให้ไปแล้วจะเป็นเหตุให้เดือดร้อนหรือเจ็บป่วยขึ้นแก่คนในตระกูล แต่ถ้าจำเป็นต้องให้ ก็จะหลีกเลียงโดยการใช้เคล็ดที่ว่า ให้คนอื่นมาลักเอาข้าวไปโดยเจ้าตัวไม่รู้ ผีตุ๊กตา กลุ่มชาวมอญที่อยู่ในตระกูลที่นับถือผีตุ๊กตา จะมีข้อห้ามมิให้คนในตระกูลเล่นหรือนำตุ๊กตาเข้ามาในบ้าน ผีผ้า กลุ่มลูกหลานที่อยู่ในสายตระกูลผีผ้าใช้ชุดเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่มผี เป็นสื่อสัญลักษณ์ คือเสื้อผ้าอาภรณ์ที่เป็นเสมือนตัวแทนของบรรพชนที่ล่วงลับไปแล้วของฝ่ายชายและฝ่ายหญิงอย่างละ 1 ชุด โดยผ้าผืนนี้จะถูกพับไว้อย่างเรียบร้อย และวางเรียงซ้อนกันตามลำดับจากล่างสุด (ผ้าฝ่ายหญิง) ขึ้นบน (ผ้าฝ่ายชาย) แล้วนำไปเก็บไว้ในหีบผ้าผี ซึ่ง ภาชนะที่เก็บผ้าผืนนี้อาจแตกต่างกันไปได้ในแต่ละครัวเรือน ขึ้นอยู่กับฐานะและความนิยมของครัวเรือน เช่น หีบไม้ หีบโลหะ กระบุง หรือตะกร้าสาน โดยหีบผ้าผีจะวางไว้กับพื้นด้านหน้าของเส้าผี หรือตรงติดไว้ที่ต้นเส้าผีก็ได้ โดยผู้ที่สืบทอดผี รวมถึงบุตรหลานในครัวเรือนจะต้องช่วยกันดูแลเอาใจใส่หีบผ้าผี ผ้าผี และ เครื่องไหว้ โดยชาวมอญลุ่มน้ำแม่กลองส่วนใหญ่จะนับถือผีผ้า ผีกระบอกไม้ไผ่ กลุ่มลูกหลานที่อยู่ในสายตระกูลผีกระบอกไม้ไผ่ จะใช้กระบอกไม้ไผ่ที่ใส่ใบชาไถด้า จำนวน 7-9 กระบอก เป็นสื่อสัญลักษณ์ นำกระบอกไม้ไผ่ทั้งหมด ใส่ลงตะกร้าไปแขวนไว้ที่เส้าผี และทำพิธีไหว้ผีตามธรรมเนียมของตระกูล ต้นผี และคนในครัวเรือนจะต้องช่วยกันดูแลไม่ให้กระบอกไม้ไผ่แตกร้าวหรือเมื่อพบเห็นมอด ปลวก หรือมดขึ้นตำรังก็ต้องทำความสะอาด จัดการแก้ไข หรือต้องรับหามาเปลี่ยน ส่วนใบชาไถด้าเมื่อครบรอบปีที่เลี้ยงผีก็จะเปลี่ยนใหม่ กลุ่มผีอื่น ๆ ชาวมอญที่มีสัญลักษณ์ผีของตระกูลที่นับถือแตกต่างไปจากกลุ่มซึ่งได้กล่าวมาข้างต้นโดยพบว่าในแถบลุ่มน้ำแม่กลองมีจำนวนอยู่ไม่มากนัก เช่น ผีหมู ผีวัว เป็นต้น (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 125-127)

การนับถือผีนี้ จากการศึกษา สอบถามข้อมูลพบว่าในปัจจุบันแม้ว่าในสายตระกูลจะนับถือสัญลักษณ์ผีเต่า ผีงู แต่ก็สามารถปรับเปลี่ยนสัตว์ชนิดอื่น หรือทำเป็นขนมรูปสัตว์นั้น ๆ มาใช้ในการเซ่นไหว้ได้ โดยไม่จำเป็นต้องเซ่นไหว้หรือรับประทานจำเพาะสัตว์ชนิดนั้น ๆ แต่ยังคงปฏิบัติตามความเชื่อ

ที่เกี่ยวข้องกับการนับถือสัญลักษณ์ตระกูลผีอยู่ ทั้งนี้ในข้อมูลจากการสัมภาษณ์ที่ว่าสัญลักษณ์ตระกูลผีนั้นจะต้องเป็นสิ่งที่บรรพบุรุษของตระกูลผีนั้นขอรับประทานเมื่อพิจารณาจากการศึกษาเอกสาร งานวิจัย และจากคำสัมภาษณ์ของคุณสมสร จับจุ แล้ว ผู้วิจัยพบว่าสัญลักษณ์ตระกูลผีของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนั้นเป็นการนับถือตามความคิดความเชื่อของบรรพบุรุษมากกว่าที่จะเป็นเพราะขอรับประทาน เนื่องจากตระกูลผีบางสัญลักษณ์ โดยเฉพาะตระกูลผีในอำเภอโพธาราม เช่น ผีผ้า ผีกระบอกไม้ไผ่ ผีกลองยาว ผีตุ๊กตา ก็ไม่ใช่สิ่งที่รับประทานได้ สอดคล้องกับการบอกเล่าของคุณสมสรว่า “ที่บ้านมีนับถือผีเต่า สมัยก่อนมีการรับประทานเต่า ปัจจุบันจึงมีการปรับให้ปลาไน (ผีบรรพบุรุษ) รับประทานไก่แทน แต่เมื่อเราพบเจอเต่าต้องพูดคำว่าเหม็น หรือเชื่อว่าการพบเจอเต่าเป็นการมาเตือนถึงเหตุการณ์ที่ไม่ดี หรือให้คิดว่าเต่านั้นมาดูแลเราและครอบครัว บางครอบครัวนับถือผีงู ผีข้าวเหนียว ซึ่งผีข้าวเหนียวเชื่อว่าหากมีการทำนาข้าวเหนียวและข้าวเจ้าพร้อมกันจะทำให้ลูกหลานป่วยไข้ นอกจากนี้ยังมีการนับถือผีม้า แต่เขาไม่ได้รับประทานม้าเขาใช้ม้าเป็นสัญลักษณ์ประจำตระกูล เหตุที่เป็นการนับถือผีต่าง ๆ เป็นเพราะความเชื่อที่เขาเชื่อและยึดถือกันมา ..และผีเต่าถ้าถามถึงมอญที่สังขละบุรีเขานับถือผีเต่าทั้งหมด ที่เมืองมอญก็นับถือเช่นกันเราที่อพยพมาก็นับถือผีเต่า แต่มีการแปลงสารแล้ว คือการนำเอาสัตว์ชนิดอื่นอย่างไก่ ปลาช่อนมาเป็นเครื่องเซ่นไหว้แทนส่วนถ้าเป็นทางบ้านมอญ ก็มีการปั้นแป้งเป็นรูปเต่าแล้วนำมาเซ่นไหว้” (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

แม้ว่าในปัจจุบันความเชื่อในสิ่งเร้นลับเหนือธรรมชาติ เช่น ความเชื่อเรื่องผีและเทวดาอารักษ์มีน้อยลงไปมากเช่นเดียวกับชนชาติอื่น ๆ เนื่องจากสภาพสังคม เศรษฐกิจ การศึกษา เทคโนโลยี การแพทย์ และการรับข่าวสารต่าง ๆ พัฒนามากขึ้น ทำให้เห็นว่าความเชื่อเรื่องผี และเทวดาอารักษ์เป็นเรื่องล้าสมัย แต่การเลี้ยงผียังมีมาก เนื่องจากชาวไทยเชื้อสายมอญเคารพบิดามารดาและบรรพบุรุษอย่างสูง โดยจากการสัมภาษณ์คุณลุงเสถียร กุลเกตุ (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561) กล่าวว่ามอญโพธารามบางครอบครัวที่อพยพมาจากพม่า ซึ่งเป็นมอญแท้มักเคารพนับถือผีมอญ หรือบางครอบครัวที่มีเชื้อสายจีน ลาว อาจไม่เคร่งครัดในการไหว้ผีมอญเท่ากับมอญแท้ นอกจากทำบุญตักบาตรอุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษแล้ว ยังต้องเลี้ยงผีทุกปีหรือทุก 3 ปี เพราะเกรงว่าบิดามารดาหรือบรรพบุรุษที่เสียชีวิตไปแล้วจะอดอยาก เช่นเดียวกันกับคำสัมภาษณ์ของคุณสมสร จับจุ (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) ซึ่งให้ข้อมูลว่าการเลี้ยงผีของคนมอญบ้านโป่งส่วนมากจะจัดขึ้นทุก 3 ปี การไหว้ผีหรือเลี้ยงผีของคนมอญนี้ สะท้อนให้เห็นถึงความเคารพและความกตัญญูที่มีต่อบรรพบุรุษ ถึงอย่างนั้นก็ตาม เนื่องจากอิทธิพลของวัฒนธรรมสมัยใหม่เข้ามา นับวันจะหาการเลี้ยงผีตามแบบโบราณได้ยากมาก การเลี้ยงผีของชาวไทยเชื้อสายมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรีมีเหลือน้อยมากที่จะทำตามแบบโบราณ ปัจจุบันยังมีการเลี้ยงผีอยู่ก็จริง แต่อาจจะไม่หาคนทรงมาเลี้ยงอาจจะทำพิธีเลี้ยงกันเองภายในครอบครัว คำเรียกผีต่าง ๆ อาจจะเรียกเป็นภาษาไทยบ้าง ภาษามอญบ้างก็ได้ (บุบผา ดีสุข, 2541, หน้า 60, 72)

3.2.3 วิธีชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี

ในอดีตชาวมอญส่วนใหญ่มีการทำนาเป็นอาชีพหลัก โดยต้องอาศัยน้ำฝนและน้ำหลากจากแม่น้ำแม่กลอง ปีใดฝนตกดีน้ำจากแม่น้ำแม่กลองไหลหลาก การทำนาก็จะได้ผลดี ปีใดฝนแล้งน้ำจากแม่น้ำมีน้อย การทำนาไม่ได้ผล ปีใดน้ำมีมากทั้งน้ำฝนและน้ำในแม่น้ำ นาก็จะล้นเสียหาย ได้ผลผลิตน้อย ถึงจะได้ผลผลิตน้อย แต่คนมอญรุ่นก่อนก็มีความคิดว่าไม่ค่อยจะเดือดร้อนนัก ถึงแม้ว่าจะจนก็ยังมิ กุ้ง ปู ปลา หอยจากแม่น้ำแม่กลอง คลองและบึงให้จับกินได้โดยสบาย นอกจากนี้ ก็ยังมีพืชผักผลไม้ที่ปลูกไว้ และที่ขึ้นเองตามธรรมชาติให้เก็บกินเป็นปัจจัยในการดำรงชีวิตและแลกเปลี่ยนแบ่งปันกันไม่เดือดร้อนเท่าไรนัก แต่ปัจจุบันนี้เมื่อมีการสร้างเขื่อนวชิราลงกรณ์ขึ้น ทำให้ชาวบ้านได้รับความเดือดร้อน สัตว์น้ำที่เคยมีอยู่ก็เหลือน้อยลง และจากการที่สภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปจากแต่ก่อนมาก ด้วยคนมอญรุ่นใหม่ที่ได้รับการศึกษาสูง ๆ มีความคิดว่าการทำอาชีพทำการเกษตรนั้นได้รายได้ไม่เพียงพอต่อการยังชีพ และเป็นอาชีพที่ต้องลงแรงมาก ประกอบกับที่ดินมีราคาสูงขึ้น ทำให้คนมอญรุ่นใหม่มีความคิดที่จะขายที่ดิน แล้วหันไปประกอบอาชีพอื่นในตัวเมืองราชบุรีเองบ้างหรือไม่ก็ในกรุงเทพฯ ฉะนั้นแล้วในปัจจุบันนี้จึงเห็นการประกอบอาชีพทำนาของชาวบ้านน้อยมาก ไม่ก็เปลี่ยนไปทำไร่แทน (ขจรพรรณ ธนะถาวร, 2554, หน้า 99-100) อีกทั้งข้อสังเกตของผู้วิจัยที่พบจากการลงพื้นที่ภาคสนาม พบว่าชาวบ้านในชุมชนมักเป็นผู้สูงอายุ และเด็กเล็ก จะมีกลุ่มวัยรุ่น วัยทำงานอยู่บ้าง ประปราย ยกเว้นช่วงที่มีงานเทศกาล งานประเพณีที่สำคัญ ๆ ในชุมชนถึงจะมีการรวมตัวคนในชุมชนไทยมอญกันอย่างอุ่นหนาฝาคั่ง

การศึกษาภาษามอญยังพอมืออยู่บ้างในเขตลุ่มน้ำแม่กลองทั้งที่อำเภอโพธาราม และอำเภอบ้านโป่ง การสวดมนต์ภาษามอญเปลี่ยนเป็นภาษาไทยเพราะไม่มีผู้สอน ถ้ามีพิธีการที่สำคัญจึงจะจัดให้มีการสวดมนต์เป็นภาษามอญ (บุผา ดีสุข, 2541, หน้า 70) ซึ่งจากการลงพื้นที่และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมของผู้วิจัยพบว่าพระสงฆ์ในวัดมอญส่วนใหญ่ยังมีการสวดมนต์ภาษามอญอยู่ เช่น วัดดอนกระเบื้อง อำเภอโพธาราม วัดใหญ่นครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง ฯ และผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านทั้งสองอำเภอ ยังคงใช้ภาษามอญในการพูดคุยกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน แต่ให้ข้อมูลเหมือนกันว่าเยาวชนรุ่นหลัง ส่วนใหญ่ไม่สนใจที่จะพูด หรือเขียนภาษามอญแล้ว (บุญเกื้อ หลีล้วน, สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561) หมู่บ้านชุมชนชาวมอญก็คล้ายดังหมู่บ้านชุมชนชาวไทยทั่วไป คือ ในชุมชนจะมีวัดเป็นศูนย์รวมกิจกรรมชุมชน และเป็นที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ทั้งยังเป็นທີ່สำหรับอบรมให้การศึกษาแก่ลูกหลานของชุมชน โดยเฉพาะการให้การศึกษาในด้านภาษามอญ ปัจจุบันชนชาวไทยเชื้อสายมอญน้อยคนที่จะอ่านเขียน พูดภาษามอญได้คล่องแคล่ว ทำให้คนมอญรุ่นเก่ามีความคิดที่อยากจะอนุรักษ์รักษามอญไว้ให้คงอยู่กับลูกหลานของตน ประกอบกับคนมอญรุ่นกลางบางกลุ่มก็พยายามที่จะรักษาด้วยเช่นกัน แต่เนื่องจากพ่อแม่คนมอญรุ่นกลางและคนมอญรุ่นใหม่บางกลุ่มไม่ได้ให้ความสำคัญในเรื่องนี้ โดยไม่ปลูกฝังให้ลูกพูดภาษามอญตั้งแต่ยังเด็ก และส่วนใหญ่มักจะส่งลูกหลานของตนไปเรียนในตัวเมือง (ขจรพรรณ ธนะถาวร, 2554, หน้า 100-101) สอดคล้องกับข้อมูลจากคุณคมสร จับจุ (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) ได้กล่าวถึงชาวมอญในจังหวัดราชบุรีว่า ปัจจุบัน

คนมอญที่มีอายุต่ำกว่า 40 ปี ในพื้นที่มีจำนวนน้อย เหตุที่มีจำนวนน้อยเพราะไปเรียนหนังสือ ซึ่งสมัยก่อนชาวมอญมีความลำบาก ภายหลังอยากให้ลูกหลานของตัวเองสะดวกสบายจึงส่งเข้าเมืองหลวง เด็กจึงรับเอาวัฒนธรรมและภาษาไทยมาใช้ ทำให้เด็กที่เป็นลูกหลานของชนชาวไทยเชื้อสายมอญเหล่านี้ มีความคิดว่าตนนั้นก็เป็นคนไทยคนหนึ่ง เพียงแต่มีเชื้อสายมอญเท่านั้น ไม่ได้มีความแตกต่างจากเด็กไทยเลย เช่นเดียวกับที่ วัชร ชูสุทธิ (2551, หน้า 90-91) ได้กล่าวว่า ในอดีตนั้นวัดคงคารามได้มีการจัดการสอนภาษามอญให้กับเด็ก โดยมีพระเป็นผู้สอนให้ เมื่อพระท่านได้มรณภาพไปแล้ว ก็ขาดพระผู้เชี่ยวชาญที่จะมาสอนทดแทนได้ ประกอบกับในปัจจุบันผู้คนในชุมชนที่อ่านได้และเขียนตัวหนังสือมอญเป็น ที่มีอยู่ในหมู่บ้านก็เหลือน้อยมาก ส่วนในระดับเชี่ยวชาญจนสามารถถ่ายทอดและสั่งสอนได้นั้นก็มีจำนวนน้อยลง

นอกจากภาษามอญที่เป็นเครื่องแสดงถึงความเป็นมอญแล้วนั้น ยังมีอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นเครื่องแสดงออกถึงความเป็นมอญนั่นก็คือการแต่งกาย ชาวมอญมีการแต่งกายคล้ายกับพม่ากล่าวคือชอบนุ่งผ้าที่เป็นลายหมากรุก ผ้านุ่งของผู้ชายในภาษามอญเรียกว่า “สะล่ง” หรือ “สลวง” (Suluing) คล้ายกับที่ไทยเรียก ไส้รง ส่วนผู้หญิงนั้นนิยมนุ่งผ้า “กานิน” (Ganin) ซึ่งคล้ายกับ “สะล่ง” ของชายแต่เล็กกว่า และมักเป็นสีพื้นหรือตาเล็ก ๆ ผ้านุ่งแบบนี้บางที่เรียกว่า “ผ้าตาโกง” และนิยมนุ่งกรอมสั้นผู้ชายจะไว้ผมทรงเดียวกับชายไทยทั่วไป สวมเสื้อตามสมัยนิยม เช่น เสื้อยืดหรือเสื้อเชิ้ต ส่วนผ้านุ่งนั้นบางคนก็นุ่งไส้รง บางคนก็นุ่งกางเกงขาก๊วย ขึ้นอยู่กับความนิยมและความสะดวกของแต่ละคน แต่ส่วนใหญ่แล้วคนแก่ก็นุ่งไส้รง คนหนุ่มกับเด็กนุ่งกางเกง หากมีงานประเพณีหรืองานเทศกาลต่าง ๆ ผู้ชายชาวมอญนิยมนุ่งไส้รงลายตาหมากรุก หลากสีหรือเป็นสีพื้นก็ได้ (สัจจา ไกรศรรัตน์, 2556) วัฒนธรรมการแต่งกายของชนชาวไทยเชื้อสายมอญนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามยุคตามสมัยและตามชนชาติใกล้ชิด แต่เดิมชายนุ่งไส้รงลอยชาย หญิงนุ่งซิ่น แต่ปัจจุบันหญิงส่วนใหญ่นุ่งซิ่นมีน้อยคน แต่ชายส่วนใหญ่ที่ยังคงนุ่งไส้รงลายตาหมากรุกลอยชายอยู่กับบ้าน เห็นจะเป็นผู้ชายมอญอาวุโสเท่านั้น ส่วนผู้ชายมอญรุ่นกลางและรุ่นใหม่จะนุ่งเฉพาะวันพระหรือเวลามีงานประเพณีเท่านั้น ส่วนผู้หญิงมอญก็เช่นเดียวกัน ทั้งเรื่องการแต่งกายและการเกล้าผมนั้น เมื่อโกนจุกแล้วนิยมไว้ผมยาวเกล้าทำเป็นมวยต่ำ ๆ ไว้ด้านหลัง ไม่เกล้าสูง บางคนไว้ผมยาวถึงพื้นแล้วเกล้ามวย ด้านหน้าหวีเสยขึ้น ด้านบนเปิดหน้าผากกว้าง ใช้ปิ่นรูปเกือกม้าเหมือนกลองยานต์และปิ่นขัด นิยมทำด้วยโลหะ เช่น เงินหรือทองคำ เสียบไว้เพื่อช่วยในการเกล้าผมและประดับเพื่อความสวยงาม หากมีงานรื่นเริงหรืองานพิธีจะใส่รังผึ้ง ทำด้วยลูกปัดนำมาร้อยเป็นตาข่ายทำตุ้มรอบมวยผมหรือเสียบดอกไม้สดที่มวยผม จะยังคงมีให้เห็นเฉพาะหญิงมอญอาวุโสแล้วเท่านั้น แต่ก่อนนี้ผู้หญิงมอญคนใดตัดผมหรือซอยผมก็就会被ตำหนิ ถูกมองว่าไม่เรียบร้อย แต่ปัจจุบันนี้ความคิดได้เปลี่ยนไปแล้ว การทำผมตามแฟชั่นจึงไม่ใช่เรื่องแปลก แต่เวลาไปทำบุญที่วัดจะต้องรวบผมให้เรียบร้อย (ขจรพรรณ ธนะถาวร, 2554, หน้า 97-98) ปัจจุบันชนชาวไทยเชื้อสายมอญแต่งกายเหมือนคนไทยจนดูไม่ออกว่าเป็นคนไทยหรือชาวไทยเชื้อสายมอญ ยกเว้นชาวไทยเชื้อสายมอญที่บ้านม่วง และที่นครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง ซึ่งยังมีผู้อนุรักษการแต่งกายแบบมอญอยู่ (บุบผา ดิสฺสุ, 2541, หน้า 112) ทั้งนี้ จากการลงพื้นที่ของผู้วิจัย พบว่าหมู่บ้านชาวไทย

เชื้อสายมอญในอำเภอบ้านโป่ง จะพบเห็นการแต่งกายแบบมอญในชีวิตประจำวันมากกว่าในพื้นที่อำเภอโพธารามอย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนุ่งโสร่งของผู้ชาย สันนิษฐานได้ว่าเป็นการแต่งกายที่เกิดจากความเคยชิน สะดวกสบายและเหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศของไทยต่างจากการนุ่งขึ้นของผู้หญิง ซึ่งอาจไม่สะดวกในการทำงานบ้านหรือการขับซัปรถมอเตอร์ไซด์ฯ โดยส่วนมากผู้หญิงที่นุ่งขึ้นอยู่กับบ้านมักเป็นผู้สูงอายุ แต่หากเป็นการแต่งกายในงานประเพณีหรือการแต่งกายไปวัด ชาวไทยเชื้อสายมอญจะแต่งกายอย่างพิถีพิถัน นุ่งขึ้น นุ่งโสร่ง คาดผ้าขาวม้า สไบมอญ เก้าอี้หมกกันอย่างเรียบร้อยสวยงาม

สำหรับการสร้างที่พักอาศัยนั้น ชาวไทยเชื้อสายมอญในปัจจุบัน ส่วนใหญ่แล้วจะปลูกบ้านเป็นครึ่ง ปูน ครึ่งไม้ ซึ่งบ้านที่ปลูกเป็นแบบมอญดั้งเดิมจริง ๆ นั้น เหลืออยู่แค่ไม่กี่หลังเท่านั้นเอง เหตุที่เป็นเช่นนี้ก็เพราะว่าการปลูกบ้านที่เป็นแบบมอญดั้งเดิมนั้นมักจะสร้างด้วยไม้ทั้งหลังซึ่งไม่อำนวยต่อสภาพอากาศในปัจจุบัน ทำให้ลักษณะของบ้านที่เป็นแบบมอญดั้งเดิมมีการผุพังและเสียหายได้ง่าย คนมอญรุ่นใหม่จึงหันมาปลูกบ้านที่เป็นครึ่งปูนครึ่งไม้กัน ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้เสาดิบรรพบุรุษของบ้านมอญในสมัยนี้ไม่มีแล้ว ตามความเชื่อของคนมอญนั้นเสาดิบรรพบุรุษจะอยู่ในห้องใดห้องหนึ่งของบ้าน คนมอญจึงมีความเชื่อที่ว่าถ้ามีคนตั้งครุฑมานอนในบ้าน หรือสามิภรรยาที่นับถือผีอื่นมานอนค้างคืนในบ้านก็จะเกิดการผิผี แต่ความคิดของคนมอญรุ่นใหม่นั้นคิดว่าการมีเสาดิอยู่ในบ้านจะเกิดความไม่สะดวกต่อการให้แขกที่มาจากต่างถิ่นได้พักอาศัย ดังนั้นแล้วเพื่อให้เกิดความสะดวก ในปัจจุบันบ้านของคนมอญจึงมักจะเชิญเสาดิบรรพบุรุษออกมาตั้งไว้นอกตัวบ้าน หรือจะเป็นการปลูกศาลเล็ก ๆ ไว้นอกบ้านแทน เพื่อที่ภายในตัวบ้านจะได้มีพื้นที่ ไว้สำหรับต้อนรับแขกที่จะมานอนค้างที่บ้าน (ขจรพรรณ ธนะถาวร, 2554, หน้า 96) ซึ่งแตกต่างจากข้อมูลสัมภาษณ์ ของปรียา คะตุ และบุญเกื้อ หลีล้วน (สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561) ที่ให้ข้อมูลว่า บ้านของพวกตนยังคงมีเสาดิอยู่ในบ้าน คนที่ตั้งครุฑก็ห้ามนั่งพิงเสา รวมถึงผู้หญิงที่ไม่ใช่ลูกหลานในครอบครัว ก็ไม่ได้รับอนุญาตให้ค้างคืนที่บ้านของชาวมอญได้ โดยได้บอกเล่าถึงบ้านของน้าตนเองที่เป็นชาวไทยเชื้อสายมอญในพื้นที่อำเภอโพธารามเช่นเดียวกัน ที่ยังคงเข้มงวดเกี่ยวกับระเบียบปฏิบัติที่ถ่ายทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษขณะเดียวกันในพื้นที่หมู่บ้านนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง มีหลายหลังคาเรือนที่ยังเป็นบ้านไม้สองชั้นในรูปแบบดั้งเดิมและก็ยังคงมีเสาดิหรือที่เรียกว่าห้องผี ไว้สำหรับบรรพบุรุษของตน ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าความเชื่ออันเคร่งครัดนี้ยังคงมีอยู่ในพื้นที่ แต่อาจเหลือเพียงไม่กี่ครอบครัวในแต่ละชุมชนเท่านั้น

ลักษณะครอบครัวของชาวไทยเชื้อสายมอญในสมัยก่อนมักเป็นครอบครัวขยาย เนื่องจากส่วนมากมีอาชีพเกษตรกรรมจึงต้องใช้แรงงานในครอบครัว มีความกตัญญูรู้คุณบิดามารดาปู่ตายาย จะอุปการะเลี้ยงดูบุพการี ไม่ทอดทิ้ง ไม่แยกบ้านไปอยู่ถิ่นอื่น ในอดีตชนชาวไทยเชื้อสายมอญมักแต่งงานกับคนในชุมชนเดียวกัน การที่นิยมแต่งงานกับคนในชุมชนเดียวกันเพราะจะทราบวาหุญหรือชายนั่น ๆ ดีงามหรือชย่นอย่างไร ที่เป็นเช่นนี้เพราะว่าคนไทยและคนไทยเชื้อสายอื่น เช่น จีน ลาว เขมร จะกลัวผีมอญว่าเป็น “ผีแรง” แต่ปัจจุบันนี้ การแต่งงานข้ามเชื้อสายกันมากขึ้น เนื่องจากมีการมีความสัมพันธ์กับชุมชนอื่น ๆ ตลอดสองฝั่งแม่น้ำแม่กลอง ตั้งแต่บ้านโป่งถึงโพธาราม และความ

เครื่องครัดในพระพุทธศาสนาเป็นแกนนำ ซึ่งมักมีประเพณีเกี่ยวกับพุทธศาสนา เช่น ประเพณีลากเรือพระไปออกพรรษา ประเพณีลากเรือกฐิน ประเพณีอุทิศกระเจาไปเทศน์มหาชาติ รวมทั้งประเพณีการแข่งขันเรือที่ทำให้ชาวมอญได้สังสรรค์กับชุมชนภายนอกทั้งชาวมอญ ชาวไทย และชาวลาว จึงทำให้เกิดการแต่งงานของหนุ่มสาวระหว่างชุมชนขึ้น แต่มักเป็นชาวมอญด้วยกันมากกว่า หรือชาวจีนที่เดินทางมาค้าขายหรือตั้งถิ่นฐานในชุมชนนั้น ๆ นอกจากนี้ ยังมีความคิดที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยว่า ถ้ารักกันไม่ว่าชาติพันธุ์หรือเชื้อสายใดก็แต่งงานกันได้ ดังนั้นความกลัวว่า “ผี แร่ง” จึงหมดไป ถึงแม้ในปัจจุบันจะไม่ได้เข้มงวดเหมือนแต่ก่อนแล้ว แต่ยังมีความคิดแบบเดิมอยู่คือต้องการให้มีแต่งงานกันเองของคนมอญภายในชุมชนเพราะจะทำให้เข้าใจในเรื่องของวัฒนธรรมประเพณี ทำให้มีการร่วมมือในกิจกรรมต่าง ๆ เช่น กิจกรรมทางศาสนา ทางพิธีกรรม และกิจกรรมในการประกอบอาชีพเป็นไปด้วยดี ส่วนในเรื่องของความเชื่อนั้น คนมอญมีความเชื่อ 2 ลักษณะ คือเชื่อนั่นและศรัทธาในพระพุทธศาสนา และความเชื่อในสิ่งเร้นลับเหนือธรรมชาติ ปัจจุบันความเชื่อด้านศาสนายังไม่เปลี่ยนแปลงไป แต่ทางด้านขนบธรรมเนียมประเพณีนั้น มีความคิดความเชื่อที่เปลี่ยนแปลงไปมาก (บุบผา ดีสุข, 2541) การทำตามประเพณีแบบเก่าที่เคยปฏิบัติมาเริ่มลดน้อยลง บางอย่างได้สูญหายไปแล้วด้วยในปัจจุบัน

แม้การผสมผสานทางวัฒนธรรมผ่านกาลเวลาจะทำให้เอกลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมมอญได้จัดจางลงมากในปัจจุบัน หากยังปรากฏว่าด้านความเชื่อ ค่านิยมของชาวมอญนี้ยังคงโดดเด่นอยู่ท่ามกลางกลุ่มคนหลากหลายชาติพันธุ์ ดังงานวิจัยของ อมาวสี ยิ้มอำนวย (2536) ให้ความเห็นว่าปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งของการดำรงเอกลักษณ์ของชาวมอญไว้คือ ระบบความเชื่อ อันได้แก่การถือผีบรรพบุรุษและความศรัทธาในพระพุทธศาสนาที่ฝังรากอยู่อย่างเหนียวแน่น ทั้งนี้คนมอญนับถือพุทธศาสนาและผีเท่ากัน โดยพุทธศาสนาสอนให้ยึดมั่นถือมั่น ส่วนผีแสดงถึงความกตัญญู ซึ่งทั้งสองความเชื่อนี้จึงเป็นการส่งเสริมระหว่างกัน (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) โดยสถาบันหลักทางสังคมที่สำคัญ ที่ช่วยให้การดำรงวิถีแห่งความเป็นชุมชนชาวไทยรามัญได้อย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบันที่ยังคงทรงพลังอยู่คือสถาบันครอบครัว และสถาบันทางศาสนา โดยลักษณะพื้นฐานของการอยู่อาศัยของแต่ละครัวเรือนในอดีตนั้นมีการอยู่อาศัยรวมกันของคนหลายช่วงอายุในครัวเรือนเดียวกัน ในลักษณะของครอบครัวขยายเป็นส่วนมาก แต่ก็มีบางส่วนที่ได้แยกตัวออกไปตั้งครัวเรือนใหม่ในลักษณะของครอบครัวเดี่ยว ซึ่งในปัจจุบันผู้คนในชุมชนชาวมอญก็ยังคงนิยมที่จะอยู่ร่วมกันในครัวเรือนเดียวกันระหว่างรุ่นบรรพบุรุษกับรุ่นลูก และรุ่นหลาน ดังนั้นครัวเรือนในชุมชนจึงยังคงมีระบบความสัมพันธ์ที่ตืออย่างแน่นแฟ้นต่อกัน ถึงแม้ปัจจัยภายนอกที่เข้ามากระทำให้สังคมมีการปรับตัวไปบ้างตามกระแสสังคมโลก ซึ่งทำให้ทุกคนเหมือนกับมีความเป็นปัจเจกมากขึ้น อาทิ ตัวอย่างเช่นการสร้างรั้วบ้านซึ่งก็เป็นตัวชี้วัดพื้นฐานของแต่ละชุมชนที่แสดงให้เห็นถึงพัฒนาการอย่างหนึ่งของระบบความสัมพันธ์ภายในชุมชนนั้น แต่เดิมการแสดงแนวเขตที่ดินของชาวมอญโพธารามจะใช้วิธีการปักแก่นเสาไม้จริงไว้ตามมุมเขตที่ดินทุกมุม เพื่อได้สังเกตเห็นถึงแนวเขตไว้เท่านั้นเพื่อที่ว่าใน

การที่จะทำกิจการอันใดของครัวเรือนตนเอง จะได้ไม่เกินเลยเข้าไปรบกวนเพื่อนบ้าน ต่อมาก็พัฒนาเป็นการปึกเสาะไม้ซอยระยะระหว่างมุมเขต แล้วใช้ลำไม้ไผ่วางพาดเพื่อกันแนวโดยสังเขป ต่อมาก็พัฒนาเป็นการทำรั้วไม้ไผ่ขัดแตะในส่วนของผู้ที่มีฐานะหรือชนเชื้อสายเจ้าเมืองทั้งเจ็ดซึ่งจะเป็นผู้มีฐานะดีก็จะทำเป็นรั้วไม้โดยใช้แผ่นไม้จริง โดยในปัจจุบันก็ได้พัฒนามาเป็นรั้วคอนกรีตเสริมเหล็กตามยุคสมัย เนื่องจากการคมนาคมในปัจจุบันมีความสะดวกเชื่อมโยงถึงกันหมด ซึ่งแตกต่างจากอดีตที่การเข้ามาของคนนอกชุมชนมีน้อยครั้ง ดังนั้นชุมชนจึงต้องปรับตัวและกำหนดวิธีการในการที่จะสัมพันธ์กับผู้อื่นด้วย ซึ่งคนภายนอกจะมองว่าเป็นลักษณะการอยู่อาศัยของสังคมเมืองที่เป็นการแยกส่วนเฉพาะตนเองออกมา แต่ในความเป็นจริงของชุมชนชาวมอญยังคงมีความเอื้อเฟื้อและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน เนื่องจากเป็นเครือญาติกันทั้งหมด ดังนั้นแนวรั้วจึงเป็นเพียงการกำหนดสัดส่วนในเชิงพื้นที่ แต่ระบบความสัมพันธ์ยังคงเช่นดังเดิม ส่วนความสัมพันธ์กับสังคมภายนอกระหว่างชาวมอญด้วยกันนั้นก็ยังคงมีการเยี่ยมเยียนไปมาหาสู่กันกับเครือญาติที่เป็นคนมอญด้วยกันที่ได้แยกตัวไปตั้งถิ่นฐานอยู่ที่อื่น ตั้งแต่ครั้งในอดีต เช่น ที่ชุมชนชาวมอญ วัดดอนกระเบื้อง วัดสร้อยฟ้า วัดขนอน อำเภอโพธาราม ที่ชุมชนชาวมอญวัดม่วงบน อำเภอบ้านโป่ง เป็นต้น (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 67-68) ดังที่ ปรียา คະຕູ (สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561) กล่าวว่า “ครอบครัวในตระกูลก็ยังไปมาหาสู่กัน บ้านน้ำที่อยู่แถบวัดสร้อยฟ้าก็มาเยี่ยมเยียนบ้านตนที่ดอนกระเบื้อง” แสดงให้เห็นว่าชุมชนชาวมอญยังคงมีความเอื้อเฟื้อและมีปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน เนื่องจากเป็นเครือญาติกันทั้งหมด

ชุมชนชาวมอญในพื้นที่จังหวัดราชบุรีนี้ ถือเป็นชุมชนมอญแห่งหนึ่งในประเทศไทย ที่มีประวัติความเป็นมาอันเก่าแก่ และมีพัฒนาการต่อเนื่องมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นทางด้านสังคม วัฒนธรรม วิธีการดำเนินชีวิตและความคิดความเชื่อ โดยสิ่งสำคัญที่เป็นใจความสำคัญของกลุ่มชนชาวมอญนี้ เห็นจะเป็นความศรัทธาที่มีต่อพระพุทธศาสนาและความเชื่อในการนับถือผีควบคู่กัน ซึ่งบรรพบุรุษต้นตระกูลได้ปลูกฝัง ให้ลูกหลานยึดถือเอาไว้เป็นสิ่งยึดเหนี่ยวทางจิตใจ ไม่ว่าจะเป็นในระบอบสังคมขนาดเล็กอย่างครอบครัว หรือระดับชุมชน การดำรงชีวิตของชาวไทยเชื้อสายมอญก็ต้องผูกพันอยู่กับวัด พระสงฆ์ และการนับถือผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษ ฯ และพึงพาธรรมชาติสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ แม้ว่าในสังคมปัจจุบันความก้าวหน้าทางการศึกษา สาธารณสุข การเดินทางสัญจร ฯ ประกอบกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีจะเข้าถึงครอบคลุมพื้นที่ และความคิดความอ่านของกลุ่มมอญรุ่นใหม่ ส่งผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาชาวมอญในมิติต่าง ๆ เช่น การใช้ภาษามอญ การแต่งกาย การประกอบอาชีพ หรือแม้กระทั่งการนับถือผี ซึ่งเป็นข้อปฏิบัติสำคัญของชาวมอญ จากการลงพื้นที่ศึกษาพบว่า ชาวมอญกลุ่มที่เป็นวัยรุ่น และวัยทำงานมีการเปลี่ยนแปลงทางสังคม วัฒนธรรม และวิถีต่าง ๆ ตามสภาวะการเปลี่ยนแปลงของยุคสมัยนี้ เช่นเดียวกันกับกลุ่มคนไทย หรือกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ แต่ยังคงมีความเคารพนับถือในพระพุทธศาสนา และบิดามารดา รวมทั้งนับถือผีบรรพบุรุษของตนอยู่ แม้จะไม่เคร่งครัดเหมือนกลุ่มผู้อาวุโสก็ตาม

นอกเหนือจากภูมิสังคม วัฒนธรรมแล้ว ผู้วิจัยเห็นว่าบริบทของสภาพพื้นที่ สิ่งแวดล้อมก็เป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อเนื่องกัน ซึ่งบรรพบุรุษชาวมอญได้เลือกทำเล สภาพแวดล้อมในการตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัย โดยพิจารณาจากความอุดมสมบูรณ์ของลำน้ำแม่กลอง เพื่อใช้ในการอุปโภค บริโภคและทำการเกษตรกรรม รวมทั้งยังใช้เป็นเส้นทางหลักในการเดินทางค้าขาย ไปมาหาสู่กันระหว่างชุมชนมอญโพธารามและชุมชนมอญบ้านโป่ง การเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศของกลุ่มน้ำแม่กลอง ภายหลัง พ.ศ. 2500 เป็นต้นมา เป็นช่วงของการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจฯ บริเวณพื้นที่กลุ่มน้ำแม่กลองถูกกำหนดให้เป็นศูนย์กลางความเจริญแห่งภูมิภาคตะวันตก รัฐบาลมีนโยบายที่ต้องการทำให้ประเทศพัฒนา ดังนั้น รัฐจึงให้ความสำคัญกับภาคอุตสาหกรรมมากกว่าภาคเกษตรกรรม ซึ่งนโยบายดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของผู้คนกลุ่มแม่น้ำแม่กลองเป็นอย่างมาก การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ได้แก่ การพัฒนาโครงข่ายถนน การพัฒนาระบบชลประทานขนาดใหญ่ (มณฑล คงแถวทอง, 2544) ภายหลังจากการสร้างระบบชลประทานขนาดใหญ่ และมีการขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรมมาตั้งริมแม่น้ำแม่กลองทั้งสองฝั่ง ทำให้ระบบนิเวศของกลุ่มน้ำเปลี่ยนแปลงไป แม้ว่าสัตว์น้ำในแม่น้ำจะมีจำนวนลดลงไป แต่ก็ยังคงหากินได้ไม่ขาดแคลน เช่น ปลากระตี่ ปลาน้ำ ปลาอีสง ปลาหลด ปลากด ปลาตะเพียน ปลาสร้อย กุ้งแม่น้ำ ฯลฯ ส่วนวิธีการในการจับสัตว์น้ำก็ยังคงใช้วิธีดั้งเดิมอยู่ เช่น การทอดแห การวางตะครีต การลอยตาข่าย การตักรำ การวางลอบ การวางเบ็ดราว ส่วนวิธีการหาปลาที่สูญหายไปแล้วคือ การยกยอ กับการลากเชือก เนื่องจากระดับของน้ำในแม่น้ำที่ต่ำลงกว่าในอดีตมาก และสภาพพื้นผิวดินใต้แม่น้ำที่ไม่มีทราย (วัชร ชูสุทธิ, 2551) จากการเปลี่ยนแปลงด้านการเดินทางขนส่ง การประกอบอาชีพ ฯ ในปัจจุบัน อาจทำให้ชาวบ้านในชุมชนไม่ได้ใช้ประโยชน์ของแม่น้ำแห่งนี้เหมือนดังเดิมแล้วก็ตาม แต่แม่น้ำแม่กลองก็ยังคงประโยชน์และความสำคัญ ในการเป็นแหล่งอาหารในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำแม่กลองแห่งนี้ โดยเฉพาอย่างยิ่งการใช้ประโยชน์ในด้านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ซึ่งสามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญที่ใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก ทั้งยังมีการใช้อาหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในงานประเพณี พิธีกรรมต่าง ๆ ซึ่งผู้วิจัยจะกล่าวถึงประเด็นสำคัญที่ได้จากการศึกษา อาหารพื้นถิ่นของชาวมอญจังหวัดราชบุรี ในบทต่อไป

บทที่ 4

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี

การนำเสนอข้อมูลในบทที่ 4 นี้ เป็นการรวบรวมข้อมูลทั้งจากเอกสาร การลงพื้นที่ ตลอดจนการสัมภาษณ์ เก็บข้อมูลจากการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่นโดยกลุ่มตัวอย่างที่ผู้วิจัยได้ติดต่อไว้ และนำข้อมูลมาเรียบเรียงโดยมีรายละเอียดตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ 1) เพื่อศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น 2) เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ โดยวิเคราะห์ข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเชื่อมโยงประกอบกับแนวคิด และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่ได้บทวนมาแล้วในบทที่ 2 พบว่ามีประเด็นที่ควรทำการอธิบายเพิ่มเติมเพื่อสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงและบทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อความสำเร็จในการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยมีรายละเอียดดังหัวข้อต่อไปนี้

4.1 ความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

4.1.1 ประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรมที่ชุมชนยึดถือปฏิบัติกันมา

4.1.2 การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม

4.2 การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

4.3 บทบาทความสำคัญวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

4.4 การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

4.4.1 การรวบรวมความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

4.4.2 การพัฒนาสื่อสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้

วัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่น เป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาวมอญ อีกทั้งยังเป็นภาพสะท้อนของวิถีชีวิต ภูมิปัญญา รวมถึงความเชื่อ ฯ อันเกิดจากการเรียนรู้ถึงการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่รอบตัว เพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิต จนเกิดเป็นวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่สั่งสม สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน โดยสามารถสรุปผลการศึกษาได้ดังหัวข้อต่อไปนี้

4.1 ความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

การศึกษาความคงอยู่ การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญนั้น ขึ้นอยู่กับบริบททางสังคม วัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและความเป็นจริงของชุมชนท้องถิ่นนั้น การทำความเข้าใจถึงลักษณะสำคัญของวัฒนธรรม นับว่าเป็นส่วนสำคัญ เนื่องจากวัฒนธรรมมีพลวัต การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมนั้นอาจมีสาเหตุมาจากทั้งปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก ฯ สำหรับอาหารพื้นถิ่นมอญ ในปัจจุบัน จากการศึกษผ่านการสังเกตและสัมภาษณ์ของผู้วิจัย พบว่าส่วนหนึ่งของเยาวชนไทยมอญ หรือประชาชนกลุ่มวัยทำงานทั่วไปในพื้นที่จังหวัดราชบุรี ไม่นิยมรับประทานอาหารพื้นถิ่น หรือบางกลุ่มก็รับประทานไม่เป็น เนื่องจากสภาพสังคม วัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป แต่ในขณะเดียวกันชาวมอญในพื้นที่อำเภอบ้านโป่ง ได้มีการรวมตัวกันอย่าง

เข้มแข็งโดยมีเป้าหมายที่จะอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญเอาไว้ส่งต่อให้รุ่นลูก รุ่นหลานได้รู้จักและสนใจที่จะสืบทอดต่อไป โดยผู้วิจัยสามารถสรุปปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรีได้ดังต่อไปนี้

4.1.1 ประเพณี ความเชื่อและพิธีกรรมที่ชุมชนยึดถือปฏิบัติกันมา

ความเชื่อและความเคารพศรัทธาที่กลุ่มชาติพันธุ์มอญ มีต่อพระพุทธศาสนา ผีและบรรพบุรุษ นั้นมีการยอมรับนับถือเป็นแนวปฏิบัติสืบทอดและส่งต่อกันมาอย่างเข้มแข็ง ทำให้ปัจจัยด้านความเชื่อ เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารตามความเชื่อ อาหารที่ใช้ในประเพณี พิธีกรรมของชาวมอญ จังหวัดราชบุรียังคงดำรงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะอาหารที่นิยมในประเพณีของชาวมอญที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักโดยทั่วไป คือ ข้าวแช่ หรือ เปิงด้าจ๊ก ซึ่งนับว่าเป็นวัฒนธรรมอาหารมอญที่มีชื่อเสียง มีการศึกษาวิจัยนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารชนิดนี้ไว้อย่างมากมาย เช่น การศึกษาของธีระพงษ์ มีโธสง (2554) ได้กล่าวถึงข้าวแช่ไว้ว่า ข้าวแช่ หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “ข้าวสงกรานต์” เป็นอาหารที่ถือเป็นมรดกวัฒนธรรมของชาวมอญ การทำข้าวแช่ต้องมีความอดทนและความละเอียดอ่อน เพราะเครื่องหรือกับข้าวแช่นั้นมีกับข้าวอยู่หลากหลายชนิดด้วยกัน แล้วแต่ความนิยมของท้องถิ่นนั้น ๆ บางแห่งมีมากถึง 12 ชนิด การทำข้าวแช่ หรือการถวายข้าวแช่ในวันสงกรานต์ หรือวันปีใหม่ของชาวมอญ นั้น เป็นการทำบุญที่ชาวมอญในหมู่บ้านจะมีความกระตือรือร้น ในการตระเตรียมสิ่งของ ต้องทำเป็นพิธีการหลายอย่าง ดังที่ โครงการพลิกตำนานอาหารพื้นบ้าน ไทย-รามัญ (2549) และองค์ บรรจุน (2550) กล่าวถึงการทำข้าวแช่ว่าเป็นพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์ การหุงข้าวแช่ในอดีตของชาวมอญจัดว่าเป็นพิธีกรรมในการบูชาเทวดาอย่างหนึ่ง มีขั้นตอนซับซ้อน ต้องปลุกศาลเพียงตา หุงข้าวนอกชายคาบ้าน ชวนน้ำทั้ง 7 ครั้ง จากนั้นจึงนำไปหุง และเตรียมกับข้าวให้พร้อม แม้กรรมวิธีการทำจะยุ่งยากซับซ้อน แต่ชาวมอญก็ไม่ย่อท้อในการทำ เนื่องจากได้รับการปลุกฝังและมีความคิดความเชื่อว่าการทำอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ในงานประเพณีนั้นต้องมีความตั้งใจในการทำ ดังคำสัมภาษณ์ของคุณคมสร จับจุ ที่กล่าวถึงการทำข้าวแช่ไว้ว่า “เครื่องเคียงข้าวแช่แต่ละอย่างใช้ระยะเวลานาน โดยเครื่องเคียงหนึ่งอย่างใช้เวลาครึ่งวัน ซึ่งสำหรับข้าวแช่ที่ทำนั้นต้องออกมาดีทั้งหน้าตาและรสชาติ เพราะเรานำไปบวงสรวงเทวดาและทำบุญ” (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

นอกจากนี้ ยังมีอาหารที่ใช้ในงานประเพณีหรือพิธีกรรมที่ถูกส่งต่อความคิดความเชื่อในการประกอบอาหารและการรับประทานอาหาร เช่น การรับประทานข้าวเหนียว ได้มีการให้ข้อมูลว่าชาวมอญในสมัยก่อนมีอาชีพหลักคือทำนาข้าวและชาวมอญรับประทานข้าวเหนียวกันมาแต่ดั้งเดิม เมื่อคนมอญทำบุญหรือประกอบพิธีกรรมก็มักจะหุงข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบ เช่น การทำบุญในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา วันมาฆบูชา ที่ชาวมอญเรียกว่าประเพณีจองโอะห์ต่าน (สารทข้าวหลาม) หรือประเพณีถวายความอบอุ่นแด่พระสงฆ์ (จองแปลว่า เผา โอะห์แปลว่า ฟืน ต่านแปลว่า การบริจาค) ประเพณีนี้ ชาวบ้านจะเผาข้าวหลามและเตรียมเครื่องปรุง เพื่อหุงข้าวต้มเครื่องถวายพระสงฆ์

โดยชาวมอญบ้านม่วงนิยมทำขนมข้าว หรือข้าวยาคุ (กวยนต้าจเต๊ะห์เซะห์) ส่วนชาวมอญในพื้นที่อื่น ๆ จะเผาข้าวหลามเพื่อถวายพระสงฆ์ และยังใช้ข้าวเหนียวในงานประเพณี ช่วงเทศกาล สงกรานต์มีการกวนข้าวเหนียวแดง หรือการเลี้ยงผีของชาวมอญ ในสำหรับไหว้ผีต้องมีข้าวเหนียว 1 บัน และข้าวเม่า เป็นต้น โดยได้มีการกล่าวถึงการทำอาหารเพื่อใช้ในการไหว้ผีหรือการทำบุญให้ผีบรรพบุรุษนั้น จะต้องทำด้วยความใส่ใจ ต้องมีความประณีต เพื่อให้เหมาะสมกับคุณงามความดีของผีบรรพบุรุษของตนเอง

จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ชาวมอญมีความเชื่อในสิ่งศักดิ์สิทธิ์เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจ และความเชื่อนี้เองก็นับเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวมอญยังคงดำรงอยู่และสืบสานจนเป็นแบบแผนในการปฏิบัติเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

4.1.2 การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม

การเรียนรู้และการถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านสถาบันทางสังคม ทั้งครอบครัว เครือญาติ วัด โรงเรียน โดยผู้อาวุโสในชุมชนชาวมอญเป็นผู้มีบทบาททางสังคม ทั้งยังมีความรู้ในประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวมอญที่พร้อมถ่ายทอดให้ลูกหลาน โดยในขณะที่ทำหน้าที่เลี้ยงดูลูกหลาน ก็ได้มีการถ่ายทอดวิธีการประกอบอาหาร การใช้วัตถุดิบ และความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่นพบว่าส่วนมากมักได้รับการถ่ายทอดโดยคนในครอบครัวจาก ยาย แม่ ป้า ฯ ในลักษณะจากการสังเกต ดู และจดจำ หรือแบบครูพักลักจำ เป็นกระบวนการเรียนรู้ผ่านการซึมซับตั้งแต่เด็กจนโต

“...เหมือนอย่างเราทำอาหารนั้นแหละ ถ้าเราไม่ลงมือทำเอง
เราก็มไม่สามารถรู้ได้ว่าเครื่องแกงนี้มีวัตถุดิบอะไรบ้าง
หรือบางครั้งเราดมอาหารที่แม่ทำ แล้วเรอบอกว่าไม่หอมเลย
แม่ผมก็พูดขึ้นว่า แล้วมันขาดอะไร ไม่มีกลิ่นจากวัตถุดิบอะไร
ก็ให้ใส่วัตถุดิบนั้นลงไป” (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

กลุ่มตัวอย่างหลายท่านได้ให้ข้อมูลถึงการเรียนรู้วิธีการ ภูมิปัญญาในการประกอบอาหารว่า ส่วนใหญ่มักจะเริ่มจากการเข้าไปช่วยเป็นลูกมือในเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ ก่อน เช่น ล้างผัก ตัดผัก ปอกหอม กระเทียม เมื่อได้ทำบ่อย ๆ เข้า แม่หรือพี่ ป้า น้า อา ก็จะสอนเทคนิคภูมิปัญญา เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย เป็นขั้นตอนกระบวนการที่ซับซ้อนขึ้น ทั้งนี้การเรียนรู้โดยมากจะเป็นอาหารที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน ในครัวเรือนของตนก่อน เมื่อมีความชำนาญยิ่งขึ้น จึงได้เรียนรู้การทำอาหารที่ใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมต่อไป

นอกเหนือจากการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านคนในครอบครัวและเครือญาติแล้ว ยังพบว่าคนในชุมชน โดยเฉพาะผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชน ได้กลายมาเป็นเรียวแรงสำคัญที่เข้าร่วมกับองค์กรท้องถิ่น วัด โรงเรียน และหน่วยงานต่าง ๆ ในการพัฒนาและสืบสานวัฒนธรรมมอญ ดังที่ได้

กล่าวไปแล้วในบทที่ 3 ขวามอญมีวัดเป็นศูนย์รวมทางจิตใจและศูนย์กลางของชุมชน โดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์จากศรัทธา ความเคารพนับถือ และได้มีการถ่ายทอดภาษา ภูมิปัญญาของมอญผ่านกลุ่มสังคมเหล่านี้ มีการใช้พื้นที่ของวัดในการส่งเสริม ทำกิจกรรมต่าง ๆ และยังได้มีการถ่ายทอดผ่านโรงเรียน โดยการจัดกิจกรรมให้เยาวชนในพื้นที่ได้มาเรียนรู้ภูมิปัญญามอญ ทั้งการทำสไบมอญ ภาษาประเพณี รวมถึงวัฒนธรรมอาหารด้วย

“..นอกจากนี้ผมยังได้ช่วยบรรจุหลักสูตรการเรียนการสอนประวัติศาสตร์ท้องถิ่นให้กับโรงเรียนบ้านม่วงเป็นเวลา 10 ปีแล้ว ซึ่งมีทั้งพื้นพูนน้ำพริกมอญ น้ำพริกปลาย่าง ให้มีตราสินค้าแสดงเอกลักษณ์มอญ” (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

จากการสัมภาษณ์และศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญในจังหวัดราชบุรี ยังพบว่าการส่งเสริม การเผยแพร่ทางสื่อสารสนเทศ รายการโทรทัศน์ รวมถึงเว็บไซต์ สื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ สามารถรวบรวมได้ดังนี้

สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเอเชีย มหาวิทยาลัยมหิดล ได้จัดงานเสวนา หัวข้อ “กินอยู่อย่างมอญ” ตอนที่1 และตอนที่ 2 โดยในการเสวนาได้กล่าวถึงอาหารมอญของชาวราชบุรี ได้มีการนำเสนอในรายการเล็ก ๆ เปลี่ยนโลก (by Mahidol) ในวันที่ 28 ตุลาคม 2557

รายการ ทุกทิศทั่วไทย Thai PBS

- ตอน วิธีชีวิตชาวไทยเชื้อสายมอญ แห่งลุ่มแม่น้ำแม่กลอง ออกอากาศวันที่ 13 มีนาคม 2557
- ตอน ชาวไทยเชื้อสายมอญ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี สอนเยาวชนทำอาหาร สืบสานวิถีมอญ ออกอากาศวันที่ 23 พฤษภาคม 2558
- ตอน ชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรีรวมกลุ่มทำน้ำพริกปลาย่าง ออกอากาศวันที่ 27 พฤศจิกายน 2558

รายการ iASEAN VOICE TV

- ตอน ย้อนรอยสายสัมพันธ์ไทย-มอญ ที่พิพิธภัณฑวัดคงคาราม ออกอากาศวันที่ 11 กรกฎาคม 2558

รายการภัตตาหารบ้านทุ่ง Thai PBS

- ตอน “มะตาด” ออกอากาศวันที่ 4 ตุลาคม 2557
- ตอน “มะสัน” อาหารของขวามอญ 1 ปีมี 1 ครั้ง ชุมชนมอญ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ออกอากาศวันที่ 11 เมษายน 2558
- ตอน มหกรรมอาหารมอญ ออกอากาศวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2561
- ตอน ข้าวแช่มอญ ออกอากาศวันที่ 7 เมษายน 2561

รายการคนของประชาชน

ตอน เยาวชนมอญรวมพลังสืบสานของดีชุมชน ออกอากาศวันที่ 18 กันยายน 2559

รายการคุยข่าวเช้า ช่อง 8

ตอน พาเที่ยวตลาดนัดแนวใหม่ “ตลาดนัดชาวมอญ” อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ออกอากาศวันที่ 15 มกราคม 2560

รายการตะลอนข่าวสุดสัปดาห์ ไทยรัฐทีวี

ตอน ราชบุรี ชวนชิมแกงส้มลูกมะตาดของชาวมอญ ออกอากาศวันที่ 22 กรกฎาคม 2561

รายการจักรเพชร 7 ย่านน้ำ GMM25

ตอน เที่ยวชุมชนมอญวัดเขาช่องพราน จังหวัดราชบุรี ออกอากาศวันที่ 17 กรกฎาคม 2562

รายการข่าวเที่ยง ไทยรัฐทีวี

ตอน ชวนชิมพริกแกงสูตรชาวมอญ บ้านนครชุมน์ ออกอากาศวันที่ 13 พฤศจิกายน 2563

รายการข่าวค่ำ รอบทิศถิ่นไทย ช่อง NBT

ตอน ราชบุรี สืบทอดตำรับพริกแกงมอญสู่ตลาดออนไลน์ ออกอากาศวันที่ 19 พฤศจิกายน 2563

รายการห้องเรียนวัยเก๋า Thai PBS

ตอน เรียนรู้วิถีชุมชนชาวมอญบ้านโป่ง จ.ราชบุรี ออกอากาศวันที่ 19 พฤศจิกายน 2563

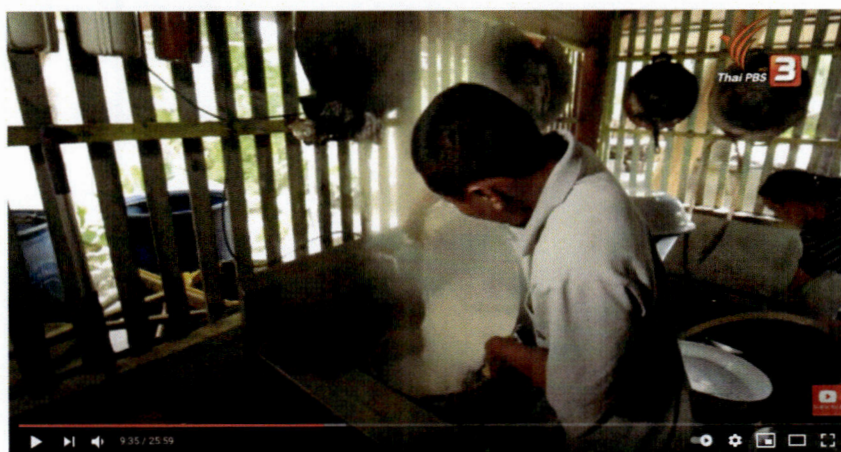
ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตจากการสืบค้นข้อมูลสารสนเทศ พบว่าการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารมอญ จังหวัดราชบุรีได้รับความนิยมมากตั้งแต่ปี 2557 เป็นต้นมา โดยมีการเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม นำเสนอเอกลักษณ์ของชาวมอญผ่านประเพณี สถาปัตยกรรม พิพิธภัณฑสถาน และอาหาร ทั้งนี้พบว่าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารได้ถูกนำเสนอผ่านทางพื้นที่อำเภอบ้านโป่งมากกว่า อำเภอโพธาราม อย่างเห็นได้ชัด อาจด้วยความมีชื่อเสียงดั้งเดิมของพิพิธภัณฑสถานวัดบ้านม่วง และด้วยกลุ่มผู้นำชุมชนในอำเภอบ้านโป่งมีเครือข่าย และมีความต้องการในการส่งเสริมพัฒนาวัฒนธรรมมอญ โดยเฉพาะด้านอาหารในพื้นที่ชุมชน โดยคุณคมสธร จับจุ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับจุดเริ่มต้นในการถ่ายทอด เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไว้ดังนี้

“เมื่อพุทธศักราช 2527 ผมเป็นคนโทรศัพท์หาสื่อโทรทัศน์ เพื่อให้มาทำรายการเกี่ยวกับมอญ มีช่วงหนึ่งทำเกี่ยวกับมอญลุ่มแม่น้ำแม่กลอง 6 รายการ ถ่ายทอดให้รับชมทุกวันพุธ-พฤหัสบดี ตลอด 1 ปี ซึ่งมีทั้งประเพณีการไหว้ผี รำผี งานบวช งานออกพรรษา เป็นต้น ให้ได้รับชมกัน”

“..อย่างการทำขนมในพิธีบวชที่ได้หายไปจากชุมชนนานถึง 50 ปี หรือเรื่องเกี่ยวกับมอญทั้งหมด เราโชคดีมากที่ได้รับการฟื้นฟูอีกครั้งจากการได้ออกสื่อโทรทัศน์ สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ทั้งนี้ชุมชนมอญนครชุมน์เป็นชุมชนมอญที่สร้างแรงบันดาลใจและเป็นต้นแบบให้กับชุมชนมอญพื้นที่อื่น ๆ ปัจจุบันถ้ามีคนมาถามเกี่ยวกับวัฒนธรรมมอญก็สามารถให้ข้อมูลได้เท่าที่ตัวเองทราบและจดจำได้ ซึ่งเป็นการส่งต่อและถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับลูกหลานหรือบุคคลอื่น ๆ ต่อไป อีกทั้งปัจจุบันมีเทคโนโลยีที่สามารถบันทึกภาพและเสียงได้ จึงทำให้คนรุ่นใหม่มีแรงบันดาลใจในการศึกษาได้ดีอีกด้วย”



ภาพที่ 8 รายการทั่วถิ่นแดนไทย วิถีชาวมอญรามัญ วัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านม่วง จ.ราชบุรี
ที่มา : ทั่วถิ่นแดนไทย. (2561, กันยายน 22). วิถีชาวมอญรามัญ วัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านม่วง จ.ราชบุรี [Video file]. สืบค้นจาก <https://program.thaipbs.or.th/TuaThin/episodes/55662>



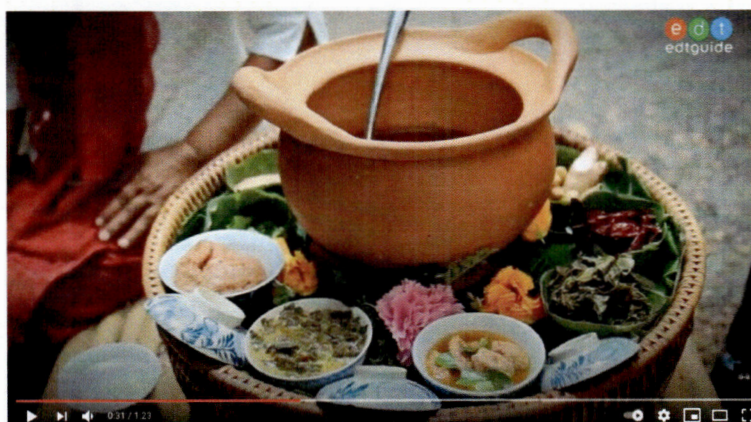
ภาพที่ 9 ภัตตาคารบ้านทุ่ง ตอนมหรกรรมอาหารมอญ
ที่มา : ภัตตาคารบ้านทุ่ง. (2561, กุมภาพันธ์ 10). มหรกรรมอาหารมอญ [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=dQ5dTYBA2X0>



ภาพที่ 10 ภัตตาคารบ้านทุ่ง ตอนข้าวแช่มอญ

ที่มา : ภัตตาคารบ้านทุ่ง. (2561, เมษายน 7). ข้าวแช่มอญ [Video file]. สืบค้นจาก

<https://www.youtube.com/watch?v=VvZt6POSX4w>



ภาพที่ 11 ตลาดสุขใจ ชาววิถีไทย-มอญ วัดดอนกระเบื้อง ราชบุรี

ที่มา : EDTGuide. (2561, ตุลาคม 19). ตลาดสุขใจ ชาววิถีไทย-มอญ [Video file]. สืบค้นจาก

<https://www.youtube.com/watch?v=jTxavtulEx8>



ภาพที่ 12 ย้อนรอยสายสัมพันธ์ไทย-มอญ ที่พิพิธภัณฑวัดคงคาราม

ที่มา : iASEAN. (2558, กรกฎาคม 11). ย้อนรอยสายสัมพันธ์ไทย-มอญ ที่พิพิธภัณฑวัดคงคาราม [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=Ch9SBbgndg>

นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารมอญยังได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงาน องค์กรท้องถิ่น ฯ โดยเฉพาะในพื้นที่อำเภอบ้านโป่งมีการจัดการที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารมากกว่าชุมชนมอญพื้นที่อื่น ๆ ในจังหวัดราชบุรี ด้วยความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน ผู้นำทางศาสนาและการสนับสนุนจากภาครัฐจึงได้มีการจัดกิจกรรมสืบสานวัฒนธรรมชาวไทยเชื้อสายรามัญ “เจียะ ม่อง โรง โมน เติง ราชบุรี กินอยู่มอญเมืองราชบุรี” เป็นงานที่ชาวมอญอำเภอบ้านโป่ง 3 ตำบล คือ ตำบลบ้านม่วง ตำบลนครชุมน์ ตำบลค้งพยอมได้รวมตัวกันจัดงาน โดยกิจกรรมภายในงานมีลักษณะคล้ายกับงานวัด มีการนำเสนอวิถีชีวิตชาวมอญ ทั้งเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย การใช้ภาษา การจำหน่ายสินค้าชุมชนมอญ อาหารมอญ อาทิ แกงคั่วหัวตาล ข้าวแช่ ข้าวมันส้มตำ แกงบอน แกงซี่เหล็ก แกงหยวกกล้วย ขนม ฯ มีคนมอญจากชุมชนต่าง ๆ ที่เป็นเครือข่ายพันธมิตรกันจากหลายจังหวัดมาร่วมด้วย เช่น มอญบ้านบางขันหมาก ลพบุรี กลุ่มสตรีมอญสังขละบุรี กาญจนบุรี มอญเจ็ดริ้ว สมุทรสาคร และมอญจากจังหวัดปทุมธานี ฯ แต่ละกลุ่มก็จะนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจัดแสดงและขายให้กับนักท่องเที่ยวด้วย ไม่ว่าจะเป็นผ้าทอ สไบมอญ น้ำพริก ปลาต้ม พืชผลทางการเกษตร และของใช้ต่าง ๆ กิจกรรมนี้จัดขึ้นครั้งแรกในวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2558 และจากนั้นก็จัดต่อเนื่องมาเป็นประจำทุกปี

“ ..ความร่วมมือได้งบจากวัฒนธรรมจังหวัด งบจากองค์การบริหารส่วนตำบล และหน่วยงานอื่น ๆ ผู้คนที่มาร่วมงานประทับใจในการจัดงานของเรา ซึ่งทั้งผู้ขายสินค้า และผู้คนที่เข้าร่วมงานต่างก็ได้รับความสุขเช่นเดียวกัน ทั้งนี้เรื่องงบประมาณ เมื่อหน่วยงานหรือองค์กรไหนเห็นถึงการทำงานของเร และพร้อมที่จะสนับสนุน ก็มักมีการจัดงบประมาณมาให้ ซึ่งขึ้นอยู่กับจังหวะและเวลาด้วย นอกจากนี้ผมมองว่าคณะที่จัดทำรายการออกสื่อโทรทัศน์หรือเด็กฝึกงานในสังกัด มักได้เปรียบเนื่องจากงานที่เราจัด เราเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมอญมาโดยเฉพาะ ซึ่งสามารถให้ทั้งข้อมูล ภาพ และเสียงได้อย่างเต็มที่ ทั้งนี้ที่เห็นออกรายการผมไม่ได้ค่าเสียเวลาเลย แต่มีการให้ค่าอาหารแทน ซึ่งมองว่าเราต่างได้สิ่งที่เราต้องการ ตัวผมเองและคณะทำงานประสบผลสำเร็จในการจัดงาน ทั้งยังได้เผยแพร่อาหารมอญให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจากการใช้สื่อโทรทัศน์ ส่วนทางสื่อเองก็ได้ประโยชน์จากการได้ข้อมูล ภาพ และเสียงที่สามารถนำไปถ่ายทอดออกอากาศได้.. ” (คมสรร์ จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)



ภาพที่ 13-14 บรรยากาศภายในงานเจียะ ม่อง โรง โมน เติง กินอยู่คู่มอญเมืองราชบุรี ครั้งที่ 4
(2562, มีนาคม 16)



ภาพที่ 15-16 งานเจียะ ม่อง โรง โมน เติง กินอยู่คู่มอญเมืองราชบุรี ครั้งที่ 5
ที่มา : กระทรวงวัฒนธรรม. (2563, กุมภาพันธ์ 1). เจียะ ม่อง โรง โมน เติง 2563 [Online].
สืบค้นจาก https://www.m-culture.go.th/th/article_view.php?nid=41443

การส่งเสริมความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของหน่วยงานต่าง ๆ ที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญของจังหวัดราชบุรีนั้น ทำให้เกิดความตื่นตัวในชุมชน การจัดงานได้รับการสนับสนุนประชาสัมพันธ์ทั้งจากหน่วยงานต่าง ๆ สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดราชบุรี สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดราชบุรี กระทรวงวัฒนธรรม ฯ และยังมีชาวมอญที่รวมกลุ่มกันทั้งในเชิงให้ความรู้ทางวิชาการ และการติดต่อสื่อสารระหว่างชาวมอญด้วยกันเอง เป็นการใช้สื่อสารสนเทศ สื่อสังคมออนไลน์ เทคโนโลยีในการแสดงออก การประชาสัมพันธ์กิจกรรมวัฒนธรรมภูมิปัญญาของตน ให้เป็นที่รู้จัก เยาวชนกลุ่มชาติพันธุ์มอญก็มีความสนใจและเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมมอญมากยิ่งขึ้น สังเกตได้จากการเข้าร่วมงานที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่พบว่า มีจำนวนผู้เข้าร่วมงานมากขึ้นทุก ๆ ปี กลุ่มวัยรุ่น วัยทำงานเข้าร่วมกิจกรรมมากขึ้น สร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน และยังสร้างโอกาสในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมมอญให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นด้วย

“ ..การรวมกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมของ 3 ตำบล คือ ตำบลบ้านม่วง ตำบลนครชุมน์ ตำบลคู้พยอม เกิดจากเรามีแนวคิดอยากจะอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญของเราเอาไว้ และในประเทศไทยก็มีที่ที่เดียวที่รวมตัวกันได้ อธิบดีกรมศิลปากรยังบอกว่าปกติแค่หมู่เดียวการรวมตัวกันทำงานก็ว่ายากแล้ว แต่ที่นี้ร่วมมือร่วมใจกันเป็นอย่างดี ท่านก็อาจจะเชิญพวกเราไปบรรยายเรื่องการอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญเรา ที่หลาย ๆ สถาบัน ทั้งของมหาวิทยาลัยมหิดล กรมศิลปากร เครือข่ายของราชภัฏ เพชรบุรี ราชบุรี นครปฐม อยุธยา อ่างทอง ลพบุรี ลำพูน ฯ ..

..ช่วงหลังมีทางโรงเรียน มหาวิทยาลัยต่าง ๆ มาในชุมชนมอญ
 นำนักเรียนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมต่างชาติมาด้วย มาเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิต
 ความเป็นอยู่ ความเชื่อ ความศรัทธา การทำอาหาร การหาปลา คำนวณ ฯ
 เราก็ก้าวไปทำกิจกรรมแบบนี้ให้ดูเลย.. ” (อำนาจ กมลศิลป์, สัมภาษณ์, 16 มีนาคม 2562)

จากการศึกษาทำความเข้าใจถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี พบว่าปัจจัยด้านความเชื่อมีผลโดยตรงกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่ใช้ในงานประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ สำหรับค่านิยม หรือวิถีชีวิตที่มีผลกับการประกอบอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันนั้นมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับพฤติกรรมการบริโภค การถ่ายทอดกันในครอบครัว และเครือญาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการประกอบอาหารเพื่อใช้ในการไหว้บรรพบุรุษ รุ่นลูกรุ่นหลานก็ต้องทำอาหารที่บรรพบุรุษของตนชอบรับประทาน ทำให้ยังคงมีการสืบทอดการทำอาหารพื้นถิ่นนี้เรื่อยมา อีกประการสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นถิ่นมอญยังคงดำรงอยู่ในพื้นที่จังหวัดราชบุรีก็ด้วยความเข้มแข็งของชุมชน ผสมกับประโยชน์ของการใช้เทคโนโลยี ช่องทางการสื่อสารในปัจจุบันทำให้เกิดการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านรายการโทรทัศน์ สื่อสังคมออนไลน์ ฯ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่เด็กรุ่นใหม่ เยาวชนไทยมอญในพื้นที่ชุมชนได้ซึมซับและตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญในวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของตน อย่างไรก็ตามแม้วัตถุประสงค์การวิจัยนี้จะไม่ได้ระบุการศึกษาในประเด็นของการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น แต่จากการสัมภาษณ์ผู้วิจัยพบว่าอาหารพื้นถิ่นซึ่งเป็นมรดกตกทอดทางภูมิปัญญาของบรรพบุรุษนั้นย่อมมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงให้สอดคล้องกับยุคสมัยในปัจจุบัน เพื่อให้วัฒนธรรมอาหารนั้นได้มีการสืบทอดให้คงอยู่ต่อเนื่องกันไป ผู้วิจัยจึงได้สรุปข้อสังเกตถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ในจังหวัดราชบุรี เพื่อความเข้าใจและประโยชน์ในการวิเคราะห์ถึงบทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารนำไปสู่การจัดการความรู้ที่เหมาะสมต่อไป

4.2 การเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

การเปลี่ยนแปลงปรับตัวแห่งวิถีชีวิต ของผู้คนในแต่ละพื้นที่ย่อมเป็นผลมาจากหลากหลายสาเหตุและปัจจัย อาทิ การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การพัฒนาทางเทคโนโลยี การพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ตามนโยบายของรัฐ ปัจจัยเหล่านี้ล้วนมีผลในการปรับเปลี่ยนวิถีการดำรงชีวิตของชาวมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ มีการพัฒนาสาธารณูปโภค การสร้างทางรถไฟ การสร้างเขื่อนฯ ระบบชลประทาน และเมื่อมีการตัดถนน มีรถโดยสารประจำทาง เกิดความสะดวกสบายของการคมนาคม ชาวมอญได้ส่งลูกหลานเข้าไปเรียนในเมือง ทั้งตัวจังหวัดราชบุรี และกรุงเทพมหานครฯ มากยิ่งขึ้น สภาพความเป็นอยู่และการประกอบอาชีพของชาวมอญก็มีการปรับเปลี่ยน จากเดิมที่มีการทำนาเป็นหลักเป็นส่วนใหญ่ ก็หันไปทำไร่กันมากขึ้น รวมถึงการไปทำงานต่างถิ่น การรับราชการ ค้าขาย และการเข้าทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมที่ตั้งขึ้นโดยรอบจากการพัฒนาพื้นที่ดังกล่าว

จากการสอบถามและสังเกตถึงกระบวนการเปลี่ยนแปลงที่ความเจริญทางสังคม วัฒนธรรมกระแสหลักเข้ามามีอิทธิพลในประเด็นของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรีนั้น ผู้วิจัยพบว่าการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ดังนี้

4.2.1 การลดลง หรือสูญหายไปของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารพื้นถิ่น

การพัฒนาพื้นที่ให้ความเจริญเข้าถึงยังชุมชนได้มากขึ้น ส่งผลให้สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติของชุมชนได้เปลี่ยนแปลงไป แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ที่นาต่าง ๆ ได้ถูกพัฒนาพื้นที่เป็นที่ดินจัดสรร มีการขยายตัวของเมืองมากยิ่งขึ้น รวมถึงการใช้สารเคมีในการทำไร่ การปล่อยน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนส่งผลต่อวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร จากเดิมที่เคยหาได้โดยไม่ต้องซื้อหากก็เปลี่ยนไป วัตถุดิบเช่น ปลาต่าง ๆ ในแหล่งน้ำ แม่น้ำแม่กลอง ลดจำนวนลงด้วยคุณภาพของน้ำที่เปลี่ยนไป สำหรับพืชผักต่าง ๆ เช่น บอน มะรุม ผักบุ้ง ฯ ที่เคยหาได้ตามที่นา แหล่งน้ำตามธรรมชาติในหมู่บ้าน ชาวบ้านในชุมชนก็ใช้วิธีการปลูกไว้ใช้ในครัวเรือนของตนเอง แต่ก็ยังมีพืชพรรณบางชนิดที่หารับประทานได้ยากขึ้น อันเกิดจากสภาพการใช้ประโยชน์ของพื้นที่ที่เปลี่ยนแปลงไป

“อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันนั้น ต้องสามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายตามชุมชน อย่างพุทราหนา ผักบุ้ง กล้วย ฯ โดยวัตถุดิบเหล่านี้ขึ้นอยู่กับฤดูกาลหรือจังหวะที่พบเจอ และขั้นตอนการทำต้องไม่ยุ่งยาก.. ” (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

“..วัตถุดิบสามารถหาได้ แต่บางวัตถุดิบเป็นไปตามฤดูกาล อย่างลูกสำรับ รับประทานปีละ 1 ครั้ง คือช่วงฤดูหนาว ซึ่งนำมาทำแกงส้ม และมะตาดก็นำมาแกงส้ม โดยต้นมะตาดออกผลปีละ 1 ครั้งเช่นกัน แต่เนื่องจากในหมู่บ้านปลูกเป็นจำนวนมาก และมะตาดออกผลได้ง่ายกว่าลูกสำรับ จึงสามารถนำมาประกอบอาหารได้เป็นระยะเวลาานาน

ส่วนพวกเนื้อสัตว์ที่ใส่ในแกงก็แล้วแต่ชอบ” (เสถียร กุลเกตุ, สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561)

“ ..สมัยก่อนการหาวัตถุดิบได้จากในหมู่บ้านที่มีการปลูกพืชผักเอง แต่ปัจจุบันก็มีการซื้อวัตถุดิบจากภายนอกด้วย อย่างการทำแกงลูกชิ้นมอญ ใช้ปลาตุ๋นทำ แต่มารุ่นหลังบางคนทานปลาตุ๋น บางคนไม่ทานปลาตุ๋นก็มักไม่ใส่ หรืออย่างดอกจืด ชาวมอญก็นำมาแกงสด ๆ ชื่อว่าแกงดอกจืด มีการใส่พุทราไทย เผือกเป็นส่วนผสมด้วย โดยวัตถุดิบเก็บจากในหมู่บ้าน ” (ปรียา คะตุ้, สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561)

“ ..ต้นจืดที่ชุมชนไม่มีแล้ว แต่เหลือที่วัดม่วงเพียงต้นเดียว
ทั้งนั้นนครชุมน์มีคลองจืด ซึ่งเมื่อก่อนมีต้นจืดปลูกที่ริมคลองเป็นจำนวนมาก
เด็ก ๆ ก็มักป็นปายกันไปรอเก็บดอกจืดมาให้ที่บ้านทำแกงจืดกัน ”

(คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

ถึงครุฑมูมิฐานเป็นบ้านป่า
ต้องแข่งขั้ดอ่คำด้วยกำลัง
ต้นจืดงามตามตลิ่งกิ่งแฉล้ม
บ้างผุผากรากโคนดูโกร่นเกียน

สายคงคาเขียวเหลือเรือถอยหลัง
จนกระทั่งจืดรายหาดทรายเตียน
ดูขึ้นแฉ่มซ้อยใบเหมือนไม้เขียน
ยิ่งพิศเพี้ยนภาพฉากหลากหลากกัน

นิราศพระแท่นดงรังของสามเณรกลั่น (2504)

จากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องถึงคลองจืดเพิ่มเติม พบว่ามีการกล่าวถึงนครชุมน์ในนิราศพระแท่นดงรัง สามารถนำมาวิเคราะห์จากแบบแผน แนวทางการแต่งนิราศ ซึ่งผู้แต่งมักประพันธ์ถึงความเป็นไปในการเดินทางและนำชื่อบ้านนามถิ่นของสถานที่ที่ผ่านการเดินทางมาพรรณนาโวหารถึงความรู้สึก มีทั้งทุกข์ ทั้งสุขในช่วงระยะเวลานั้น มีทั้งเรื่องจริง และสมมติขึ้นมาบ้าง ซึ่งบทประพันธ์เหล่านี้อาจช่วยให้คนรุ่นหลังได้ทราบถึงลักษณะ สภาพพื้นที่และตำนานของท้องถิ่นนั้น ๆ ได้ โดยในนิราศพระแท่นดงรังของสามเณรกลั่น ได้กล่าวถึง ครุฑมูมิ ซึ่งหมายถึงหมู่บ้านนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง และได้พรรณนาถึงจืดรายหาดทรายเตียน ที่มีต้นจืดเรียงรายตลอดหาดทราย โดยในงานศึกษาของ พัทรินทร์ สมหอม (2554, หน้า 158) ได้มีการกล่าวถึงเกี่ยวกับการเดินทางไปส่งข้าวแช่ตามประเพณีไว้ว่า ในสมัยก่อนที่บ้านนครชุมน์ยังมีหาดทรายอยู่ริมฝั่งแม่น้ำแม่กลอง ด้านหน้าวัดใหญ่ชุมน์ทอดตัวยาวไปจนถึงบริเวณสะพานข้ามแม่น้ำไปฝั่งวัดม่วง ถ้านับย้อนหลังไปราว ๆ 80 ปีที่ผ่านมาคนนครชุมน์ทุกคนต้องได้วิ่งเล่นและเดินทางบนหาดทราย ผู้อาวุโสที่มีอายุมากกว่า 90 ปี ยืนยันว่าหาดทรายบ้านนครชุมน์มีขนาดกว้างใหญ่มาก ทรายละเอียดขาวสวย พอถึงวันสงกรานต์ได้ขนทรายเข้าวัดใครจะไปส่งข้าวแช่ก็ต้องลงหาดทราย ขาไปเดินต้องเร็วหน่อยให้ทันกับ

พระฉันเช้า พอข้ามแม่น้ำไปวัดม่วง วัดมะขามได้เสร็จ ขากลับรายไหน ๆ เป็นอันต้องได้ล้มตัวลงนอนบนหาดทรายก่อนกลับไปบ้านของตนเองทุกรายไป สอดคล้องกับประวัติศาสตร์บอกเล่าที่กล่าวถึงพื้นที่ลุ่มแม่น้ำแม่กลองซึ่งสมัยก่อนเป็นหาดทรายยาวตลอดแนวและชาวบ้านในพื้นที่สองฝั่งแม่น้ำก็มักจะเพาะถั่วอกกันแทบทุกครัวเรือน ทั้งนี้ในปัจจุบันยังมีชื่อเรียกคลองจั่ว ซึ่งอยู่ในพื้นที่ตำบลนครชุมน์

จากการศึกษาเอกสารเกี่ยวกับชื่อบ้านนามถิ่น พบว่าโดยทั่วไปการเริ่มต้นตั้งชื่อหมู่บ้านเกิดขึ้นเมื่อมนุษย์รวมกลุ่มกันสร้างที่อยู่อาศัยขึ้นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ถ้าพื้นที่นั้นมีชื่อเรียกสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติอยู่ก่อนแล้ว หรือที่เรียกกันว่า “ภูมิทัศน์ธรรมชาติ” (natural landscape) ก็จะตั้งชื่อหมู่บ้านตามสภาพแวดล้อมนั้น ซึ่งมักเป็นชื่อเรียกตามลักษณะภูมิประเทศบวกกับชื่อพืชหรือสัตว์ที่มีปรากฏโดดเด่นอยู่ในพื้นที่นั้น โดยที่อยู่ตามเส้นทางสัญจรโบราณคือ แม่น้ำ-ลำคลอง สถานที่เหล่านั้นก็มักถูกเรียกขานตามชื่อแม่น้ำ-ลำคลองนั้น บวกกับชื่อพืชพรรณที่ขึ้นเป็นจุดเด่นตามแนวคลอง เช่น บ้านคลองมะพลับ คือ หมู่บ้านริมคลองที่มีต้นมะพลับขึ้นอยู่เป็นจุดสังเกตเป็นต้น (ตรงใจ หุตากร, นักฤษฎ ยอตรา และ ธาณินทร ลิ้มปิติ, 2561) เช่นเดียวกันกับคลองจั่ว จากข้อมูลที่ได้ศึกษา ทำให้ผู้วิจัยเชื่อถือว่าข้อมูลคำบอกเล่าทางประวัติศาสตร์ที่กล่าวถึงสภาพพื้นที่ในนครชุมน์สมัยก่อน มีต้นจั่วอยู่เป็นจำนวนมากทำให้แกงดอกจั่วเป็นอาหารพื้นถิ่นมีชื่อของชาวมอญ แต่ในปัจจุบัน แกงดอกจั่วไม่ได้มีให้รับประทานตามฤดูกาลมากเหมือนสมัยก่อน หากต้องการรับประทานนอกเหนือจากฤดูกาลของพืชพรรณนั้น ชาวบ้านก็จะไปซื้อหาจากตลาด หรือสั่งซื้อจากแหล่งอื่น ๆ ทดแทน เช่นเดียวกันกับวัตถุดิบอื่น อย่างเช่นมะตาด ลูกसान (ลูกสั้น) ปลาชนิดต่าง ๆ ที่เคยหาได้ในพื้นที่ เมื่อความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติลดลงทำให้ความหลากหลายของพืชผักพื้นถิ่นบางชนิดลดลง ส่งผลให้ชาวบ้านมีการบริโภคพืชผักเศรษฐกิจทั้งที่ปลูกเองหรือซื้อจากตลาดภายในภายนอกชุมชนมากขึ้น

4.2.2 ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและสามารถประกอบอาหารพื้นถิ่นได้มีจำนวนลดลง

ความรู้ในเรื่องอาหารและการประกอบอาหารพื้นถิ่นมอญนั้น จากการสังเกต สอบถามกลุ่มตัวอย่าง พบว่าบุคคลที่มีความรู้ มีทักษะ ความสามารถในการทำอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ กลุ่มผู้สูงอายุ และกลุ่มผู้ใหญ่ในชุมชน โดยมากมีอายุ 50 ปีขึ้นไป และมีประสบการณ์ในการทำอาหารมานานกว่า 15-20 ปี โดยเริ่มทำเมื่อคนในครอบครัวมีอายุมากขึ้น เป็นการเก็บเล็กผสมน้อย ผ่านประสบการณ์ลองผิดลองถูก ครูพักลักจำจนสามารถประกอบอาหาร และปฏิบัติอย่างต่อเนื่องในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ โดยคุณคมสรได้บอกเล่าถึงความเป็นมาในการทำอาหารของตนว่า

“ ในอดีตครอบครัวของผม คุณแม่ชอบทำอาหารมอญให้รับประทาน การทำและรับประทานอาหารมอญจึงติดตัวมาตั้งแต่เด็ก อย่างแกงส้ม ต้มเค็ม น้ำพริกผักต้ม

หลน แกงเผ็ดไก่กับกล้วยดิบ เป็นต้น ซึ่งผมมองว่าการทำอาหารมอญให้ลูกหลาน
รับประทานก็เป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมมอญให้ลูกหลานได้ซึมซับอีกด้วย แต่
ปัจจุบันการทำอาหารมอญแบบดั้งเดิมมักไม่ปฏิบัติเป็นชีวิตประจำวัน แต่มักทำเป็น
ครั้งคราวเพื่อใช้เป็นของฝาก มอบแทนคำขอบคุณ ทำฝากคนในชุมชน หรือทำเพื่อ
ขายก็ยังคงมี.. ” (คมสธร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

เช่นเดียวกันกับผู้ประกอบอาหารท่านอื่นที่ได้บอกเล่าถึงอาหารพื้นถิ่นว่าลูกหลานไม่ค่อยนิยม
รับประทาน และยังไม่สนใจที่จะหัดทำอาหารพื้นถิ่นกันสักเท่าไร เช่นที่ชุมชนมอญดอนกระเบื้อง
คุณเสถียร กุลเกต (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561) ได้ให้สัมภาษณ์ว่า

“เมื่อมีงานที่วัดดอนกระเบื้อง แม่ครัวก็มักทำแกงมอญเยาะ
แล้วก็เหลือเยาะเช่นกัน เพราะนักท่องเที่ยวรับประทานไม่เป็น
คนในชุมชนเองก็มีรับประทานเป็นบางครั้งคราว ส่วนคนรุ่นใหม่
หรือแม้กระทั่งลูกหลานของตนเองก็ไม่รับประทานกันแล้ว”

สำหรับปัจจัยที่ทำให้ชาวบ้านในชุมชนไม่ค่อยได้ทำอาหารพื้นถิ่นกันแล้ว หากไม่มีโอกาส
พิเศษ หรืองานเทศกาลประเพณี อาจเนื่องด้วยปัจจุบันการหาซื้ออาหารสำเร็จรูปมีความสะดวกสบาย
มากกว่าการทำอาหารพื้นถิ่น ไม่ต้องเตรียมวัตถุดิบหรือจัดหาข้าวของให้เสียเวลา ด้วยชาวบ้านใน
ชุมชนต่างมุ่งทำงานเป็นหลักทำให้ไม่มีเวลาประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือน รวมทั้งหากทำอาหาร
พื้นถิ่นลูกหลานก็ไม่ค่อยนิยมรับประทานกัน มีการรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารตะวันตกที่เข้ามาใน
ชุมชน โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่นิยมและชื่นชอบความแปลกใหม่ ทำให้มีทางเลือกในการบริโภค
มากยิ่งขึ้น สภาพทางสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้มีผลทำให้ชาวมอญทำอาหารมอญดั้งเดิมเพื่อ
บริโภคในครัวเรือนลดน้อยลง

การประกอบอาหารในชีวิตประจำวันของชาวมอญในปัจจุบันพบว่ามีการทำอาหารมอญ และ
อาหารไทยสลับสับเปลี่ยนกันไป หรือซื้ออาหารสำเร็จรูปมาจากตลาด ตลาดนัด ฯ ซึ่งมีความ
หลากหลายของอาหารให้เลือก ในขณะที่ผู้เฒ่าผู้แก่ของชุมชนยังคงคุ้นเคยกับวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม มี
การประกอบอาหารพื้นถิ่นจากวัตถุดิบที่หาได้จากในหมู่บ้านนำมาทำอาหารบริโภคเองในครัวเรือน
โดยผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่นหลาย ๆ ท่าน ได้บอกเล่าว่ารู้สึกเสียดายภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษ ปู่ย่า ตา
ยาย ได้ส่งต่อกันมา แต่หากคนรุ่นใหม่ไม่ให้ความสำคัญกับการประกอบอาหารพื้นถิ่น องค์ความรู้
ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนี้อาจสูญหายไปในวันข้างหน้าก็เป็นได้

4.2.3 การปรับเปลี่ยนที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้ในงานประเพณี และการประกอบพิธีกรรม

พัฒนาการ ความเป็นมาของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนั้น สิ่งที่น่าสนใจและแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ความเป็นมอญ คือระบบความเชื่อที่พบอยู่ในกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ไม่ว่าจะตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ใดก็ตาม ความเชื่อในเรื่องอำนาจเหนือธรรมชาติ ที่ผ่านการหล่อหลอม ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นได้สร้างกระบวนการรับรู้ที่เป็นพื้นฐานของชาวมอญที่ถือปฏิบัติร่วมกันก็คือ ความเคารพเลื่อมใสในพระพุทธศาสนา และความเชื่อในการนับถือผี สังเกตได้จากประเพณี เทศกาล หรือพิธีกรรมของชาวมอญ ที่มีกระบวนการซึ่งสัมพันธ์กับระบบความเชื่อของคนในชุมชน ปรากฏให้เห็นผ่านวัฒนธรรมอาหาร ทั้งพิธีกรรมในครอบครัว พิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับชุมชน และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับเทศกาลประเพณี ความเชื่อที่เด่นชัดในอาหารพื้นถิ่นคือ การประกอบอาหารที่ใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมจะต้องคัดสรรแต่ของดี ๆ เช่น เนื้อสัตว์ โดยปกติชาวมอญในสมัยก่อนไม่ค่อยนิยมรับประทานเนื้อสัตว์ประเภท หมู ไก่ หรือเนื้อ เพราะเนื้อเหล่านี้มีราคาแพง แต่หากเป็นการทำอาหารเพื่อใช้ในงานบุญ งานประเพณีจะใส่เนื้อสัตว์เหล่านี้ เพราะถือว่าเป็นของดีมีราคา เหมาะสมกับการทำบุญ หรืออย่างเช่นแกงกะทิ ในสังคมดั้งเดิมของชาวมอญจะไม่นิยมรับประทานแกงกะทิในชีวิตประจำวันแบบคนไทย ส่วนใหญ่จะถือว่าแกงกะทิเป็นอาหารที่ดี จึงนิยมทำถวายพระ (องค์ บรรจุน, 2557) อีกทั้งการเตรียมอาหารที่ใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมจะต้องครบถ้วนสมบูรณ์ เคยทำอย่างไรต้องทำอย่างนั้น ทั้งชนิดของอาหารและจำนวนที่ใช้ในพิธีกรรม

“เมื่อทำบุญคนมอญทุ่มเทให้กับการทำอาหารมาก ไม่มีการหวงวัตถุดิบ
ทำด้วยความใส่ใจและสนุก เพื่อให้เกิดความครึกครื้น ทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย
..อย่างมอญที่ปทุมธานีเขาเชื่อว่าผีมอญเป็นเหมือนประเพณีของจีน
ยังมีเยอะยิ่งดี แต่มอญที่นี่ ตามความเชื่อและการปฏิบัติของมอญ ถ้าเคยมีเท่าไร
ก็ทำเท่านั้น ไม่ให้เปลี่ยนไปจากเดิม อย่างเคยทำ 9 จานก็ต้องทำเท่านั้น
ต้องครบ เพราะเมื่อปาโง่ (ผีบรรพบุรุษ) มาลงที่ร่างของโด้ง ซึ่งโด้งเปรียบเสมือน
บุรุษไปรษณีย์ที่เป็นสื่อกลาง เขาก็ทำการยกสำรับเพื่อสำรวจของเช่นไหว้
โดยการหลับตาและใช้การดมเป็นการจับพิธ แต่ถ้าปาโง่ในร่างของโด้งไม่พอใจในสำรับ
ก็บอกกล่าวหรือทักท้วงลูกหลานว่าทำอะไรมา ให้ หรือของแบบนี้ไม่ดีนะ.. ”

(คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

ด้วยพัฒนาการทางสังคม การเข้ามาของเทคโนโลยี และการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรม รับค่านิยมใหม่ ๆ เข้ามาในชุมชน สิ่งเหล่านี้ได้ส่งผลอย่างยิ่งต่อการเปลี่ยนแปลง เนื่องจากการทำงานของกลุ่มคนหนุ่มสาวในชุมชน เข้าทำงานโรงงาน รับราชการ ทำงานประจำกันมากขึ้น เมื่อมีงานบุญ งานประเพณีก็จะมีแต่ผู้สูงอายุ ส่งผลให้ขาดคนช่วยงานในพิธีกรรม ต่าง ๆ รวมถึงบางครั้งครอบครัวเมื่อ

ปู่ย่า ตายายเสียชีวิตไปแล้ว กลุ่มคนวัยทำงานที่เข้ามารับหน้าที่ในการจัดเตรียมอาหารก็มีการปรับเปลี่ยนอาหารมอญดั้งเดิมมาเป็นการใช้อาหาร ขนมอื่น ๆ เข้ามาทดแทน อีกทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารมีการพัฒนาเทคโนโลยีให้สามารถใช้งานได้สะดวกสบายมากยิ่งขึ้น จึงมีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการทำและลดขั้นตอนในการประกอบอาหาร ซึ่งสะดวกสบายและประหยัดเวลา สอดรับกับสภาพสังคมในปัจจุบันมากกว่า ดังเช่นภูมิปัญญาการทำข้าวแช่ในสมัยก่อนนั้นต้องล้างข้าวและรองไว้ในผ้าขาวบางจนน้ำแห้งสนิท เพราะทำให้ข้าวไม่บูด เมื่อแห้งสนิทก็นำข้าวมาเทใส่กระบุงในอดีตรักใช้กลบในการทำให้ข้าวมีกลิ่นหอม โดยนำเอาหม้อดินมาคว่ำกลบ และจุดไฟใช้กาบมะพร้าวเป็นเชื้อเพลิง หรือเรียกวิธีนี้ว่า “การหมกกลบ” เมื่อหมกเสร็จแล้ว หม้อดินจะมีกลิ่นหอมของกลบ แต่ปัจจุบันมีการหมกน้ำลอยดอกมะลิ โดยเอามะลิไปแช่น้ำและมัดปากถุง ทำให้ได้หัวเชื้อน้ำหอมดอกมะลิ และสามารถนำมาผสมกับข้าวในหม้อหุงข้าวได้เลย เช่นนี้ก็เป็น การปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับยุคสมัย นอกจากการเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารและวิธีการทำแล้วยังมีการเปลี่ยนแปลงในงานประเพณีสงกรานต์ โดยลดจำนวนวันในการส่งข้าวแช่ลง จากเดิมที่เคยทำกันสามวันได้ลดลงเหลือเพียงหนึ่งวัน ด้วยเหตุผลว่ามีเวลาน้อย มีงานอื่นต้องทำ และสมาชิกในครอบครัวมีจำนวนไม่พอที่จะช่วยทำ ประกอบกับค่าใช้จ่ายที่สูงขึ้น ปัญหาเรื่องเศรษฐกิจของครอบครัว รายจ่ายที่เพิ่มขึ้นนี้เพราะรายการอาหารแต่ละอย่างที่ทำขึ้นมาล้วนแต่ต้องใช้เงินซื้อหาวัตถุดิบทั้งสิ้นต่างจากในสมัยก่อนที่มีค่าใช้จ่ายที่ต้องไปซื้อมาจากร้านค้าเพียงไม่กี่อย่าง เพราะวัตถุดิบที่ทำ ส่วนใหญ่มีอยู่ตามธรรมชาติในหมู่บ้านและชุมชนท้องถิ่นนั้นอยู่แล้ว

“ ..ที่นี้ก็เลิกไปหลายอย่างแล้ว อาหารมอญในงานประเพณีที่คนมอญใช้ สมัยก่อนต้องมีนะ แต่สมัยนี้ไม่มีแล้ว ส่วนใหญ่มักประยุกต์ตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม เพราะไม่มีเวลามาทำ..” (ปริยา คะตุ, สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561)

“ พูดถึงอาหารมอญในพิธีกรรม บางครั้งเรื้อนพยายามปรับเปลี่ยนอาหาร จากรูปแบบเดิมมาเป็นแบบสมัยใหม่ อย่างการนำขนมที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันมาใช้ประกอบพิธีกรรม เช่น ขนมที่มีการปั้นแป้งข้าวเหนียวเป็นรูปสร้อย แหวน กำไล ก็มีการปรับเปลี่ยนโดยใช้ขนมโดนัทมาแทน ซึ่งแท้จริงแล้วมอญนครชุมนี้ไม่สามารถทำได้เนื่องจากผีไม่รับ ..การที่เรารู้ว่าผีไม่รับ ก็ออกมาจากบทบาทของโด้ง (โด้ง คือ ผู้ที่ทำพิธีกรรม เป็นผู้สื่อสารระหว่างผีบรรพบุรุษกับลูกหลาน) อาจมีบทสนทนาที่กล่าวว่าไม่เอาขนมแบบนี้ รับประทานไม่ได้ เป็นต้น ลูกหลานก็ทำตามที่ผีบรรพบุรุษสื่อสารออกมา ทั้งนี้เป็นการเห็นพร้อมกันด้วยพยานซึ่งเป็นบุคคลอื่นนอกตระกูลนั้นก็คือโด้ง..

..การเปลี่ยนในลักษณะนี้เป็นเพราะต้องการความสะดวก และมักอุปโลกน์กันไปเอง ว่าอาหารหรือขนมชนิดนี้สามารถใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้ได้ ซึ่งผมมองว่าเป็นความคิดที่ผิดอย่างมาก เพราะเราต้องการรักษาวัฒนธรรมไว้ โดยใช้อาหารหรือขนมมอญแบบดั้งเดิม ในการประกอบพิธีกรรม แต่ผมไม่สามารถห้ามความคิดหรือการปฏิบัติของใครได้ มีเพียง โต้งเท่านั้นที่สามารถห้ามหรือทักท้วงได้ แต่ทั้งนี้ตัวผมเองก็กังวลว่าหากคนที่เป็ โต้งอุปโลกน์ขึ้นมาว่าอาหารที่นำมาใช้แทนสามารถใช้แทนอาหารมอญแบบดั้งเดิมได้ ผมกลัวว่าการปฏิบัติแบบดั้งเดิมจะหายไปจากชุมชน” (คมสธร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

จากการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ทำให้ทราบข้อมูลเพิ่มเติมถึงความกังวลของปราชญ์ชุมชน ชาวบ้าน ผู้สูงอายุในชุมชน ถึงการปรับเปลี่ยนอาหารในวิถีดั้งเดิม ละทิ้งรากเหง้า และภูมิปัญญาเดิมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนชาวมอญ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นตัวเชื่อมประสานของพิธีกรรมกับความเชื่อ ที่ถูกส่งต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษอาจร่อนไปตามการเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม และระบบเศรษฐกิจในที่สุด หากคนรุ่นใหม่ไม่สนใจสืบทอดและเรียนรู้วัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของชาวมอญลุ่มแม่น้ำแม่กลองนี้ ทั้งนี้จากการรวบรวมข้อมูลของผู้วิจัยพบว่าการปรับเปลี่ยนในลักษณะนี้ปรากฏพบที่ชุมชนมอญอำเภอโพธารามมากกว่าชุมชนมอญอำเภอบ้านโป่งที่ชาวมอญส่วนใหญ่ยังคงเคร่งครัดกับการเตรียมอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมอยู่ อีกทั้งยังมีการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงาน สถาบันการศึกษาเพื่อพัฒนาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญให้มีบทบาทความสำคัญต่อชุมชน ดังจะกล่าวถึงในหัวข้อต่อไป

4.3 บทบาท ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

ในการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ของมอญจังหวัดราชบุรีนั้น จำเป็นต้องมีการประเมินถึงบทบาท ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารเพื่อนำไปสู่การจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมที่เหมาะสม ก่อนที่จะดำเนินการในขั้นตอนต่อไปในการจัดการองค์ความรู้ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น สำหรับคุณค่าและความหมายของทรัพยากรทางวัฒนธรรมมีหลากหลายขึ้นอยู่กับ มุมมองและวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ ดังนั้นจึงมีผู้ทรงคุณวุฒิกำหนดเกณฑ์ในการประเมินคุณค่า และความสำคัญของทรัพยากรทางวัฒนธรรมไว้ด้วยกันหลายท่าน แต่สำหรับงานวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาและสรุปเป็นประเด็นสำคัญ โดยทำการวิเคราะห์ความสำคัญและบทบาทของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ออกมาเป็น 5 ด้าน (เรียบเรียงจากกาญจนา แก้วเทพ และคณะ, 2553, หน้า 461-469) โดยมีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 17 : บทบาทวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี (2564)

4.3.1 บทบาทในการสร้างสำนึกร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในชุมชนชาวมอญ จังหวัดราชบุรี เป็นตัวแทนแห่งอดีตที่บอกเล่าเรื่องราวในอดีตซึ่งยังคงหลงเหลือมาจนถึงในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำอาหาร รวมถึงความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับการถ่ายทอด สืบต่อรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน โดยอาหารที่สามารถเรียกว่าเป็น สัญลักษณ์ (symbols) ของชาวมอญทั่วทุกที่ในประเทศไทยก็คือ ข้าวแช่

“อาหารในงานประเพณีที่โดดเด่นจริง ๆ คือ ข้าวแช่ เพราะหนึ่งปีเราได้รับประทานเพียงครั้งเดียว เราจึงมองว่าข้าวแช่เป็นอาหารพิเศษสำหรับเรา” (คมสรร์ จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)



ภาพที่ 18 : สำหรับข้าวแช่มอญนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

ภาพโดย คมสรร์ จับจุ. (2564, เมษายน 29)

ข้าวแช่นั้นเป็นวัฒนธรรมอาหารซึ่งได้รับการยอมรับในสังคมไทยว่าเป็นอาหารในประเพณีที่มาจากกลุ่มชาติพันธุ์มอญ อาจกล่าวได้ว่าข้าวแช่นั้นถือเป็นเครื่องมือหนึ่งในการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ความเป็นชาติพันธุ์มอญ โดยเห็นได้จากการจัดกิจกรรมงานประเพณีปลงเปิงดำจก (บุญส่งข้าวแช่) ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ของชุมชนมอญทั่วประเทศไทย โดยแสดงออกผ่านการส่งข้าวแช่ จัดขบวนแห่ข้าวแช่ การสาธิตการทำข้าวแช่หรือการจัดนิทรรศการ เป็นต้น



ภาพที่ 19 : สำหรับข้าวแช่มอญบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

Alien Pisces. (2563, พฤษภาคม 8). เมฆาหน้าร้อน วิถีรามัญมอญ ตักบาตรข้าวแช่. [เว็บไซต์]. สืบค้นจาก https://cities.trueid.net/article/เมฆาหน้าร้อน-วิถีรามัญมอญ-ตักบาตรข้าวแช่-trueidintrend_124821



ภาพที่ 20 : สำหรับข้าวแช่มอญวัดคงคาราม อำเภोधาราม จังหวัดราชบุรี

คนรักโพธาราม. (2562, เมษายน 14). ข้าวแช่สูตรต้นตำรับ ชาวมอญ แจกฟรีที่วัดคงคาราม ราชบุรี. [เฟซบุ๊กสถานะอัปเดต]. ค้นจาก <https://www.facebook.com/photharamfanclub/posts/2205812892832040>

ปราชญ์ชุมชนชาวมอญนครชุมน์ได้ออกเล่าถึงข้าวแช่มอญที่อื่นว่ามักรับประทานคู่กับไข่เค็ม กุนเชียง หมูฝอย แต่มอญนครชุมน์ใช้เครื่องเคียงข้าวแช่ คือ ยำขนุน ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน ลูกกะปิทอด กว๊ายเตี๋ยผัดไทย ซึ่งเครื่องเคียงข้าวแช่ในชุมชนมอญของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันออกไป อาจเป็นความแตกต่างของวัตถุดิบ หรือเทคนิควิธีการประกอบอาหาร อย่างเช่น การผัดไข่โป้วของบ้านม่วงมักผัดใส่กะทิ หัวยหอม ซึ่งอาจผัดแบบหวานหรือแบบเค็มก็ได้และต้องผัดให้พอสุก ส่วนของนครชุมน์แม้ว่าจะใช้ส่วนผสมเหมือนกันแต่จะผัดไข่โป้วจนแห้ง ในขณะที่มอญโพธารามให้ข้อมูลว่าเครื่องเคียงในสำหรับข้าวแช่นั้นไม่แตกต่างจากมอญที่อื่น ๆ แต่ส่วนใหญ่มักทำปลาช่อนแห้งผัด หรือมอญที่จังหวัดลพบุรี และมอญที่สังขละบุรีมีการทำยำมะม่วง แต่ไม่มีการทำยำขนุน เหมือนที่ราชบุรี เป็นต้น สำหรับภาชนะที่ใส่ข้าวแช่นั้นต้องมีความสวยงาม โดยบางพื้นที่มีการใช้ใบตองมาทำกระทง แทนการใช้ชามชุด เป็นการแสดงถึงความประณีต ความงดงาม ทั้งนี้ในส่วนเครื่องเคียงข้าวแช่ที่ราชบุรี จะเห็นว่าทั้งยำขนุน ยำมะม่วง อาจด้วยลักษณะความนิยมในการรับประทานอาหารรสชาติเปรี้ยวของชาวมอญ เมื่อมีการรับประทานเครื่องเคียงอย่างปลาผัดหวาน ซึ่งมีรสชาติหวาน จึงต้องใช้อาหารที่มีรสเปรี้ยวมาตัดกัน ส่วนกว๊ายเตี๋ยผัดไทยนั้น แม้จะใส่มาในสำหรับข้าวแช่แต่ไม่ได้ถือว่าเป็นกับข้าวแช่จะรับประทานแยกกัน ซึ่งสาเหตุที่ใส่มาในสำหรับเป็นเพราะในพื้นที่นั้น ๆ อาจเป็นเพราะมีกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ด้วย สำหรับข้าวแช่นี้จึงเป็นการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรม ดังนั้นข้าวแช่จึงมีความสำคัญในฐานะอาหารที่เป็นภาพตัวแทนของชาวมอญ ซึ่งแม้จะมีรายละเอียดปลีกย่อยที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ แต่ใจความหลักของข้าวแช่ในงานประเพณีสงกรานต์ ก็ยังแสดงออกถึงอัตลักษณ์ ความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญที่เข้มแข็ง และดำรงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 21 : การเตรียมภาชนะรับข้าวแช่มอญวัดบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

Alien Pisces. (2563, พฤษภาคม 8). เมฆาหราร้อน วิถีรามัญมอญ ตักบาตรข้าวแช่. [เว็บไซต์]. สืบค้นจาก https://cities.trueid.net/article/เมฆาหราร้อน-วิถีรามัญมอญ-ตักบาตรข้าวแช่-trueidintrend_124821

ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจึงถือเป็นสื่อกลางทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ทำให้ทุกคนในหมายถึง กลุ่มชาติพันธุ์มอญด้วยกัน และคนนอก หมายถึงกลุ่มชาติพันธุ์อื่นในสังคม รับรู้ได้ในทันทีว่าอาหารในรูปแบบนี้ การประกอบพิธีกรรมที่ใช้อาหารรูปแบบนี้ จัดเป็นวัฒนธรรมของชาวมอญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันสื่อมวลชน ตลอดจนเอกสารทางการศึกษาได้ผลิตซ้ำชุดความคิดเกี่ยวกับข้าวแช่ ขนมจีน หรือขนมหวานอย่างกาละแม ข้าวเหนียวแดง ขนมทอด ซึ่งแสดงออกถึงวัฒนธรรมอาหารของคนมอญอย่างเด่นชัด (ปาจริย์ สุขาภิรมย์, 2561, หน้า 488)

4.3.2 บทบาทในการสืบทอดความเชื่อ

สำหรับกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ประเพณีและพิธีกรรมคือกระบวนการทางศาสนา การแสดงออกเพื่อตอบสนองความเชื่อในพระและผี ซึ่งบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญ เป็นสิ่งสำคัญที่สร้างสำนึกร่วมความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ผ่านการถ่ายทอด ชัดเจนทั้งในระดับของครอบครัว เครือญาติ และชุมชน การบริโภคและการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้นเป็นตัวอย่างสำคัญในการเชื่อมโยง ความเชื่อกับชาวมอญกลุ่มแม่น้ำแม่กลองไว้ด้วยกันทั้งในระดับชุมชนและสังคม

บทบาทของอาหารพื้นถิ่นในการสืบทอดความเชื่อนี้ปรากฏพบที่มีความลึกซึ้งอยู่ในกลุ่มคนในชุมชนมอญ โดยเฉพาะผู้ที่มีอายุมากกว่า 50 ปี มีการยอมรับนับถือ น้อมนำความเชื่อที่ส่งต่อกันรุ่นต่อรุ่นมาปฏิบัติทั้งการประกอบอาหาร การบริโภคอาหาร แม้ว่าด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป ความเจริญก้าวหน้าของสังคมเมืองจะเข้ามายังชุมชน แต่ผู้นำทางศาสนา ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชน ก็ได้ตระหนักรับรู้และมีการปรับตัวเพื่อรักษาคุณค่า และการสืบทอดความเชื่อเอาไว้ ยังผลให้ความเชื่อที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในชุมชนชาวมอญยังดำรงอยู่ เช่น พฤติกรรมในการบริโภค วิถีปฏิบัติที่ยังคงดำเนินสืบเนื่องอยู่ในครัวเรือนของชาวมอญ ได้แก่ การนั่งล้อมวงในการรับประทานอาหารจะให้ผู้ใหญ่รับประทานก่อน จากนั้นผู้ที่มีอายุน้อยกว่าจึงลงมือรับประทาน เช่นกันกับการหุงข้าว เมื่อจะตักข้าวในหม้อไปใช้ถวายพระ ไหว้บรรพบุรุษ หรือให้ผู้อาวุโสรับประทานต้องตักข้าวที่อยู่ด้านบนเท่านั้น จะไม่ตักข้าวกันหม้อไปใช้ในการทำบุญ หรือให้ผู้ใหญ่รับประทาน ดังงานศึกษาของสุตารา สุจฉายา (2541, หน้า 282) ได้กล่าวถึงคนมอญในสมัยก่อนว่า ก่อนจะตักข้าวให้ตนเองหรือญาติมิตร จะต้องตักข้าวให้บิดามารดา หรือ ปู่ย่าตายายก่อนเป็นอันดับแรก ข้าวที่ตักก่อนนี้เรียกว่าหัวข้าว ถ้าบิดามารดา ผู้เฒ่าผู้แก่ไม่อยู่บ้าน หรือจะกินข้าวที่เหลือ บุตรหลานก็ต้องตักหัวข้าวไว้ให้และแบ่งกับข้าวไว้ต่างหาก จึงจะกินสำหรับของตนได้ เมื่อล้อมวงกินในแต่ละมื้ออาหาร ผู้มีอายุน้อยกว่าหรือบุตรหลานต้องตักข้าวและอาหารในสำรับให้ผู้สูงวัยหรือผู้ที่มีอายุมากกว่าก่อน เช่นกันเมื่อนำสำรับข้าวไปทำบุญที่วัด จะตักหัวข้าวและกับข้าวให้พระสงฆ์ก่อน จึงตักแบ่งให้ผู้อื่นรับประทานได้ บางบ้านที่เคร่งครัดธรรมเนียม จะตักหัวข้าวสำหรับพระสงฆ์และบิดามารดาแยกเป็นสำรับไว้ต่างหาก เป็นต้น จะเห็นได้ว่าแม้เวลาจะผ่านไปกว่า 20 ปี ความเชื่อนี้ของชาวมอญในปัจจุบันก็ยังคงยึดมั่นในความเคารพนับถือผู้หลักผู้ใหญ่กับแบบแผนการกินในครัวเรือน ที่ต้องรู้และถือเป็น

หลักการในการปฏิบัติ เช่นเดียวกันกับการเตรียมวัตถุดิบบางชนิด โดยเฉพาะไก่ ได้มีการให้ข้อมูลถึงการทำไก่ของคนมอญว่าจะไม่ทำไก่ (เชือดไก่) ในบ้านของตน จากการสนธิฐานของผู้วิจัยพบว่าอาจเกี่ยวเนื่องด้วยความเชื่อในการนับถือสัญลักษณ์ผี และชาวมอญโดยส่วนใหญ่ในแถบลุ่มแม่น้ำแม่กลองก็นับถือผีไ่กัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ความเชื่อในเรื่องของการห้ามทำไก่ในบ้านยังคงปฏิบัติกันอย่างต่อเนื่องมาในปัจจุบัน

“การทำไก่ คนมอญมักไม่ทำไก่ในบ้าน แต่ถ้ามีความจำเป็นที่ต้องฆ่าไก่ในบ้านเพื่อประกอบอาหาร ต้องนำหัวไก่ไปต้มแล้วนำใส่ถ้วย ข้าวสุก 1 ถ้วย และน้ำ 1 แก้ว จูตูปบอกผีบ้านผีเรือนที่เสากลางบ้าน”

(คมสรรร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

นอกจากความเชื่อในการประกอบอาหารดังกล่าว ยังมีความเชื่อของวัฒนธรรมอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ประเพณี เช่น ในพิธีงานศพคนมอญโพธารามห้ามใช้อาหารที่เป็นเส้นยาว อย่างขนมจีน เส้นหมี่ ฯ แต่ถ้าเป็นของมอญบ้านโป่ง สามารถใช้อาหารประเภทเส้นอย่างก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บได้ ซึ่งเป็นอาหารแบบเส้นที่ไม่ยึดตามความเชื่อ เพียงคิดว่าเป็นการทำทาน แต่ก็มีกรยกเว้นการใช้ขนมจีนในงานสวดอภิธรรมเช่นเดียวกัน คือต้องไม่มีการนำขนมจีนมาเลี้ยงผู้คนภายในงาน ทั้งนี้ในวันนี้ออกศพแล้วหรือเป็นการทำบุญเจ็ดวันสามารถใช้ขนมจีนได้ จากการศึกษาข้อมูลพบว่าขนมจีนจะถูกนำมารับประทานในงานที่เป็นมงคลมากกว่า เหตุที่ห้ามใช้ในงานศพ เนื่องด้วยมีความเชื่อที่ว่าหากใช้ขนมจีนในงานศพจะทำให้มีคนในบ้านนั้นตายต่อเนื่องกันไปยืดยาวเหมือนเส้นขนมจีน ส่วนบทบาทที่สำคัญอีกประการหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในพิธีกรรม ยังมีความเชื่อที่ปรากฏในงานประเพณีพิธีกรรมที่สืบทอดส่งต่อกันมาอย่างเข้มแข็ง เช่น การถือศีลบรรพบุรุษ การเลี้ยงผี ซึ่งในชุมชนยังคงยึดถือปฏิบัติกันอยู่ มีการส่งต่อความเชื่อในรูปแบบของอาหาร การจัดเตรียมทั้งวัตถุดิบ จำนวนอาหารส่งต่อกันมาในสายตระกูลผีนั้น ๆ โดยจากการสัมภาษณ์พบว่าจำนวนของอาหารที่ใช้ในการไหว้ต้องเป็นเลขคู่ โดยมากจะนิยมที่ 5 และ 7 อย่าง โดยในส่วนของแกงจะมีความคล้ายคลึงกัน คือ แกงขี้เหล็ก แกงกะหรี่ (แกงลูกชิ้นมอญ) จะเป็นแกงที่ใช้ในพิธีเลี้ยงผี แล้วก็มีแกงอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น แกงบอน แกงกล้วยดิบกับไก่ แกงส้มผักรวม แกงฟักทองหรือผัดฟักทอง ต้มฟัก เป็นต้น ทั้งนี้ชนิดของแกงที่ทำจะขึ้นอยู่กับพิธีสืบทอดกันมาในครัวเรือน ในสายตระกูลผีนั้น ๆ โดยเฉพาะตามความเชื่อของชาวมอญในจังหวัดราชบุรีจะไม่ทำเพิ่มเติมนอกเหนือจากที่เคยทำ ดังเดิมที่สืบทอดกันมาทำจำนวนเท่าไร และมีอะไรบ้างก็จะทำอย่างนั้นถือเป็นที่รับรู้กันในชุมชน ส่วนที่นอกเหนือจากข้าวและกับข้าวก็จะเป็นขนมต่าง ๆ ขนมทอด ขนมต้ม หรือบางบ้านก็ใช้ขนมบัวลอย และมีผลไม้ เช่น มะพร้าว กล้วย ฯ โดยชาวบ้านบอกเล่าว่าการมีผลไม้จะหมายถึงความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งการเลี้ยงผีเตรียมอาหาร ผลไม้เหล่านี้ เชื่อกันว่าเมื่อทำให้ผีบรรพบุรุษพอใจ จะส่งผลให้ลูกหลานมีความสำเร็จ ความเจริญรุ่งเรือง

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าข้อบังคับในการนับถือผีของวงศ์ตระกูลมีการกำหนดให้ใช้อาหารประเภทใดในการเซ่นไหว้ ซึ่งจะมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละตระกูล เป็นการสะท้อนอัตลักษณ์ด้านการยอมรับในความคิดความเชื่อและคำสั่งสอนของบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมา ส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารในพิธีกรรมนี้ จึงได้รับการสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากความเชื่อความเกรงกลัวในผลกระทบที่จะได้รับความเดือดร้อนเสียหายหากไม่มีการประกอบอาหารเพื่อไหว้ผีตามระยะเวลา ตามองค์ประกอบที่กำหนดของบรรพบุรุษต้นตระกูล ส่งผลให้ระเบียบปฏิบัติดังกล่าวเป็นเครื่องย้ำเตือนให้ชาวมอญต้องจัดเตรียมอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรมเพื่อไหว้ผีบรรพบุรุษเป็นประจำทุกปีหรือทุกสามปีตามกำหนด (ปาจิริย์ สุชาภิรมย์, 2561, หน้า 488) การศึกษาถึงบทบาทของอาหารพื้นถิ่นที่มีต่อการสืบทอดความเชื่อในชุมชนชาวมอญนั้นแสดงให้เห็นถึงการสร้างความหมายการส่งต่อความเคารพความเชื่อ ผ่านวิถีปฏิบัติในการประกอบอาหาร การบริโภค หรือแม้กระทั่งการจัดเตรียมสำหรับอาหารโดยสื่อออกมาในรูปของการกระทำตามประเพณี พิธีกรรมร่วมกันของคนในชุมชน และสะท้อนให้เห็นถึงความเคารพความเชื่อในครัวเรือน ที่ลูกหลานปฏิบัติสืบสานกันมาอย่างยาวนาน

4.3.3 บทบาทต่อการส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในชุมชน

บทบาทของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่อการส่งเสริมการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในกลุ่มชาวมอญสะท้อนออกมาให้เห็นผ่านการทำกิจกรรม การแสดงความเคารพต่อกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานประเพณี งานเทศกาลและพิธีกรรมของชาวมอญ จังหวัดราชบุรี บทบาทของวัฒนธรรมอาหารในงานประเพณีนี้มีปรากฏในขั้นตอนที่ต้องระดมสมาชิกในครอบครัว รวมไปถึงเครือญาติ ในการรวมกลุ่มกันทำอาหารพื้นถิ่น เช่น การทำขนมจีน โดยชาวมอญหลายครัวเรือนยังคงนิยมทำแบ่งหมักและทำขนมจีนกันเองอยู่ ซึ่งเป็นผลให้พ่อแม่พี่น้อง ลูกหลานได้มาร่วมด้วยช่วยกันในการทำ เช่นกันกับการทำข้าวแช่ ที่ต้องมารวมตัวกันทำในครัวเรือนของชาวมอญเป็นประจำทุกปีในเทศกาลวันขึ้นปีใหม่ของชาวมอญ เมื่อทำเสร็จก็จะนำข้าวแช่ไปถวายพระ และยังมีวัฒนธรรมการ ส่งข้าวแช่ โดยนำไปไหว้ผีบรรพบุรุษและนำไปส่งตามบ้านญาติพี่น้องและผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ สำหรับชาวมอญที่อำเภอโพธารามและบ้านโป่งนั้น เมื่อถึงเทศกาลงานสงกรานต์จะมีการรวมตัวกันเพื่อทำข้าวแช่ในสมัยก่อนจะใช้วิธีการพายเรือส่งข้าวแช่ โดยพายเรือไปส่งตามวัด และบ้านญาติพี่น้องที่อยู่ในละแวกเดียวกัน โดยการทำข้าวแช่ในปัจจุบันจากการศึกษาข้อมูล พบว่าในบางพื้นที่ก็ยังคงมีการรวมตัวกันเพื่อทำข้าวแช่อยู่ แต่บางพื้นที่ของอำเภอโพธารามจะแยกย้ายกันทำในครอบครัวของตน ในขณะเดียวกันชาวมอญในโพธารามยังมีการทำข้าวแช่เพียงบางครอบครัวเท่านั้น โดยหากไม่ได้ทำเองจะซื้อจากคนในชุมชนที่มีฝีมือในการทำอาหารมอญ แต่ถึงกระนั้นข้าวแช่ก็ยังคงเป็นอาหารในประเพณีของชาวมอญที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ และส่งเสริมให้เกิดปฏิสัมพันธ์ในหมู่ชาวมอญด้วยกัน ดังคำสัมภาษณ์

“ ประเพณีสงกรานต์อาหารมอญที่ใช้ คือ ข้าวแช่ เมื่อลูกหลานกลับมาบ้านในช่วงวันหยุด สงกรานต์ พ่อแม่มักทำข้าวแช่เพื่อเป็นการต้อนรับ” (เสถียร กุลเกตุ, สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561)

“ ..เครื่องเคียงข้าวแช่แต่ละอย่างใช้ระยะเวลานาน โดยเครื่องเคียงหนึ่งอย่างใช้เวลาครึ่งวัน ซึ่งสำหรับข้าวแช่ที่ทำนั้นต้องออกมาดีทั้งหน้าตาและรสชาติ เพราะเรานำไปบวงสรวงเทวดาและ ท้าบญ” (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

การทำข้าวแช่นั้น ไม่เพียงแต่ทำให้เกิดการรวมตัวกันในหมู่เครือญาติในขั้นตอนการประกอบอาหาร นอกเหนือจากนี้ยังมีการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชน จากการให้เด็ก ลูกหลาน ผู้ที่อ่อนอาวุโสกว่านำข้าวแช่ไปส่งผู้หลักผู้ใหญ่ ผู้อาวุโสที่เคารพ ทำให้ชาวมอญได้รู้จักพบปะกันในหมู่ ญาติ และสังคมชาวมอญด้วยกัน หรืออย่างเช่นในกรณีของการทำขนมข้าวเหนียวแดงเพื่อใช้ในพิธี ดังกล่าว เป็นการทำขนมที่ต้องได้มีญาติพี่น้องมาร่วมทำเพราะต้องใช้ระยะเวลาและแรงงานในการทำ มากกว่าสิ่งอื่น การรวมกันของเครือญาติที่จะช่วยทำขนมนั้น ทำให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดี เพราะได้มีส่วนในการช่วยเหลือ พึ่งพากัน (พัชรินทร์ สมหอม, 2554, หน้า 180) นอกจากนี้ยังมีอาหารในงาน ประเพณีอีกหลายชนิดที่ส่งเสริมให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม เช่น การเผาข้าวหลามในพิธีจองโอะห์ ตำน หรือ สารทข้าวหลามในวันมาฆบูชา โดยชาวมอญจะมารวมตัวกันที่วัดในชุมชนของตนแล้วก็นั่ง ล้อมวง ช่วยกันเผาข้าวหลาม กิจกรรมดังกล่าวกระตุ้นให้คนในชุมชนได้พบปะ พูดคุยกัน ส่งเสริม ความสามัคคีของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังมีงานประจำปีของชาวมอญในอำเภอบ้านโป่ง คือ งาน “เจี๊ยะ โม่ง โม่ง เติง ราชบุรี กินอยู่ตามอญเมืองราชบุรี” ในงานนี้จะมีการรวมตัวกันระหว่าง ชาวมอญจากในจังหวัดราชบุรี และจากจังหวัดอื่น ๆ หลากหลายพื้นที่ มาร่วมกันแสดงออกทางตัวตน ความเป็นมอญผ่านการจัดกิจกรรมในงาน ทั้งขบวนแห่ การแต่งกาย การละเล่น รวมทั้งการทำอาหาร มอญดั้งเดิม จำหน่ายอาหารพื้นถิ่น ขนม ฯ ทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างชาวมอญด้วยกัน ทั้งในระดับ ชุมชน ระดับจังหวัด แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีการปฏิบัติในครัวเรือน ในงานเทศกาล ประเพณีของชาวมอญส่งผลต่อปฏิสัมพันธ์ทางสังคม ในครอบครัว เครือญาติ วัด และชุมชน ให้คนใน สังคมดำเนินชีวิตได้อย่างปกติสุข ปลุกฝังความกตัญญู ส่งเสริมให้มีความเอื้อเฟื้อ ความสามัคคี และ เป็นเครื่องมือในการเสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว เครือญาติ และสังคมชาวมอญให้ แน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น

4.3.4 บทบาทในด้านการส่งเสริมการศึกษา

สำหรับบทบาทหน้าที่ในด้านการศึกษา กลไกสำคัญในการให้การศึกษาที่มีความหมายว่าให้ ความรู้ ถ่ายทอดวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ปลุกฝังทัศนคติ อบรมสั่งสอนระเบียบสังคม รักษามาตรฐาน ทางจริยธรรม และพฤติกรรมที่เป็นแบบแผนที่ยังคมยอมรับ ฯ (ศิริพร ณ ถลาง, 2557) โดยผู้วิจัยได้

ศึกษาจากการสังเกต และการสัมภาษณ์ สามารถอธิบายบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในด้านการศึกษาได้ ดังนี้

การส่งเสริมการศึกษาหรือข้อมูลทางวิชาการในการบอกเล่า ถ่ายทอดเรื่องราวของชุมชนชาวมอญผ่านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยส่งผ่านมาจากองค์ความรู้ของปราชญ์ชาวบ้าน ผู้อาวุโสในครัวเรือนเมื่อมีการประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นภายในครอบครัว เครือญาติ หรือร่วมกันประกอบอาหารในงานบุญต่าง ๆ ก็จะถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหาร บอกเล่าถึงรสชาติ วัตถุดิบที่บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยไม่ต้องไปซื้อหาวัตถุดิบจากที่ใด ทำให้ลูกหลาน คนในท้องถิ่นได้รับรู้ประวัติความเป็นมา เรียนรู้พืชผักผลไม้ในท้องถิ่นของตน และมีความภาคภูมิใจเกี่ยวกับรากเหง้าของตนเอง ซึ่งนอกจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารแล้วยังมีการปลูกฝังทัศนคติ ความกตัญญู ให้ลูกหลานได้จดจำและนำไปปฏิบัติผ่านการส่งต่อการนับถือผี การทำอาหารเพื่อใช้ในการไหว้ผีของแต่ละสายตระกูลที่ต้องปฏิบัติอย่างดีและทำให้ถูกต้องนับเป็นกลไกอย่างหนึ่งในการบอกว่าตนเองคือใคร เมื่อสมาชิกในครอบครัวเติบโตมาก็จะเรียนรู้อัตลักษณ์ความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญเพิ่มเติมจากในกลุ่มสังคมอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน ฯ

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นได้เข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมการศึกษาภายในสถาบันการศึกษาในชุมชนด้วยเช่นเดียวกัน โดยพบว่ามีมากในพื้นที่อำเภอบ้านโป่ง จากการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ผู้นำทางวัฒนธรรมได้ให้ข้อมูลว่าโรงเรียนในชุมชน ทั้งครูและผู้บริหารให้ความสำคัญกับอัตลักษณ์มอญ และส่งเสริมให้นักเรียน เยาวชนในพื้นที่ได้รู้จัก เข้าใจ สืบสานความเป็นมอญผ่านการทำกิจกรรมหลักสูตรการเรียนการสอนต่าง ๆ เช่น การเรียนภาษามอญ การทำงานศิลปหัตถกรรม อย่างสไบมอญ รวมถึงเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น การทำขนม โดยมีชาวบ้านในชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ในการทำอาหารพื้นถิ่น แล้วนักเรียนก็ได้ลงมือทำ โดยหากเป็นการเรียนในหลักสูตรก็จะมีการให้ทำในลักษณะของโครงงานต่าง ๆ รูปแบบการสอนมีทั้งการเชิญวิทยากร ชาวบ้าน ไปสอนที่โรงเรียน และการออกนอกสถานที่ คือคุณครูจะพานักเรียนกลุ่มย่อย ๆ มาทำอาหารตามบ้านของปราชญ์ชุมชน ชาวบ้านที่ได้มีการติดต่อพูดคุยกันไว้แล้ว อาหารที่ทำก็มีความหลากหลายทั้งแกง ส้มตำมอญ ขนม ฯ เป็นต้น

นอกเหนือจากการถ่ายทอดวัฒนธรรม ความรู้ภูมิปัญญา การประกอบอาหารพื้นถิ่นกันภายในครัวเรือน วัด โรงเรียน ดังได้กล่าวไปแล้วข้างต้น ยังพบว่าองค์ความรู้ในด้านอาหารของชุมชนชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนี้ยังเป็นที่สนใจ และเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญให้กับทั้งนักวิจัย และสถาบันการศึกษาภายนอกชุมชนด้วยเช่นกัน ทั้งมหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฯ โดยมีปราชญ์ชุมชน ผู้นำชุมชน ผู้นำทางศาสนา ผู้นำทางวัฒนธรรมเป็นกำลังสำคัญในการถ่ายทอดข้อมูลความรู้ในวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น และภูมิปัญญามอญจนทำให้อัตลักษณ์ของชาวมอญ จังหวัดราชบุรียังคงอยู่และมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปเช่นในปัจจุบัน

4.3.5 บทบาทในการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน

ด้วยกระแสการพัฒนา การเปลี่ยนแปลงทางสังคม และระบบเศรษฐกิจ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นก็ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงนี้เช่นกัน เนื่องจากความหลากหลายและปริมาณวัตถุดิบที่หาได้จากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ตามเรือกสวน ไร่นา ลดลง ชาวบ้านต้องพึ่งพิงแหล่งอาหารจากการซื้อขายวัตถุดิบจากท้องตลาดมากขึ้น แต่ในขณะเดียวกันเมื่อการพัฒนาของระบบขนส่ง การคมนาคมที่ดีขึ้น มีการติดต่อไปมาหาสู่กันได้ง่ายขึ้น เมื่อชุมชนชาวมอญในต่างอำเภอได้มีงานการใด ๆ ก็จะไปช่วยกัน ด้วยลักษณะนิสัยของชาวมอญที่มีความผูกพัน สมัยครสมานสามัคคีกันอยู่แล้วเพียงแค่ว่ามีเชื้อสายมอญเหมือนกัน ก็ยินดีช่วยงานอย่างเต็มที่ เช่น ในงานประจำปีของวัดขนอน เป็นงานที่มีชื่อเสียง และจัดงานต่อเนื่องมาเป็นเวลายาวนาน ในงานนี้ก็ได้มีประสานความร่วมมือระหว่างมอญโพธาราม และมอญบ้านโป่ง รวมถึงชาวไทยในพื้นที่ โดยได้มีการนำข้าวแช่ไปวางจำหน่ายภายในงาน ทำให้ได้ประชาสัมพันธ์อาหารพื้นถิ่นมอญให้เป็นที่รู้จักและยังสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านเพิ่มเติมจากงานประจำปีที่ทำอยู่อีกด้วย

“ ..ข้าวแช่ของเราไปงานหนึ่งใหญ่วัดขนอนมาเป็นเวลา 10 กว่าปีแล้ว

โดยไปปีแรกไม่มีคนรู้จักข้าวแช่มอญเลย เพราะส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวเป็นคนไทย พอปีต่อ ๆ มานักท่องเที่ยวรู้จักข้าวแช่มากขึ้น ทำให้ขายข้าวแช่ได้ ส่วนเครื่องเคียงข้าวแช่นั้นทำ 3 อย่าง ได้แก่ ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน และหมูหวาน เพื่อเป็นการให้นักท่องเที่ยวได้ทราบว่าคนมอญมีวัฒนธรรมการกินข้าวแช่อย่างไร ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าเราจึงมีการสานต่ออาหารมอญในชุมชนของเรา เพราะอาหารสามารถพัฒนาได้เรื่อย ๆ สร้างความแปลกใหม่ได้ อีกทั้งเป็นการสร้างรายได้ให้กับเครือข่าย และเป็นการเผยแพร่ให้ผู้คนภายนอกได้รู้จักอาหารมอญมากยิ่งขึ้น อาหารมอญจึงเป็นจุดแข็งของชุมชน ในการดึงดูดผู้คนเข้ามาศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมมอญได้ง่าย”

(คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

นอกจากข้าวแช่ พบว่ายังมีการประกอบอาหารพื้นถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น น้ำพริกปลาอย่าง หรือน้ำพริกมอญ ซึ่งชาวบ้านรับประทานกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน มหาวิทยาลัยมหิดลได้เข้ามาช่วยเหลือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อมาก็ได้สร้างแบรนด์ ออกแบบตราสัญลักษณ์และจัดจำหน่ายตามงาน กิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงมีการสร้างเพจทางสังคมออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายด้วย และยังมีพริกแกงมอญ ซึ่งเยาวชนชาวมอญได้เรียนรู้สูตรการทำพริกแกงจากแม่ แล้วนำออกวางจำหน่ายทั้งที่ร้านอาหาร และจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์เพื่อหารายได้เพิ่มจากการใช้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดส่งต่อกันมาภายในครัวเรือน



ภาพที่ 22-23 : ผลิตภัณฑ์น้ำพริกมอญ และภาพการออกร้านเพื่อนำน้ำพริกไปจำหน่าย
น้ำพริกมอญบ้านโป่ง. (2562, มีนาคม 7). 16 มีนาคม 2562 มาอุดหนุน น้ำพริกมอญบ้านโป่ง.
[เฟซบุ๊กสถานะอัปเดต]. สืบค้นจาก <https://www.facebook.com/namprikmon>



ภาพที่ 24 : ภาพการสาธิตการทำพริกแกงมอญ
ไทยรัฐออนไลน์. (2563, พฤศจิกายน 12). 2 สาวบ้านโป่ง ทำพริกแกงเผ็ด-ต้มยำขายทางเฟซบุ๊ก หารายได้เป็น
ทุนการศึกษา. [เว็บบล็อก]. สืบค้นจาก <https://www.thairath.co.th/news/local/central/1975631>

ภาพที่ 25 : ภาพผลิตภัณฑ์พริกแกงมอญ
บึงหงายพริกแกงบ้านโป่ง. (2563, พฤศจิกายน 13). [เฟซบุ๊กสถานะอัปเดต]. ค้นจาก
<https://www.facebook.com/namprikmon>

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านในชุมชน พบว่านอกจากมีการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจจากการ
จำหน่ายอาหารพื้นถิ่นแล้ว ยังพบว่าการจัดกิจกรรม งานเทศกาลในพื้นที่ชุมชน โดยเฉพาะงานเจียะ โมง

โรง โม่ เติง ราชบุรี กินอยู่ตามเมืองราชบุรี เป็นงานที่สร้างโอกาสในการบอกเล่าความเป็นมอย ยังผลให้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอยได้รับความสนใจ มีสื่อมวลชน นักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาในพื้นที่และได้ประชาสัมพันธ์บอกต่อจนวัฒนธรรมมอย จังหวัดราชบุรีเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นทำให้เศรษฐกิจชุมชนเจริญเติบโต ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนดีขึ้น โดยชาวบ้านในชุมชนมีความตระหนักถึงบทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมมอย และยังมีความสนใจในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ รวมถึงต้องการได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ หน่วยงานต่าง ๆ ในการส่งเสริม เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ทั้งสินค้า ผลิตภัณฑ์ และการนำต้นทุนทางวัฒนธรรม วิถีความเป็นมอยมาพัฒนาท้องถิ่นให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดราชบุรีในอนาคตอีกด้วย

ผลจากการศึกษาบทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีต่อชุมชน พบว่าอาหารพื้นถิ่นเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา การจัดการอาหารของบรรพบุรุษโดยคำนึงถึงถิ่นที่อยู่อาศัย วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในชุมชน มีความสัมพันธ์กันระหว่างความเชื่อและอาหารที่ใช้ในงานประเพณีและการประกอบพิธีกรรม วิถีการปฏิบัติ การบริโภคอาหารยังเป็นเครื่องมือในการควบคุมพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่ให้ปฏิบัติด้วยความเคารพนับถือ และมีความกตัญญู ซึ่งแสดงออกถึงความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอยได้อย่างเด่นชัด นอกจากนี้ความร่วมมือของคนในชุมชน ผู้นำชุมชน พระสงฆ์ ฯ ยังส่งเสริมให้เกิดการประชาสัมพันธ์ การถ่ายทอดวัฒนธรรมองค์ความรู้ส่งต่อไปยังเยาวชนภายในชุมชน และบุคคลภายนอกให้ได้รับรู้และเข้าใจ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมากขึ้น ทั้งยังก่อให้เกิดรายได้เสริมจากการประกอบอาหาร การพัฒนาสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาที่มีอยู่ โดยที่คนในพื้นที่ชุมชนมีความพอใจในความเป็นอยู่และมีความพร้อมที่จะให้ความร่วมมือหากมีการพัฒนาพื้นที่ชุมชนเกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในลักษณะของแหล่งเรียนรู้ ศูนย์อนุรักษ์ หรือแหล่งท่องเที่ยวก็ตาม ทั้งนี้จะต้องมีการศึกษาข้อมูล ประเมินและพิจารณาอย่างรอบด้านในการดำเนินการ เพื่อรักษาอัตลักษณ์ของชาติพันธุ์เอาไว้ ผู้วิจัยมีความเห็นว่าวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอย จังหวัดราชบุรีนี้มีบทบาทความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาพื้นที่ชุมชน โดยมีผู้นำชุมชน ผู้นำทางวัฒนธรรม และประชาชนชาวบ้านเป็นผู้ที่มีส่วนสำคัญในการดูแลรักษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรมในปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้ประเมินบทบาทความสำคัญดังกล่าว ประกอบกับการสำรวจ สังเกต สัมภาษณ์และพิจารณาเอกสารข้อมูลเพื่อนำเสนอการจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอย จังหวัดราชบุรี ดังรายละเอียดในหัวข้อต่อไป

4.4 การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอย จังหวัดราชบุรีนั้นเป็นความรู้ซ่อนเร้นที่ผ่านการสั่งสมประสบการณ์ ได้รับการถ่ายทอดจากการสั่งสอนด้วยการบอกเล่า (Oral traditional) และการสาธิตวิธีการ (Demonstration) จากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง โดยไม่ได้มีการจดบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร หรือตำรา เอกสารหลักฐานที่ชัดเจน โดยจากการสัมภาษณ์พบว่าผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ที่ทำอาหารพื้นถิ่นนั้น รู้เรื่องอาหารและสามารถทำอาหารพื้นถิ่นชนิดต่าง ๆ ได้ เนื่องจากได้รับการบอกเล่าจากแม่ ป้า ย่า ยาย ที่เข้าครัว และได้ทราบวิธีการ

ทำจากการสังเกต ช่วยเหลือเป็นลูกมือในครัว และภายหลังจึงได้ลองหัดทำตามในลักษณะครูพักลักจำ เป็นการถ่ายทอดความรู้หรือภูมิปัญญาการทำอาหารในลักษณะแบบตัวต่อตัว และถ่ายทอดกันในหมู่เครือญาติเป็นส่วนใหญ่ โดยพบว่า การดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ของชาวมอญ จังหวัดราชบุรี ในปัจจุบันได้มีการจัดการความรู้ในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งการเชิญบุคคลข้อมูลมาเป็นครูสอนการทำอาหารพื้นถิ่น ให้กับนักเรียน มีความร่วมมือระหว่างชาวบ้านและโรงเรียนในการจัดทำหลักสูตรการสอน และเสริมกิจกรรมการเรียนรู้วัฒนธรรมพื้นถิ่นจากประสบการณ์จริงโดยการให้นักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมในชุมชนเพื่อสร้างแรงจูงใจให้เยาวชนได้ตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญของวัฒนธรรม ภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตน นอกจากนี้ยังมีการรวมกลุ่มกันในชุมชนเพื่อความร่วมมือในการทำอาหารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน ด้วยความถนัด ความชำนาญของผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่นที่แตกต่างกัน เช่น ผู้ประกอบอาหารบางท่านมีความถนัดในการทำอาหารหวาน หรือบางท่านดำนํ้าพริกได้ร่อยเป็นทีเลื่องลือกันในชุมชน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาพื้นที่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นแหล่งเรียนรู้ เช่น บ้านของคุณคมสร จับจุ ประธานกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญนครปฐม ที่ได้เปิดบ้านให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และยังมีการสร้างเครือข่ายทั้งกับหน่วยงานท้องถิ่น ภาครัฐ สถาบันการศึกษา เพื่อประโยชน์ในการจัดการความรู้ และเผยแพร่วัฒนธรรมท้องถิ่น ประกอบกับการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ วิถีของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีอย่างเข้มแข็งผ่านการจัดงานเทศกาล ประเพณี กิจกรรมที่เกิดขึ้นทำให้วัฒนธรรม ภูมิปัญญานี้ได้รับการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ผ่านรายการโทรทัศน์ เว็บไซต์ต่าง ๆ ทั้งในระดับกระทรวง วัฒนธรรม ระดับจังหวัด และสื่อท้องถิ่น รวมถึงทางสื่อสังคมออนไลน์ ซึ่งสื่อเหล่านี้ล้วนเป็นที่นิยมในปัจจุบัน

สำหรับการจัดการความรู้ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่วิจัย ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูล องค์ความรู้ ประมวลข้อมูลจากประสบการณ์ของผู้ประกอบอาหาร ผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้าน ฯ จากนั้นผู้วิจัยได้นำแนวคิดการจัดการความรู้มาปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของชุมชน โดยการจัดการความรู้ที่นั่นนับว่าเป็นเครื่องมือในการบันทึกคุณค่าและสามารถพัฒนาคุณค่าให้กับชุมชนท้องถิ่นได้ จากการสัมภาษณ์สอบถามความต้องการในการพัฒนาจัดเก็บข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจากชาวไทยมอญในพื้นที่วิจัยแล้ว ผู้วิจัยจึงได้กำหนดการจัดการความรู้ออกมาเป็นสองประเด็นหลักคือ 1) การรวบรวมความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในตัวบุคคล และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นอย่างเป็นระบบ และ 2) พัฒนาสื่อโดยใช้วิทยากรหรือเทคโนโลยีในการผลิตและเผยแพร่เพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

4.4.1 การรวบรวมความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

จากการจัดเก็บองค์ความรู้ ประมวลความรู้ประสบการณ์ของกลุ่มตัวอย่าง สามารถจำแนกหมวดหมู่ของข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) ที่มาของอาหารพื้นถิ่น

การศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่ที่ชาวมอญนิยมตั้งถิ่นฐานพบว่าลักษณะพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม เลียบริมแม่น้ำแม่กลอง เป็นทำเลที่เหมาะสมในการติดต่อ แลกเปลี่ยนสินค้าและสัญจรไปมาหาสู่กันระหว่างชาวมอญได้สะดวก และมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรน้ำ ทั้งจากแม่น้ำแม่กลอง และแหล่งน้ำโดยรอบพื้นที่ ดังคำสัมภาษณ์ของ คมสร จับจุ

“ ..เริ่มมาจากบรรพบุรุษ และเกี่ยวข้องกับภูมิศาสตร์ด้วย กล่าวคือ ไม่ว่าชาวมอญ อยู่ถิ่นฐานเดิมหรืออพยพเข้ามาอยู่ประเทศไทยลักษณะของอาหารก็มักเป็นเช่นเดิม ซึ่งชาวมอญมักตั้งถิ่นฐานอยู่ริมแม่น้ำ เพราะอุดมไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะปลา เนื่องจากชาวมอญชอบรับประทานปลามากกว่าเนื้อสัตว์อื่น ๆ ในอดีตเนื้อสัตว์ที่ไม่นิยม รับประทาน คือ เนื้อวัว ชาวมอญถือว่าวัวเป็นสัตว์ใหญ่ และมีคุณค่าต่อเรา เพราะในอดีตมีการ ใช้วัวไถนา แต่ปัจจุบันก็มีการรับประทานเป็นบางครั้งเือน” (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

การตั้งถิ่นฐานริมแม่น้ำและแหล่งน้ำของชาวมอญนี้ สามารถใช้ประโยชน์จากน้ำได้ทั้งการ อุปโภค การคมนาคม การเกษตร ดังที่ได้กล่าวถึงในบทที่ 3 จากสภาพดังกล่าว ทำให้เหมาะแก่การทำ นา เพาะปลูก ฯ ชาวมอญได้อาศัยสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติเหล่านี้มาใช้ในการดำรงชีวิต รวมถึง การนำเอาวัตถุดิบ ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบการทำอาหาร จากการสัมภาษณ์ และ สังเกตสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นสามารถจำแนกที่มาของอาหารพื้นถิ่นได้ ดังนี้

แหล่งที่มาจากแม่น้ำ และแหล่งน้ำโดยรอบบริเวณ

แม่น้ำแม่กลองซึ่งชาวมอญได้ใช้หล่อเลี้ยงชีวิตมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษเป็นแม่น้ำที่มีความสมบูรณ์ของสัตว์น้ำเป็นอย่างมาก จนชาวบ้านสามารถหาปลามาทำปลาร้า ปลาอย่าง เกือบไว้กินได้ทั้งปี สอดคล้องกับคำบอกเล่าของคุณคมสรที่ว่า ในอดีตวัตถุดิบที่มอญนิยมเป็น อย่างมาก คือ ปลาร้า ซึ่งแต่ละครัวเรือนมีโถงและไหเพื่อไว้ทำปลาร้า โดยปลาก็หามาจาก แม่น้ำ นำมาทอดเกลือปลา นำใส่อกต่อด้วยขยาเกลือหมักทิ้งไว้ให้แห้ง และบรรจุใส่ภาชนะ ซึ่งสิ่งที่เปลี่ยนแปลงของชุมชนมอญนครชุมน์ คือ ปัจจุบันไม่มีการทำปลาร้ามอญแล้ว แต่ถ่า กล่าวถึงในอดีตก็มีการนำปลาร้าใช้เป็นวัตถุดิบของแกงขี้เหล็ก แกงบอน ปัจจุบันก็เปลี่ยนมา ใช้ปลาเค็มหรือปลาพูหอม และใส่กะปิเป็นส่วนผสม ด้วยปัจจุบันจำนวนปลาลดน้อยลงจนไม่ สามารถทำเก็บไว้ได้เหมือนเมื่อก่อน ดังที่คุณคมสรกล่าวว่า “เมื่อเข้าช่วงหน้าฝน อาหารเริ่ม หาได้ยากขึ้น จึงมีการตุนปลาอย่างไว้ ซึ่งในอดีตคนในชุมชนมักออกหาปลาตามแม่น้ำลำคลอง กันแล้ว แต่ปัจจุบันต้องหาซื้อปลาอย่างแทน โดยปลาที่นำมาอย่างต้องเป็นปลาสร้อยเท่านั้น เพราะมีความอร่อยกว่าปลาชนิดอื่น” (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

สำหรับแหล่งน้ำตามธรรมชาติในพื้นที่ก็เป็นแหล่งที่มาของอาหารพื้นถิ่นของชาว มอญหลากหลายชนิด ทั้งสัตว์น้ำ เช่น ปู ปลาตุ๊ก ปลาไหล ฯ และพืชน้ำ เช่น บอน สันตะวา โดยสันตะวาเป็นวัชพืชใต้น้ำ เป็นพืชฤดูเดียว พบตามแหล่งน้ำจืดในเขตร้อน มักพบในแหล่ง น้ำสะอาด เจริญเติบโตได้ตามลำคลอง หนอง บึง นาข้าวที่มีน้ำขัง ส่วนที่ใช้บริโภคเป็นใบ อ่อน ดอกอ่อน รับประทานเป็นผักสดแกลัมกับ น้ำพริก ลาบ ก้อย ยำ และแกงส้ม (โครงการ อนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, ม.ป.ป.) ซึ่งปรากฏว่าสันตะวา นี้ ชาวมอญบางกลุ่มนิยมรับประทาน ในขณะเดียวกันแม้จะอยู่

ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน แต่บางกลุ่ม บางครอบครัวก็ไม่รับประทาน อาจสรุปได้ว่าเป็นเพราะรสนิยม ความชอบที่เป็นปัจเจกบุคคล เช่นกันกับรสชาติของแกง แม้จะเป็นแกงชนิดเดียวกัน แต่การปรุงรสของชาวมอญแต่ละกลุ่มก็มีรสที่เป็นลักษณะเฉพาะตามความชอบที่แตกต่างกันไปของแต่ละครัวเรือน

แหล่งที่มาจากนา และสวน

พื้นที่นา สวน นอกจากจะเป็นพื้นที่ทำเกษตรกรรมที่เลี้ยงปากเลี้ยงท้องของชาวบ้านแล้วยังเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งอาหารตามธรรมชาติทั้งพืชและสัตว์อีกแหล่งหนึ่ง ที่ชาวมอญมีการประยุกต์และเรียนรู้ในการนำส่วนประกอบต่าง ๆ ของพืชผักท้องถิ่น ทั้งที่มีอยู่เองตามธรรมชาติและชาวบ้านได้ปลูกเอาไว้เพื่อใช้ส่วนของต้น ใบ ดอก หัว ๆ ในการนำมาประกอบอาหาร เช่น ลูกसान มะตาด ขนุน มะขาม กระเจี๊ยบ ชะอม ชะพลู กลัวย ผักแว่น ปูนาผักบั้งนา ปลาช่อนนา เผือก มัน ๆ คนมอญมักเลือกรับประทานพืชผักที่มีลักษณะเป็นเมือก ลื่น ๆ และรับประทานอาหารตามฤดูกาล

จากการศึกษาของผู้วิจัยพบว่า แหล่งอาหารตามธรรมชาติทั้งจากแหล่งน้ำ และที่นา ไร่ สวน ได้ลดจำนวนลงอย่างมาก จากการพัฒนาพื้นที่ ทั้งโรงงานอุตสาหกรรม การขยายตัวของเมือง รวมถึงการปรับเปลี่ยนพื้นที่เกษตรกรรมเป็นพื้นที่ชุมชน ที่อยู่อาศัยเพิ่มขึ้น สภาพดังกล่าวส่งผลต่อวิถีชีวิตและการแสวงหาแหล่งอาหารตามธรรมชาติของชาวมอญ โดยชาวบ้านในพื้นที่ได้มีการเลี้ยงสัตว์ เช่น ไก่ ปลา ๆ ส่วนพืชผัก ผลไม้ ก็มีการปลูกพืชผักสวนครัวโดยรอบบริเวณบ้านเพื่อนำมาปรุงอาหารของแต่ละครัวเรือน และแลกเปลี่ยนแบ่งปันกัน แต่พืชพรรณบางชนิดก็ไม่สามารถปลูกได้เนื่องจากมีข้อจำกัดของพื้นที่ ไม่มีพื้นที่สำหรับเพาะปลูก โดยเฉพาะที่เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ เช่น ต้นสำมะตาด ต้นจั่ว ๆ อันส่งผลให้บางส่วนมีการจัดหาวัตถุดิบโดยหาซื้อจากแหล่งต่าง ๆ เช่น ตลาดในตัวอำเภอ ตลาดนัด ร้านค้าในชุมชน รถเร่ฯ โดยจะมีจำหน่ายทั้งของสด ของแห้ง และอาหารสำเร็จรูป ซึ่งกลุ่มผู้ประกอบอาหารมักทราบกันดีว่าหากต้องการผัก ผลไม้ ปลาย่าง ๆ ต้องหาซื้อจากแหล่งใดจึงจะได้วัตถุดิบที่ต้องการนำมาประกอบอาหารรับประทานกันในครัวเรือนหรือใช้ในการงานต่าง ๆ ได้ และแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงและความเจริญของเทคโนโลยีที่เข้ามาในชุมชน จะส่งผลต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในท้องถิ่น แต่ทรัพยากร วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารก็ยังคงมีอยู่ แม้จะไม่หลากหลาย อุดมสมบูรณ์เช่นในอดีตแต่ก็ถือว่ายังมีเพียงพอต่อการบริโภคในท้องถิ่น โดยแหล่งที่มาของอาหารทั้งจากการเสาะแสวงหาตามธรรมชาติ การเพาะปลูก การแบ่งปันกันในชุมชนตลอดจนการซื้อจากแหล่งต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนตามการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมและสภาพสังคมในปัจจุบัน

2) ประเภทของอาหาร

ชาวมอญมีวิธีการดำรงชีวิตแบบเรียบง่าย ทั้งการประกอบอาชีพ การประกอบอาหาร และการสืบทอดพิธีกรรม ที่ได้รับถ่ายทอดส่งต่อกันมารุ่นสู่รุ่น จากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารของชาวมอญ ในจังหวัดราชบุรี พบว่าชาวบ้านมีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ วัตถุดิบที่ใช้นำมาประกอบอาหาร จึงได้จากธรรมชาติเป็นหลัก ในปัจจุบันยังคงเอกลักษณ์ด้านอาหารแบบดั้งเดิม โดยมีลักษณะการบริโภคผสมผสานระหว่างอาหารพื้นถิ่นกับการรับประทานอาหารตามสมัยนิยม เช่น การซื้อจากตลาดนัด ร้านค้าในชุมชน การซื้ออาหารปรุงสำเร็จ อาหารตามสมัยนิยม เป็นต้น อย่างไรก็ตามการประกอบอาหารและรับประทานอาหารพื้นถิ่นก็ยังมิใช่ในชีวิตประจำวันและในงานประเพณี พิธีกรรมของชาวมอญ เช่น พิธีเลี้ยงผี งานบุญในวันสำคัญทางศาสนา งานบวช งานสงกรานต์ ฯ ในการนำเสนอประเภทของอาหาร ผู้วิจัยได้จำแนกประเด็นในการนำเสนอตามวัฒนธรรมการบริโภคเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน และอาหารในงานประเพณี พิธีกรรม ตามลำดับดังนี้

อาหารในชีวิตประจำวัน

ชาวมอญ จังหวัดราชบุรีรับประทานข้าวเจ้ากับกับข้าวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน อาหารที่รับประทานส่วนใหญ่จะเหมือนกับอาหารทั่วไปของคนไทยภาคกลาง เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภค คือ ปลาที่หาได้จากแม่น้ำแม่กลอง และแหล่งน้ำธรรมชาติ วัตถุดิบที่เป็นพืชผักพื้นถิ่น หาได้จากธรรมชาติ พุงนา ไร่ สวน แหล่งน้ำ ต่าง ๆ พืชผักพื้นบ้านที่สามารถหาได้ในละแวกชุมชน เช่น ชีเหล็ก บอน หรือมะรุม เป็นต้น ดังที่ปราชญ์ชุมชนบ้านม่วง อำเภอมะนัง (2552) ได้กล่าวไว้ว่าพืชผักที่ชาวมอญได้นำมาใช้ทำอาหารนั้นมีอยู่หลากหลายและนำมาประกอบอาหารได้หมื่นเวียนตลอดทั้งปี ส่วนต่าง ๆ ของพืชผักที่นำมาใช้รับประทาน ได้แก่ ใบ ดอก ยอด ผลผัก เมล็ด ต้น หน่อ หัว ราก ซึ่งรับประทานผักเหมือนกับคนไทย ส่วนอาหารที่ประจำครัวเรือนของมอญส่วนใหญ่มีรสเปรี้ยวเพราะปรุงมาจากพืชผักที่มีรสชาติเปรี้ยว ได้แก่ กระเจี๊ยบมอญ ใบมะขามอ่อน พุทรา มะตาด มะขาม มะม่วงอ่อน กระทอน กะลิงปิง เป็นต้น สอดคล้องกับการสัมภาษณ์คุณคมสร จับจุ ที่กล่าวถึงอาหารที่นิยมรับประทานกันในชีวิตประจำวันไว้ว่า

“..แกงส้ม มีการใส่ผักบุ้ง หัวเผือก พุทรานา ถั่วแปบ หรือนำพืชผักมาทำแกงรวม (พะคะเนกู่ โดยคำว่า พะ แปลว่า แกง คะเน แปลว่า ผัก, กู่ แปลว่า สวนหรือไร่) หรือคนไทยมักเรียกว่า “แกงส้มผักรวม” ซึ่งรสชาติของแกงรวมมีรสเปรี้ยวเนื่องจากคนมอญชอบรับประทานอาหารที่มีรสเปรี้ยวอยู่แล้ว เหตุที่ชอบเป็นเพราะรสเปรี้ยว ทำให้ไม่เปลืองกับข้าว นอกจากนี้รสเปรี้ยวของมะขาม รสเปรี้ยวของพุทรา รสเปรี้ยวของมะตาด รสเปรี้ยวของลูกลั่น หรือรสเปรี้ยวของตะลิงปลิง ก็เป็นรสชาติเปรี้ยวที่แตกต่างกัน”

“ ..ที่เป็นอาหารดั้งเดิมอยู่ คือ แกงบอน ซึ่งสูตรเดิมเครื่องแกงต้องไม่เป็นรสชาติเผ็ด เราถูกสอนว่าการทำแกงบอนห้ามหุงเครื่องแกง โดยแกงบอน 1 หม้อ ต้องโขลกพริกแกงทั้งหมด 2 ครก และต้องใช้เครื่องแกงลัม แต่เพิ่มความเผ็ดด้วยพริกไทย.. ” (สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

ดังนั้น ในภาคสำหรับข้าวของชาวมอญก็จะต้องมีแกง น้ำพริก เป็นหลัก ส่วนของผักของทอดนั้นมีบ้างเป็นครั้งคราว ผสมผสานระหว่างอาหารมอญกับอาหารไทย เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานดังที่ได้กล่าวไปคือ ปลา และสัตว์น้ำจำพวก หอย กุ้ง ฯ ซึ่งหาได้ในท้องถิ่น ส่วนสัตว์เศรษฐกิจที่นำมาปรุงอาหารก็จะใช้ ไก่ หมู เนื้อวัว ตามลำดับ โดยแกงที่นิยมทำรับประทานกันในชีวิตประจำวัน เป็นประเภทแกงลัม แกงเผ็ด ที่จะมีรสเปรี้ยวนำ ด้วยชาวมอญมีความชอบในการรับประทานอาหารที่มีรสเปรี้ยว เครื่องปรุงพื้นฐานในการประกอบอาหารคือ พริกไทยดำ ข่า ผิวมะกรูด กระเทียม พริกแห้ง กระชาย ตะไคร้ หอมแดง กะปิ โดยชาวบ้านจะตำเครื่องแกงเองเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากเครื่องแกงที่ขายตามตลาดทั่วไป ไม่ค่อยใส่กระชาย และผิวมะกรูด ซึ่งชาวมอญ ราชบุรียังคงอัตลักษณ์การใช้วัตถุดิบเพื่อให้ได้รสชาติดั้งเดิมแบบที่ได้เรียนรู้มาจากผู้อาวุโสในครัวเรือน ส่วนแกงกะทินั้นไม่ค่อยทำในชีวิตประจำวัน ส่วนมากจะทำแกงกะทิเมื่อต้องการนำไปทำบุญมากกว่า สำหรับเครื่องจิ้มและยำต่าง ๆ มักทำขึ้นเป็นเครื่องเคียง รับประทานกับผักลัมซึ่งหาได้ในท้องถิ่น เช่น ยอดกระถิน แดงกวา ขนุนอ่อน มะเขือเปราะ ขมิ้นขาวผักบุ้งนา มะเดื่อทอง ผักเสี้ยนทอง ฯลฯ

ในส่วนของอาหารหวาน ชาวมอญจะทำขนมตามฤดูกาลของพืชผลที่มีในช่วงนั้น และส่วนประกอบที่สำคัญในขนมจะใช้แป้งเป็นหลัก และนำมะพร้าว ถั่วลิสง มัน เผือก ข้าวเม่า ข้าวตอก ฯ ที่หาได้ตามฤดูกาลในท้องถิ่นมาทำเป็นขนมรับประทานกันในครัวเรือน เช่น ขนมเล็บมือนาง ขนมต้ม ขนมบัวรด ฯ

“ ..ขนมที่ทำจากแป้ง อย่างขนมเบื้อง ขนมทองม้วนสด ขนมถาดขนมหม้อแกงไข่ งานบุญยังมีการย่างขนมหม้อแกงอยู่ ในการย่างขนมหม้อแกงเราใช้ไฟข้างบนของเตาให้ระอุลงมาข้างล่างเพื่อเป็นพื้นที่ย่างขนม โดยใช้กระเบื้องเรียบ ๆ ปิดฝาถาดขนมไว้ เมื่อขนมเดือดจนแข็งตัวก็โรยหอมแดงที่เจียวแล้วลงไป ส่วนขนมเบื้องของมอญใส่จายอย่างเดียว แต่แป้งฟูแบบขนมถั่วแตก ซึ่งขนมของมอญเน้นที่แป้งมากกว่า”

(คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

จากการสัมภาษณ์ รวบรวมข้อมูลรายการอาหารพื้นถิ่นที่ชาวไทยเชื้อสายมอญจังหวัดราชบุรี นิยมรับประทานกันในชีวิตประจำวัน ผู้วิจัยได้สรุปรายการอาหารจำแนกประเภทของอาหารคาว หวาน ดังรายละเอียดในตารางที่ 1 และตารางที่ 2

ตารางที่ 1 : อาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวัน ประเภทอาหารคาว

ประเภทอาหารคาว		ชื่ออาหาร
1. แกง	แกงเผ็ด	แกงขี้เหล็ก, แกงกล้วยดิบ, แกงหัวตาล, แกงแม่หม้าย, แกงรอก, แกงเผ็ดปลาชูดหรือปลากลาย (แกงกะแซ่, กะอะเกร)
	แกงส้ม	แกงมะตาด, แกงลูกसान, แกงดอกจิว, แกงรวม, แกงใบมะขามอ่อน, แกงบอน, แกงใบกระเจียว, แกงสันตวา
	แกงคั่ว	แกงใบมะรุมนอกกับถั่วเขียว, แกงคั่วมะตาด, แกงคั่วมะसान, แกงคั่วหน่อไม้ดอง
	แกงเลียง	แกงใบกะเพราปลาย่าง, แกงใบมะรุมน, แกงเผือก, แกงมันเสา, แกงผักปลัง, แกงมันควาย, แกงมันมือเสือ
	แกงจืด	ต้มกะทิหัวปลาเค็ม, แกงบะชอกกระเจียว, ต้มปลาย่างใบมะขามอ่อน
2. ยำ, ส้มตำ	ยำ	ยำมะม่วง, ยำแตงกวา, ยำห้วปลี
	ส้มตำ	ข้าวมันส้มตำ, ส้มตำลูกยอกกล้วยดิบ
3. เครื่องจิ้ม		น้ำปลาร้า(น้ำปลาร้าทรงเครื่อง, น้ำปลาร้าจ่อม), น้ำพริกปลาย่าง, น้ำพริกมะขาม, หลนเต้าเจี้ยว

ตารางที่ 2 : อาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวัน ประเภทอาหารหวาน

ประเภทอาหารหวาน	ชื่ออาหาร
1. อาหารหวาน	ข้าวยาคุ, กระจยาสารท, กาละแม, ขนมหม้อแกงไข่, ข้าวหลาม, ข้าวเหนียวแดง, ข้าวต้มหัวหงอก, ขนมเล็บมือนาง (ขนมดั่งหรือขนมคันหลาว)
2. ขนมน้ำกะทิ	ข้าวเม่าน้ำกะทิ, ข้าวตอกน้ำกะทิ, ปลากริมเผือก, ขนมบวด (มันนง, ฟักทอง, มัน, เผือก)

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวันของชาวไทยเชื้อสายมอญ จังหวัดราชบุรี ส่วนมากจะเป็นอาหารจำพวกแกงต่าง ๆ มักจะเป็นแกงที่ทำง่าย ไม่สลับซับซ้อนในกรรมวิธีการทำ ใช้พืชผักและหรือเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายในชุมชนเป็นส่วนประกอบ เหตุที่เป็นเช่นนี้สันนิษฐานว่า อาจเป็นเพราะคนไทยเชื้อสายมอญในอดีตจะต้องอพยพหนีภัยสงครามอยู่บ่อยครั้ง ทำให้อาหารที่ใช้กินในกลุ่มชาวมอญจึงเป็นอาหารที่มีลักษณะทำได้ง่าย รวดเร็ว ไม่เสียเวลา และ ไม่ค่อยมีส่วนประกอบของไขมัน (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง, 2561, หน้า 8)

จากการศึกษาวัฒนธรรมในชุมชนพบว่า ยังคงมีการทำอาหารรับประทานกันภายในครอบครัว การดำเนินชีวิต การหาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่นำมาใช้ในการปรุงอาหารก็ยังคงปฏิบัติเช่นเดิม โดยหาจากท้องไร่ ท้องนา สิ่งที่อยู่รอบ ๆ ชุมชนของชาวมอญ รวมถึงการปลูกพืชผักเพื่อบริโภคเอง และรูปแบบการบริโภคอาหารตามฤดูกาล ซึ่งนับว่าเป็นวิถีปฏิบัติที่ยังคงดำรงอยู่และได้มีความพยายามในการพัฒนา ส่งต่อวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนี้ให้กับเยาวชนและสังคมภายนอกได้รู้จักและสนใจอาหารพื้นถิ่นมอญกันมากขึ้นในปัจจุบัน

อาหารในงานประเพณี พิธีกรรม

วิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์มอญผูกพันอยู่กับความศรัทธา ความเชื่อในพุทธศาสนา การนับถืออำนาจผี ดังนั้นการเข้าร่วมพิธีกรรม ไหว้ศาลประจำหมู่บ้าน การทำบุญ เข้าร่วมงานประเพณีทั้งทางศาสนา และประเพณีของชุมชนชาวมอญจึงถือเป็นเรื่องสำคัญ อาหารที่นำมาใช้ในประเพณีและพิธีกรรมก็เช่นเดียวกัน จะต้องเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ดี และทำขึ้นอย่างพิถีพิถันกว่าอาหารที่ทำรับประทานกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน

สำหรับอาหารในงานประเพณี พิธีกรรม ซึ่งได้รวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์สอบถามมานั้น ผู้วิจัยได้จำแนกข้อมูลออกเป็นอาหารในงานประเพณี 12 เดือน และอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีแห่งชีวิต และพิธีกรรมในท้องถิ่นตามลำดับ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตารางที่ 3 : อาหารมอญในงานประเพณี 12 เดือน

เดือน	รายละเอียดอาหารในงานประเพณี
เดือน 5 (เมษายน)	เทศกาลวันขึ้นปีใหม่มอญ หรือสงกรานต์ อาหารในงานจะมีการทำข้าวแช่เพื่อถวายและบูชาเทวดาสงกรานต์ จากนั้นนำไปไหว้ผีเรือนและจัดเตรียมไปถวายตามวัดต่าง ๆ จากนั้นจึงนำไปส่งญาติผู้ใหญ่ที่เคารพ และรับประทานกันในครอบครัว และมีการกว่นกละแมกันในบางครัวเรือน (ข้าวแช่ กับข้าวแช่ประกอบด้วยยำขนุน ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน ลูกกะปิทอด ผัดไทย)
เดือน 6 (พฤษภาคม)	ในช่วงเดือนนี้ชาวมอญจะไหว้ผีที่ศาลเจ้าประจำหมู่บ้าน และเลี้ยงผี โดยพิธีเลี้ยงผีเป็นการบูชาเช่นไหว้ผีบรรพบุรุษ จัดขึ้นในเดือน 6 ข้างขึ้น ยกเว้นวันเสาร์และวันพระ โดยชาวมอญบ้านโป่งจะเลี้ยงผีทุก 3 ปี ส่วนมอญโพธารามมีการเลี้ยงผีกันทุกปีเป็นส่วนมาก ทั้งนี้แล้วแต่สายตระกูลที่ปฏิบัติกันสืบต่อมาจากรุ่นสู่รุ่น (สำหรับไหว้ผีบรรพบุรุษแต่ละตระกูลจะมีรูปแบบเฉพาะของตน อาหารที่ใช้ในสำหรับจะได้รับการถ่ายทอดส่งต่อมาจากต้นตระกูล โดยพบว่าอาหารที่ใช้ในสำหรับเหมือนกัน คือ ขนมทอดที่จะต้องมีและอาหารประเภทแกงที่พบบ่อย เช่น แกงกะอะเกร่ แกงซี่เหล็ก แกงรวม เป็นต้น)

เดือน	รายละเอียดอาหารในงานประเพณี
เดือน 7 (มิถุนายน)	เป็นช่วงฤดูการทำนา ทำสวนของชาวบ้าน ไม่มีงานประเพณีแต่พบว่าชาวมอญราชบุรี ทั้งอำเภอบ้านโป่งและอำเภอโพธารามมีการทำบุญกลางบ้าน หรือเรียกว่า ทิ้งกบาลใหญ่ จะมีการผัดกวยเตี๋ยวก้นกลางหมู่บ้าน เพื่อทำการทิ้งกบาล เลี้ยงผีไม่มีญาติ โดยมีการลอยแพทั้งกลางทุ่งและกลางท่า (เลี้ยงผีกลางทุ่ง เลี้ยงผีกลางแม่น้ำ) (ในกบาลประกอบด้วยกวยเตี๋ยวผัด เหล้า บุหรี่ และแป้งปั้นรูปตุ๊กตา สำหรับมอญโพธารามจะมีข้าวสามสี ยำผัก และบัวลอยเพิ่มเติมเข้ามา ส่วนมอญบ้านโป่งจะใช้ขนมจีนน้ำยาแทน)
เดือน 8 (กรกฎาคม)	เดือนนี้มีวันสำคัญทางศาสนา คือวันอาสาฬหบูชา ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 และวันเข้าพรรษา แรม 1 ค่ำ เดือน 8 พระสงฆ์จะต้องอยู่ประจำวัด ในช่วงนี้ชาวบ้านจะเข้าวัดทำบุญ ถวายผ้าอาบน้าฝนแด่พระสงฆ์ หล่อเทียนจำนำพรรษา ถวายเทียนจำนำพรรษา (ไม่ปรากฏอาหารพื้นถิ่นชนิดใดเป็นพิเศษ)
เดือน 9 (สิงหาคม)	ไม่พบพิธีสำคัญทางศาสนา แต่ในช่วงนี้ชาวมอญนิยมทำแกงมะตาด เนื่องจากเป็นช่วงที่มีมะตาดออกเยอะ
เดือน 10 (กันยายน)	ในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 10 มีพิธีเลี้ยงทานแม่น้ำใหญ่ (ลอยเรือสะเดาะเคราะห์) และ 15 ค่ำ เดือน 10 มีการตักบาตรน้ำผึ้ง ช่วงนี้ชาวบ้านจะตำข้าวเหนียวทำขนมตักบาตร ทำข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวแดงงา กวนกระยาสารท เป็นต้น (ตักบาตรน้ำผึ้งใช้น้ำผึ้งหรือน้ำอ้อยเคี้ยว หรือน้ำตาลทราย ขนมที่นิยมทำในช่วงนี้ได้แก่ นำนมข้าวยาคุ ข้าวต้มลูกโยน กระยาสารท ข้าวเหนียวแดงงา ส่วนอาหารที่ใช้ในพิธีเลี้ยงทานแม่น้ำใหญ่เหมือนกับอาหารที่ใช้ในพิธีเลี้ยงผี)
เดือน 11 (ตุลาคม)	เดือนนี้มีวันสำคัญทางศาสนา คือวันออกพรรษา ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 มีการจัดพิธีตักบาตรเทโว (ตักบาตรพระร้อย) ชาวบ้านมักทำข้าวต้มลูกโยน ทำขนมกระยาสารท ข้าวต้มมัดเพื่อนำมาใส่บาตร
เดือน 12 (พฤศจิกายน)	ช่วงการเก็บเกี่ยว มีการตั้งศาลพระแม่โพสพที่ทุ่งนาเพื่อเซ่นไหว้ก่อนทำการเก็บเกี่ยว ในช่วงนี้เป็นฤดูของลูกส่าน อาหารพื้นถิ่นในฤดูกาลนี้จึงนิยมทำแกงลูกส่านกัน
เดือน 1 (ธันวาคม)	เดือนนี้ยังอยู่ในช่วงการเก็บเกี่ยว จึงไม่มีกิจกรรมหรือพิธีกรรมใดมากนัก หลาย ๆ บ้าน มักจะตำข้าวเม่าข้าวใหม่เพื่อใช้เซ่นไหว้ผีบ้านและถวายพระสงฆ์ที่วัด
เดือน 2 (มกราคม)	ช่วงนี้ในหากเป็นในสมัยก่อนชาวบ้านจะช่วยกันลงแขกเกี่ยวข้าว และลงแขกนวดข้าว มีการทำกระยาสารท ตำข้าวเม่า ในเดือนนี้เช่นกัน

เดือน	รายละเอียดอาหารในงานประเพณี
เดือน 3 (กุมภาพันธ์)	ประเพณีจองโอะห์ต่าน หรือเทศกาลเผาข้าวหลามทำบุญ (สารทข้าวหลาม) มีการทำบุญวันสำคัญทางศาสนา คือ วันมาฆบูชา ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 เป็นงานบุญส่งถวายพินทาน หรือคนมอญ เรียกว่า “จองโอะห์ต่าน” (จอง แปลว่า เผา, โอะห์ แปลว่า พิน, ต่าน แปลว่า การทำทาน วันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 3 ชาวบ้านจะทำการเผาข้าวหลาม และนำกิ่งของต้นกระถินลอกเปลือกไม้ทำพินทาน (เหตุที่ใช้ต้นกระถินเนื่องจากมีอยู่มากในท้องถิ่น) มีการทาทันให้ไม้สีเหลืองสวยงามพร้อมทั้งดอกไม้ ธูปเทียนมัดที่ปลายยอด แล้วนำมาพิงไว้รอบเสาที่ปักเตรียมไว้ตรงลานวัด นำหญ้าคาหรือฟางข้าวสุ่มไว้ด้านในเป็นเชื้อเพลิงได้ดี ซึ่งเชื่อว่าหากเปลวไฟยิ่งสูงยิ่งได้บุญเยอะ เมื่อเผาข้าวหลามเสร็จเรียบร้อยแล้ว เตรียมนำไปถวายวัดในเช้าวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 ในช่วงเช้ามีตักบาตรชาวบ้านจะนำข้าวหลาม ข้าวต้มเครื่อง ขนมบัวลอย และขนมต้มไปถวายพระภิกษุสงฆ์ หลังจากเสร็จพิธีที่วัดจึงนำไปให้ญาติผู้ใหญ่หรือผู้อาวุโสที่เคารพ
เดือน 4 (มีนาคม)	ช่วงสิ้นสุดฤดูทำนา ชาวไทยเชื้อสายมอญนิยมให้บุตรหลานบวชเณรและบวชพระกันในช่วงนี้ (ไม่ปรากฏอาหารพื้นถิ่นชนิดใดเป็นพิเศษ)

อาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีแห่งชีวิต

ชาวมอญโบราณนั้นมีรายละเอียดมากมายในการปฏิบัติเกี่ยวกับประเพณีแห่งชีวิต ทั้งนี้ผู้วิจัยจะนำเสนอข้อมูลเฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารเท่านั้น เนื่องจากรายละเอียดของงานประเพณีมีงานศึกษาที่นำเสนอข้อมูลด้านนี้อยู่พอสมควร สำหรับวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีแห่งชีวิต มีดังต่อไปนี้

ประเพณีการเกิด เป็นประเพณีแห่งชีวิต อันว่าด้วยการเกิดของสมาชิกใหม่ในสังคมชาวมอญ มีความเชื่อที่สอดแทรกเป็นสิ่งที่ต้องถือปฏิบัติ สะท้อนออกมาผ่านอาหารที่ควรหรือไม่ควรรับประทานในกรณีตั้งครรภ์ และในช่วงอยู่ไฟ โดย สุเอ็ด คชเสนี (2527, หน้า 50) กล่าวถึงการตั้งครรภ์ของชาวมอญ จะมีการวางมะพร้าวหนึ่งผลไว้ที่หัวนอน (มะพร้าวนี้นำไปปลูกพร้อมกับรกในพิธีฝังรกลูกหลังจากเด็กคลอดออกมาแล้ว) และมีการเตรียมหม้อไฉ่หนึ่งใบสำหรับใส่ผงขมิ้นเพื่อใช้ผสมดื่มและอาบจะทำให้ทารกคลอดง่าย โดยในหม้อขมิ้นนั้นจะใส่เข็มเอาไว้เพื่อเตรียมเจาะหูเด็กที่จะเกิดใหม่ ในขณะที่จวน เครือวิชฌยาจารย์ (2548) กล่าวว่าหากหญิงตั้งครรภ์ปรารถนาให้ทารกในครรภ์ของตนมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ หญิงตั้งครรภ์นั้นพึงงดอาหารที่มีรสจัด เผ็ดร้อน อาหารที่แข็งกระด้าง ย่อยยาก เช่น พริกสดรสเผ็ด มะเขือ ข้าวตัง

ข้าวตู เมื่อคลอตและกำลังอยู่ไฟ ท่านแนะนำให้กินอาหารพวกแกงเลียงใบกะเพรา หรือกะทือเพื่อให้เหงื่อออก และให้มึนน้ำนมมาก ส่วนเครื่องดื่มให้ดื่ม น้ำขมิ้นผงสลับกับยาอยู่ไฟ เป็นต้น ซึ่งอิมอิรา อ่อนคำ(2560, หน้า 77-78) ให้ข้อมูลว่าระหว่างอยู่ไฟ 7-9 วัน หรือ 11 วัน ให้รับประทานข้าวกับน้ำยาซึ่งไม่ใช่ยาที่รับประทานกับขนมจีน เป็นน้ำยาที่ประกอบด้วยพริกไทยดำกับกระเทียม ใส่ปลาช่อนย่างใหม่ ๆ ใส่กระทือ หรือโพลางอ่อน ๆ ตำเบา ๆ ละลายน้ำตั้งไฟ เมื่อแกงเดือดเติมน้ำปลานิดหน่อย น้ำแกงเดือดอีกครั้งจึงใส่ใบกระเพรา การรับประทานข้าวกับน้ำยานี้เชื่อว่าเป็นการเรียกน้ำนมเพื่อให้มารดามีน้ำนมมาเลี้ยงทารกมาก ๆ มีข้อห้ามในการรับประทานขอมในช่วงนี้ ให้รับประทานน้ำยา และหว่าปัสเพื่อบำรุงน้ำนม ซึ่งอาหารเหล่านี้ล้วนเป็นพืชผักสมุนไพรที่หาได้ในท้องถิ่น และมีสรรพคุณทางยา สำหรับพิธีกรรมในการเกิดในสมัยก่อนจะให้ความสำคัญมากแต่เนื่องจากการคลอตลูกในปัจจุบันก็จะไปคลอตที่โรงพยาบาล ไม่ได้คลอตเองที่บ้านเหมือนสมัยก่อนพิธีกรรมหลายอย่างจึงถูกยกเลิกไป แต่ในปัจจุบันคงไว้แต่การผูกข้อมือรับขวัญสมาชิกใหม่ของบ้านเมื่อกลับมาจากโรงพยาบาลเท่านั้น

ประเพณีการโกนจุก ยังปรากฏอยู่ในชุมชนมอญ จังหวัดราชบุรีในปัจจุบัน แม้จะไม่เด่นชัดเท่าในอดีต โดยคนมอญสมัยก่อนนิยมให้บุตรหลานไว้จุกไว้เปีย และจะทำพิธีโกนผมจุกกันเมื่อเด็กอายุได้ 13 ปี โดยที่ครอบครัวจะจัดทำพิธีโกนจุกแก่บุตรหลานสำหรับฤกษ์ยามในพิธีมักจะจัดกันในช่วงเดือน 6 ข้อสำคัญของพิธีโกนจุก คือการจัดงานโกนจุกต้องไม่มีสมาชิกในครอบครัวคนหนึ่งคนใดตั้งครุฑ หากมีคนตั้งครุฑต้องเลื่อนการโกนจุกนั้นออกไปก่อน รอจนกว่าสมาชิคนั้นจะคลอตแล้วค่อยทำพิธี ทั้งนี้การจัดพิธีฯ จะต้องบอกญาติ ๆ ทุกคนให้มาร่วมงานและในวันงานญาติที่มาร่วมงานต้องทำอาหารเลี้ยงผีในครอบครัวของตนมาเลี้ยงในงานด้วย ในประเพณีการโกนจุกนอกจากจะมีอาหารเลี้ยงผีที่ปกติทำในพิธีเลี้ยงผีแล้ว ยังมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของประเพณีการโกนจุกนี้ คือ ขนมทอด (จอบ) โดยเป็นขนมแป้งปั้นเป็นรูปปูสร้อย แหวน กำไล แล้วนำไปทอด ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลก็ไม่สามารถตอบได้ว่าเพราะเหตุใดจะต้องมีรูปปูอยู่ด้วย ทราบเพียงแต่ว่าบรรพบุรุษเคยทำมาอย่างนี้ก็ต้องทำให้ครบถ้วน

ประเพณีการบวช ของชาวมอญเป็นอีกหนึ่งประเพณีที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักกันทั่วไป เนื่องจากการบวชนาคแบบมอญนั้นจะมีการแต่งตัวนาค ด้วยเครื่องแต่งกายที่มีสีส้ม แต่งหน้า ทาปาก และมีขบวนแห่ที่สวยงามเป็นความแตกต่างจากการบวชของคนไทย สำหรับอาหารในงานบวชจะมีขนมจีน น้ำยาเป็นหลัก แกงกล้วยดิบกับไก่ แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงเผ็ดหัวตาลกับเนื้อย่าง แกงส้มผักรวม แกงใบมะขามอ่อน

และมีแกงแม่หม้ายโดยเป็นแกงกะทิใส่ฟักทอง หน่อไม้ดอง ใบมะกรูด และ
หอยแมลงภู่ แต่บางงานเจ้าภาพต้องการให้มีความเป็นไทยมาผสมผสาน ก็มักมี
อาหารอย่างพะโล้ แกงมัสมั่น พะแนงหมู แกงฟักทองกับเนื้อ นอกจากนี้ยังมีน้ำพริก
อย่างน้ำพริกปลาทุ น้ำปลาร้า ซึ่งสีของน้ำปลาร้าราขบุรี น้ำจะไม่ใสต้องมีความ
เข้มข้นและนิยมรับประทานคู่กับขนุนต้ม



ภาพที่ 26 : ภาพบรรยากาศการทำขนมจีนของชาวมอญ

(คมสร จับจุ, 2562, พฤษภาคม 24)

สำหรับขนมจีน หรือ “ฮะนอมห์” คือ อาหารชนิดหนึ่งซึ่งนิยมทำและจัด
เลี้ยงในงานต่าง ๆ ของชาวมอญในหมู่บ้าน เช่น งานบวช งานแต่ง หรือนำไปเลี้ยง
คนที่วัดเมื่อมีงานสำคัญทางศาสนา ขนมจีน ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า ซึ่งผ่าน
กระบวนการหมักจนได้ที่แล้วนำมาใส่ในที่บีบให้เป็นเส้น มี ลักษณะเป็นถุงผ้าที่ปลาย
ด้านหนึ่งมีแผ่น โลหะเป็นแผ่นกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3-4 นิ้ว เจาะรูเล็ก ๆ
ทั่วแผ่นเมื่อจะบีบขนมจีนก็ตักแป้งใส่ที่ถุงผ้าที่ปากถุงอีกด้านหนึ่งแล้วบีบแป้งรีดไล่
ออกมาทางแผ่นที่โลหะเจาะรู แป้งที่ถูกรีดออกมา ก็จะเป็นเส้นโรยตัวลงในกระทะ
ที่ตั้งน้ำไว้เดือดพล่าน เมื่อเส้นขนมจีนสุกแล้ว ก็ตักขึ้นมาแช่ในน้ำเย็นอีกครั้ง แล้วก็
จับบีบให้สวยงาม โดยขนมจีนจะกินคู่กับน้ำยาและน้ำพริก พร้อมกับเครื่องเคียง เช่น
ใบแมงลัก ถั่วงอก หัวปลีอ่อน พริกแห้งคั่วป่น (วัชระ ชูสุทธิ, 2551, หน้า 95) จาก
การสัมภาษณ์ทำให้ทราบว่าในสมัยก่อนนั้นชาวมอญในชุมชนมักทำขนมจีนกันเอง
โดยจะต้องใช้ระยะเวลาในการทำและต้องมีกำลังคนเพื่อช่วยกันทำ เป็นอีกหนึ่ง
กิจกรรมที่สนุกสนาน ได้มีการรวมตัวกันของเครือญาติแต่เนื่องจากปัจจุบันมีโรงงาน
ทำขนมจีน ทั้งยังสามารถซื้อหาได้โดยสะดวกเลยทำให้การทำขนมจีนในชุมชนมอญ
นั้นลดน้อยลง ยังมีการทำอยู่บ้างในงานเทศกาล หรือการรับจ้างเพื่อออกงานต่าง ๆ
เป็นต้น

ประเพณีการแต่งงาน สำหรับความคิดความเชื่อในการจัดงานมงคลของชาวมอญ
จังหวัดราชบุรีนั้น ตามหลักแล้วจะสามารถจัดงานมงคลได้ปีละหนึ่งครั้งเท่านั้น

ดังนั้นหากมีการเลี้ยงผีซึ่งถือว่าเป็นงานมงคล จะไม่สามารถจัดงานแต่งงานได้อีก เว้นแต่
ว่าจะจัดงานแต่งงานในวันเดียวกับที่มีการเลี้ยงผีบรรพบุรุษ ในกรณีนี้จะทำได้ (โดย
จะกล่าวถึงรายละเอียดในหัวข้อพิธีกรรมการเลี้ยงผีบรรพบุรุษ) โดยคุณคมสรร์ ได้ให้
ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดงานมงคลของชาวมอญไว้ว่า ถ้ามีการฉลองพระ การสร้าง
พระพุทธรูปก็สามารถทำได้เลย เพราะเป็นเรื่องของพุทธศาสนา แต่ถ้าเป็นการโกน
จุก งานแต่งงาน ต้องเอาผีมาก่อน จึงมีการปฏิบัติที่เรียกว่า “แอบกิน” ซึ่งเป็นการ
กระทำที่ไม่ให้ผีทราบ (คมสรร์ จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) การกระทำ
ดังกล่าว คือเมื่อเกิดกรณีจำเป็นของคู่ชายหญิงขึ้นมา และไม่อาจเลี่ยงการแต่งงาน
หรือการอยู่กินกันฉันท์สามีภรรยาได้ ก็สามารถที่จะอยู่กินกันก่อนได้ เรียกว่าการจัด
งาน “ส่งลูกจ้าง” โดย ฝ่ายชายจะเข้ามาอยู่ที่บ้านของฝ่ายหญิงตามเคล็ดโบราณ
เหมือนกับว่าครัวเรือนนั้นมีลูกจ้างมาช่วยทำงานในเรือนหลังนั้น เมื่อผ่านไปรอบปี
หนึ่ง ก็จะทำพิธีขอมาต่อผีบรรพบุรุษ และเพื่อเป็นการบอกกล่าวผีบรรพบุรุษให้
รับรู้ว่ามีคนขอเข้ามาอยู่ร่วมในตระกูลผี

ตามความเชื่อของชาวมอญ การสืบเชื้อสายของตระกูลจะสืบเชื้อสายตาม
หลัก สายโลหิตจากพ่อเป็นหลัก ผ่านไปยังบุตรชายคนโตและไล่ลงไปยังคนสุดท้อง
ตามลำดับ ส่วนลูกสาวเมื่อแต่งงานแล้วก็จะถือว่าเป็นคนละผีหรือเป็นคนนอก
ตระกูลผีบรรพบุรุษ (ตระกูลผีเดิม) เนื่องจากจะต้องไปนับถือผีของสามี ดังนั้นผู้หญิง
เมื่อแต่งงานแล้วก็จะย้ายไปอยู่บ้านของสามี (วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 103-104)

ประเพณีเกี่ยวกับการตาย ความคิดความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตาย
ของชาวมอญ แบ่งลักษณะการตายเป็น 2 อย่าง คือ ตายดีกับตายไม่ดี ลักษณะที่
เรียกว่าตายดีได้แก่โรคชราหรือป่วยมานาน เป็นต้น ส่วนการตายไม่ดีได้แก่ โรค
ระบาด อุบัติเหตุ ฆ่าตัวตาย ตายทั้งกลม รวมทั้งศพเด็กที่ต่ำกว่า 12 ขวบ ไม่ว่าจะ
ตายด้วยเหตุใดจะไม่เผาให้นำไปฝังอย่างเดียว ไม่มีการทำบุญเลี้ยงพระที่บ้าน การให้
ทานด้วยอาหารดิบ เช่น ข้าวสาร เกลือพริก น้ำมัน อาจให้ได้ถ้าอยากจะทำบุญต้อง
ทำหลังจากตายเกิน 7 วัน หรือในเดือนปีที่ถัดจากนั้นไป (พัชรินทร์ สมหอม, 2554,
หน้า 110) ในส่วนของการทำโลงศพมอญ การทำเตียงชนะ ชาวมอญเรียกว่า “โจ่ง
เหนะย” หรือ “เตียงชนะ” ซึ่งเป็นปริศนาธรรมที่หมายถึงผู้ที่ชนะได้อย่างแท้จริง
คือผู้ที่หลุดพ้นแห่งวัฏสงสารตามหลักธรรมของพระพุทธเจ้า คือ อริยสัจ 4 เท่านั้น
(วัชร ชูสุทธิ, 2551, หน้า 106) โดยคุณคมสรร์ ได้ให้ข้อมูลในอีกลักษณะว่า การทำ
เตียงชนะนั้นเพื่อให้เอาชนะต่อภูมิทั้ง 4 (อรูปภูมิ รูปภูมิ สุตตภูมิ อบายภูมิ) เป็น
เตียงที่ต่อขึ้นโดยเฉพาะจะทำด้วยไม้ไผ่ โดยนำเอาไม้ไผ่ประกบขัดกัน 4 ชั้น มีเสา 6

ตัน ส่วนใหญ่เป็นเสาไม้กลม ปุด้วยไม้ยาว 8 สัน 8 ส่วนเพดานใช้ไม้ 20 แผ่น แล้วผูกเชือกห้อยจากเพดาน ปลายเชือกมัดกับจิบพลู 1 จีบ แหวน 1 วง กรรไกรหนีบหมาก 1 อัน มีเครื่องประกอบการ ตั้งศพ และมีเพียงผ้าคลุมศพไว้เท่านั้น สำหรับอาหารในงานศพเป็นแกงมอญ หรือไทยก็ได้ยกเว้นขนมจีน ในงานสวดอภิธรรมต้องไม่มีการนำขนมจีนมาเลี้ยงผู้คนภายในงานแต่ในวันที่ยกศพแล้วหรือทำบุญเจ็ดวันสามารถใช้น้ำขนมจีนได้ นอกจากนี้ในงานศพยังมีสัมตำปดอย่างที่ได้รับประทานคู่กับข้าวต้มอีกด้วย (คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

พิธีกรรมการเลี้ยงผีบรรพบุรุษ ชาวมอญ จังหวัดราชบุรี นิยมเลี้ยงผีในเดือนคู่ บางตระกูลจัดเลี้ยงผีกันปีละหนึ่งครั้ง และบางตระกูลจะเลี้ยงกัน 3 ปีครั้ง โดยมากจะเลี้ยงผีในช่วงเดือน 6 (พฤษภาคม) ขึ้นอยู่กับตระกูลผีนั้น เนื่องจากครอบครัวใดเคยเลี้ยงผีกันในเดือนใดก็มักจะเลี้ยงผีในเดือนนั้นดังที่เคยทำกันมา โดยมีข้อกำหนดคือจะต้องไม่เลี้ยงผีในวันเสาร์และต้องไม่ตรงกับวันพระ ทั้งนี้หากมีคนในตระกูลเสียชีวิต หรือตั้งครุฑ ในปีนั้นก็จะทำการเลี้ยงผีไม่ได้ต้องเว้นไปก่อน จากข้อมูลการสัมภาษณ์ เมื่อก่อนหากมีคนในตระกูลเสียชีวิตจะงดเว้นการเลี้ยงผี และงานมงคลใด ๆ ไปถึง 3 ปี แต่ในปัจจุบันบางตระกูลก็ไม่ได้เคร่งครัดแบบในสมัยก่อนจึงงดไม่ถึง 3 ปีก็มี สำหรับอาหารที่ใช้ในประเพณีเลี้ยงผีนั้นจะเป็นอาหารประเภทแกง เช่น แกงไก่ แกงซี่เหล็ก แกงรวม ๆ และขนมที่ใช้ในการเลี้ยงผีมีสองประเภทคือ ขนมทอดและขนมต้ม ซึ่งแล้วแต่การปฏิบัติกันมาของแต่ละตระกูล โดยแต่ละครอบครัวทำไม่เหมือนกันอีกทั้งจำนวนที่ทำก็ไม่เท่ากัน บางครอบครัวทำ 7 อย่าง 9 อย่าง หรือ 15 อย่างก็มี จากการศึกษาของ วัชร ชูสุทธิ (2551, หน้า 139-142) ได้กล่าวถึงการเตรียมของเซ่นไหว้ในการเลี้ยงผีว่าเป็นหน้าที่ของต้นผีและครอบครัวเป็นหลักที่จะต้องเตรียมการและจัดหาให้ครบถ้วนบริบูรณ์ ตามที่ผีบรรพบุรุษได้กำหนดเอาไว้ว่าจะให้เลี้ยงด้วยอาหารชนิดใด ส่วนคนในตระกูลผีจะเป็นผู้ช่วยเหลือในการจัดหา การเตรียมอาหาร หรือการช่วยเหลือสมทบออกค่าใช้จ่ายตามแต่กำลังฐานะ เพื่อแบ่งเบาภาระของต้นผี ในการจัดเลี้ยงผีก็จะถือปฏิบัติตามที่ปู่ย่า และพ่อแม่ได้กระทำสืบต่อ ๆ กันมาเป็นหลัก เมื่อก่อนถึงวันเลี้ยงผีหนึ่งวัน ต้นผีจะไปเชิญให้คนทรง กับผู้ช่วยคนทรง 3-4 คน ให้มาช่วยเตรียมจัดทำอาหาร กับทำขนมที่บ้านต้นผีเพื่อจะได้ใช้งานในวันรุ่งขึ้น ส่วนข้าวของที่สามารถจัดซื้อหาได้ก็เป็นภาระหน้าที่ของต้นผีและครอบครัวที่จะต้องไปจัดหาให้พร้อมเพรียง โดยอาหาร ขนม ผลไม้ และเครื่องประกอบการเซ่นไหว้ ที่ใช้ในการเลี้ยงผีบรรพบุรุษของชาวมอญในแถบลุ่มน้ำแม่กลอง มีดังนี้

ประเภทอาหาร

1. ปลาช่อนต้มยำ 1 ตัว (กะอะโน่น บ๊ะอะปัด)
2. ไก่ต้ม และต้องมีเครื่องใน 1 ตัว (จานฮ์ บ๊ะอะปัด)
3. ปลาอย่างตัวเล็ก ๆ ขนาดไม่เกิน 1 นิ้ว ใช้ไม้เสียบทะลุจากปากถึงหางปลา เช่น
ปลาสร้อย 30 ตัว (กะอะล็ก)
4. ปลาช่อนย่าง สำหรับเลี้ยงผีที่หน้าเสาเอก
5. ข้าวสวยปากหม้อ 1 ถ้วย

ประเภทขนม

1. ขนมทอด ที่ปั้นเป็นรูปต่าง ๆ ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวผสมกับน้ำตาลปื๊บ และ
น้ำตาลทรายแดง อย่างละ 75 ขึ้น
2. ขนมบัวลอย (กวนเปลื๊ดาด) 1 หม้อ
3. ขนมทออิน (กวนทออิน, กวนเท้าอิน) หรือ ขนมเปียกอ่อนทำจากแป้งข้าวเจ้า
ผสมน้ำตาลทรายชนิดน้อย ใส่กะทิมาก ๆ กวนเคล้ากันใช้ไฟอ่อน ๆ
4. ขนมกวน (กวนฮะกา) เป็นขนมแบบมอญ ทำจากแป้งข้าวเจ้ากวนกับกะทิใส่
เกลือ แล้วเทใส่ถาดโรยหน้าด้วยงาดำคั่ว
5. ขนมห่อ (กวนกวี) หรือ ขนมเทียนมอญจำนวน 150 อัน
6. ขนมเนิ้ง (ปรี๊ดฮะจิมหรือเยอะ) เป็นขนมทำจากกล้วยดิบสับกวนกับน้ำตาล
7. ขนมข้าวตอกปั้น (ฮะกะฮมาน) ข้าวตอกกวนกับน้ำตาลปื๊บปั้นเป็นก้อน
8. ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว
9. ข้าวเหนียวนึ่งแบบธรรมดา ไม่ต้องเคล้ากะทิ (อะลาน) 1 หวด

ประเภทผลไม้

1. ผลไม้ ได้แก่ กล้วยน้ำว้าสุก 7-8 หวี (ปรี๊ดตุ้)
2. มะพร้าวอ่อน 4 ลูก (ชะเปรียดาด)
3. มะพร้าวแก่เกลาเปลือกเกลี้ยง 3 ลูก (ชะเปรียเผะ)
4. เนื้อมะพร้าวฝานเป็นแว่นกลม ๆ ตามยาว (ซุน-ชะเปรีย)

ประเภทเครื่องประกอบการเช่นไหว้

1. รูป เทียน ข้าวตอก ดอกไม้ พวงมาลัย น้ำอบ
2. หมาก 9 ลูก (ส้อด)
3. ใบพลู 21 ใบ (ฮะปลุ้)
4. หม้อดิน ใบขนาดพอสมควรใส่ข้าวสารเต็มเสมopakหม้อกับอีก 1 กำมือ ปัก

เทียน 1 เล่ม (โป๊ดนานตาง)

5. เหล้าขาว 1 ขวด (อะเร็ก)
6. น้ำบริสุทธิ์ หรือน้ำฝน 1 ชันใหญ่ (ดาด) และกรวยใบตองกันแหลม 1 อัน
7. จานสังกะสีใบใหญ่ (อะงานย) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 10 นิ้ว ไม่ใช่จานกระเบื้องหรือจานพลาสติกสำหรับใส่อาหาร ขนสำหรับเลี้ยงผี
8. ถาดใบใหญ่ สำหรับใส่จานของเซ่นไหว้

นอกจากการเลี้ยงผีเรือน หรือผีบรรพบุรุษดังกล่าวแล้ว ในพิธีกรรมการเลี้ยงผิวยังสามารถจัดพิธีแต่งงานหรือทำพิธีโกนจุกในวันเดียวกันได้อีกด้วย โดยการทำพิธีแต่งงานจะมีการบอกกล่าวของลูกสาวเพื่อไปออกเรือน และตัดขาดออกจากผีตระกูลตัวเองเพื่อไปนับถือผีต้นตระกูลของสามี ส่วนฝ่ายเจ้าบ่าวต้องทำการลากวัว 1 ตัว (ซึ่งใช้ปลาช่อนเป็นการสมมติแทนวัว) รอบหมู่บ้านและผูกไว้ที่เสาบ้าน หรือถ้าเจ้าบ่าวไม่สามารถมาร่วมพิธีได้ ก็สามารถใช้คนอื่นแทนได้ มีโต้่งเป็นผู้ประกอบพิธี มีผู้คนที่ร่วมขบวนถือขนมในพิธีกรรม ส่วนด้านอาหารต้องมีวัตถุดิบที่เป็นมงคลอย่าง ยอดหวาย ฟักทอง หลังจากนั้นลูกสาวที่ออกเรือน ต้องนำปลาที่เจ้าบ่าวได้ทำการลากมาทำอาหารเพื่อแจกจ่ายให้กับตระกูลผีของตัวเอง เป็นอันสิ้นสุดในพิธีกรรมส่งตัวเจ้าสาว นอกจากนี้ก็ยังสามารถทำพิธีโกนจุกในวันเลี้ยงผีได้อีกด้วย ซึ่งอาหารที่ใช้ในพิธีโกนจุกต่างจากพิธีกรรมเลี้ยงผีดังกล่าว คือ มีอาหารอย่างแกงกะอะเกร์ หรือแกงลูกชิ้นมอญ และมีการทำขนมทอดโดยปั้นแป้งเป็นรูปกำไล แหวน สร้อยให้กับเด็ก ซึ่งโดยรวมของพิธีกรรมเลี้ยงผีนอกจากอาหารที่กล่าวมาในข้างต้นนี้แล้ว ยังมีอาหารอย่างแกงกล้วยดิบกับไก่ และแกงส้มผักรวม เพราะเป็นแกงที่สามารถเลี้ยงผู้คนเข้าร่วมงานได้เป็นจำนวนมาก พร้อมทั้งขนมทอดหรือขนมหนึ่ง บางครัวเรือนมีขนมบัวลอยในสำหรับเลี้ยงผี ซึ่งทางเมืองมอญเองได้มีการนำขนมบัวลอยเป็นเครื่องเซ่นไหว้มาอย่างช้านานแล้ว นอกจากนี้ยังมีผลไม้สำหรับเลี้ยงผีด้วย เช่น มะพร้าว กล้วย เพราะผลไม้แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ (คมสรจ จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

พิธีกรรมการรำผีมอญ การจัดงานรำผีเป็นงานที่มีความสำคัญและเป็นงานที่มีขนาดใหญ่ พิธีรำผีมีรายละเอียดและขั้นตอนค่อนข้างมาก จึงมีความแตกต่างในรายละเอียดปลีกย่อยของการรำผีที่แตกต่างกันไปบ้าง โดยได้มีการกล่าวถึงขวามอญที่สังขละบุรีว่ามีการไหว้ผี 2 ครั้งต่อปี ซึ่งหากปีไหนมีการปลูกพืชผักการเกษตรได้ดี ก็มักมีการรำผีเพื่อตอบแทน ต่างจากมอญนครชุมน์ที่เชื่อว่าการรำผีเป็นเรื่องที่น่าอัปยศ ในการรำผีของขวามอญบ้านโป่งนั้น มักทำเฉพาะเมื่อมีการผัดผี หรือต้องแยกผี

หรือป่วยไข้เท่านั้น(คมสร จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) จากข้อมูลดังกล่าว จะเห็นได้ว่าการรำผีมีความต่างกันที่ความเชื่อในกลุ่มชาวมอญแต่ละพื้นที่ และยังต่างด้วยวัตถุประสงค์หรือสาเหตุของการรำผีของแต่ละครัวเรือนที่ไม่เหมือนกัน สำหรับอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมการรำผีโดยส่วนมากจะใช้ข้าวเหนียว มะพร้าวอ่อน กล้วย ขนมหอด เหล้าขาว ต้มยำปลา (ต้มยำไก่หรืออื่น ๆ ขึ้นอยู่กับการนับถือผีของแต่ละครัวเรือน) และกะละมังไก่ เป็นต้น

อาหารในงานประเพณี พิธีกรรมต่าง ๆ สะท้อนวัฒนธรรมที่เป็นสังคมเกษตรกรรมของชาวมอญ ทั้งในด้านการใช้วัตถุดิบจากพืชผักที่เพาะปลูก พืชพรรณตามฤดูกาลในท้องถิ่น นั้น ๆ และยักรวมถึงพิธีกรรม การนับถือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ของชาวมอญที่มีความสอดคล้องเชื่อมโยงกับธรรมชาติ เนื่องจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมของผู้คนในสมัยก่อน จึงมีความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับดิน ฟ้า อากาศ แม่น้ำ แม่น้ำ แม่ธรณี ฯ ซึ่งส่งผลต่อความอุดมสมบูรณ์ของพืชผลทางการเกษตร และการนับถือในอำนาจของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ความยึดมั่นในพระพุทธศาสนา ความเชื่อและการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับผี ไม่ว่าจะเป็นผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษ ฯ โดยเชื่อว่าต้องนับถือและกระทำให้ถูกต้องตามแนวทางที่บรรพบุรุษได้กระทำ และถ่ายทอดมา โดยความเชื่อเหล่านี้ชุมชนยังคงให้ความเคารพนับถือและได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงในปัจจุบัน

3) ภูมิปัญญาการประกอบอาหารพื้นถิ่น

การประกอบอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนั้นมีการประกอบอาหารที่มีแหล่งวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น โดยส่วนใหญ่มีอยู่ตามธรรมชาติหรือชาวบ้านได้การปลูกไว้รอบบริเวณบ้านเพื่อใช้ในครัวเรือน และด้วยสภาพพื้นที่ที่ตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำแม่กลอง ดังนั้นจึงมีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำ โดยเฉพาะปลาทั้งปลาเล็กปลาน้อย และปลาขนาดใหญ่อันส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นมักทำมาจากวัตถุดิบที่เป็นปลาเป็นหลัก โดยในสมัยก่อนเมื่อชาวบ้านหาปลาได้เป็นจำนวนมาก ก็จะมีการถนอมอาหารโดยนำปลาเล็กปลาน้อยที่หาได้มาหมักทำเป็นน้ำปลา ปลาเำ และนำไปตากเป็นปลาแห้ง เพื่อไว้ใช้บริโภคนอกฤดูกาลได้อีกด้วย แต่ในปัจจุบันไม่ค่อยนิยมทำกันแล้ว โดยเฉพาะปลาเำ และน้ำปลา เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ ฯ ทำให้สามารถหาซื้อได้จากตลาด ร้านค้าได้สะดวกมากยิ่งขึ้น

จากการศึกษาข้อมูล ลงพื้นที่ สัมภาษณ์ และประสานติดต่อกับผู้ประกอบอาหารพื้นถิ่นในชุมชน ทำให้ได้ข้อมูลภูมิปัญญาในการประกอบอาหารพื้นถิ่นโดยกลุ่มผู้ประกอบอาหารได้คัดเลือกอาหารที่ชาวมอญรับประทานกันในชีวิตประจำวัน อาหารในงานบุญ งานประเพณี และอาหารที่มีความโดดเด่นบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ จังหวัดราชบุรี เช่น แกงใบมะรุ่มอ่อนกับถั่วเขียว แกงเลียงมันเสา น้ำปลายำ เป็นต้น โดยมีรายละเอียดของอาหารที่มีการสาธิต ขั้นตอนการทำดังต่อไปนี้

ตารางที่ 4 : แกงกะเข้ แกงกะอะเกร่ หรือแกงลูกขึ้นมอญ

แกงกะเข้ แกงกะอะเกร่ หรือแกงลูกขึ้นมอญ	วรรณา กุลเกตุ (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561)
ส่วนผสม เนื้อปลาฉลาด (หากไม่มีใช้ปลากลายหรือปลาดุกแทน) ตะไคร้ ข่า กระชาย หอมแดง กะปิ น้ำปลา พริกแห้ง เกลือ ผิวมะกรูด น้ำมะขามเปียก ข้าวคั่ว ใบมะกรูด	วิธีทำ 1. นำปลาที่ได้มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ สับให้ละเอียด หรือปลากลายใช้วิธีการขูดให้ละเอียดเพื่อนำมาทำลูกขึ้น 2. นำตะไคร้ ข่า หอมแดง กระชาย พริกแห้ง เกลือ ผิวมะกรูด ตำให้เข้ากัน จนละเอียด จากนั้นใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน แบ่งส่วนหนึ่งไว้ใช้เป็นเครื่องแกง 3. นำเนื้อปลาที่เตรียมไว้มาโขลกกับพริกแกงส่วนที่เหลือ ปรงรสด้วยน้ำปลาและข้าวคั่ว ตำให้เข้ากันจนเนื้อปลาเหนียวและหนืดพอปั้นได้ 4. ปั้นเนื้อปลาให้เป็นก้อนกลมหรือรียาว ๆ ลักษณะเหมือนลูกขึ้นปลาทั่วไป 5. เตรียมถาด และโรยด้วยข้าวคั่ว นำลูกขึ้นที่ปั้นเตรียมไว้มาคลุกข้าวคั่วให้ทั่ว 6. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้ใช้ไฟกลาง พอน้ำแกงเดือดใส่ลูกขึ้นปลาลงไป รอจนลูกขึ้นสุกลอยจนหมดแล้วปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียกตามชอบ 7. รอน้ำเดือด ใส่ใบมะกรูดฉีกเป็นอันเสร็จ (เคล็ดลับภูมิปัญญา การปั้นลูกขึ้นปลา ให้แต่น้ำมะขามเปียกนิดหน่อยเพื่อช่วยให้ปั้นเป็นก้อนได้ง่ายขึ้น) 

ตารางที่ 5 : แกงซี่เหล็ก

แกงซี่เหล็ก	ปรียา คະຕູ (สัมภาษณ์, 15 กรกฎาคม 2561)
ส่วนประกอบ ข้าว ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง กระชาย ปลาเค็ม ใบ ซี่เหล็ก มะเขือพวง น้ำใบย่านาง หมูย่างหรือ หมูสับ(หอยแมลงภู่) หัว กะทิ หางกะทิ	วิธีทำ 1. เตรียมเครื่องแกงโดยมี ข้าว ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง กระชาย ปลาเค็ม นำมาตำให้เข้ากัน 2. ต้มใบซี่เหล็ก รอน้ำเดือด จากนั้นนำใบซี่เหล็กมาล้าง ขยำหรือบด ให้พอแห้ง หลังจากนั้นนำใบซี่เหล็กมาสับพอหยาบ 3. ตั้งเตาต้มน้ำจนเดือดใส่ใบซี่เหล็ก จากนั้นใส่น้ำใบย่านางพอประมาณ ใส่เครื่องแกง หางกะทิ มะเขือพวง และใส่หมูย่างหรือหมูสับ (หอยแมลงภู่) ประุงรส ทิ้งไว้สักพัก 4. เมื่อต้องการรับประทานให้ตั้งไฟอีกครั้ง ปล่อยให้น้ำเดือดและใส่หัว กะทิเป็นขั้นตอนสุดท้าย เป็นอันเสร็จ

ตารางที่ 6 : แกงกล้วยดิบใบมะขามอ่อนใส่ปลาอย่าง

แกงกล้วยดิบ ใบมะขาม อ่อนใส่ปลาอย่าง	บุญเกิด ชื่นเครือ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ กล้วยดิบ ปลาอย่าง ใบมะขามอ่อน ปลาทุหอม หอมแดง กะปิ พริกแห้ง กระชาย กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก	วิธีทำ 1. ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย ปลาทุหอม หอมแดง กะปิ พริก แห้ง กระชาย กระเทียม) ให้ละเอียด 2. นำกล้วยดิบไปต้มให้สุก แล้วหั่นเป็นชิ้น 3. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้พอน้ำแกงเดือดใส่กล้วยดิบ ปลาอย่างลงไป 4. รอน้ำเดือด เติมน้ำปลา มะขามเปียก น้ำตาลปีบ ใบมะขามอ่อน ชิมรส ตามชอบ
	 

ตารางที่ 7 : แกงใบมะรุมนอ่อนกับถั่วเขียว

แกงใบมะรุมนอ่อนกับถั่วเขียว	คมสธร จับจุ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ ใบมะรุมนอ่อน ยอดหาวาย ถั่วเขียว กระชาย หอมแดง ปลาย่าง กะปิ น้ำปลา	วิธีทำ 1. ตั้งกระทะคั่วถั่วเขียวจนมีกลิ่นหอม นำลงจากเตาพักไว้พอหายร้อนแล้วบดให้แตก ฝัดเอาเปลือกออก แช่น้ำทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมงเพื่อให้ถั่วเขียวนิ่ม 2. ตำกระชายและหอมแดงให้ละเอียด โขลกเนื้อปลาย่างและกะปิปรวมกัน 3. ตั้งเตาต้มน้ำละลายพริกแกงที่ตำไว้ พอน้ำแกงเดือด ใส่ถั่วเขียวลงในน้ำแกง 4. ต้มถั่วเขียวให้เปื่อย ปรุงรสตามชอบ ใส่ยอดหาวาย ใบมะรุมนอ่อนคนพอเข้ากัน แล้วยกลงจากเตาพร้อมรับประทาน (เคล็ดลับภูมิปัญญา หากไม่มีเวลารอให้ถั่วเขียวนิ่ม สามารถฝานมะละกอเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วใส่ลงไปต้มในหม้อ มะละกอจะทำให้ถั่วเขียวเปื่อยเร็วขึ้น)

ตารางที่ 8 : แกงผักบุงนาใส่พุทรากับเผือก

แกงผักบุงนาใส่พุทรากับเผือก	บุญเกิด ชื่นเครือ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ ผักบุงนา พุทรา เผือก ปลาทุหอม หอมแดง ผีวมะกรูด กะปิ พริกแห้ง กระชาย ตะไคร้ น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก	วิธีทำ 1. ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย หอมแดง ผีวมะกรูด กะปิ พริกแห้ง กระชาย ตะไคร้) ให้ละเอียด 2. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้พอน้ำแกงเดือดใส่พุทรา ใส่เผือก น้ำตาลปีบลงไป คนให้เข้ากัน 3. ใส่ผักบุงนา รอน้ำเดือด เติมน้ำปลา น้ำมะขามเปียก ชิมรสให้มีรสชาติเปรี้ยวনা 4. รอน้ำเดือดอีกครั้งใส่ปลาทุหอมที่แกะเตรียมไว้ลงไป คนให้เข้ากัน



ตารางที่ 9 : แกงบอนปลาช่อนนา

แกงบอนปลาช่อนนา	ดุษฎี บุญนพ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ บอนอ่อน หอมแดง ข่า ผิวมะกรูด กะปิ กระเทียม พริกแห้ง ปลาช่อนนา ปลาทุบหอม กระชาย ตะไคร้ น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก ใบมะกรูด พริกไทยดำ	วิธีทำ 1. ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย พริกไทยดำ ข่า ผิวมะกรูด กระเทียม พริกแห้ง กระชาย ตะไคร้ หอมแดง กะปิ ปลาทุบหอม) ให้ละเอียด 2. ต้มน้ำเดือด ลวกบอนพอสุกแล้วตักออก 3. ตั้งน้ำให้เดือด นำเครื่องแกงที่ตำไว้ลงไปละลาย เติมรสโดยใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา นำบอนที่ลวกไว้ใส่ลงไปต้มในหม้อน้ำแกง 4. พอน้ำแกงเดือด นำปลาช่อนนาใส่ลงไปต้มในหม้อ หรือไฟปานกลาง ห้ามคนน้ำแกงจนกว่าปลาจะสุก (เพราะทำให้มีกลิ่นคาว) เมื่อปลาสุกแล้วปรุงรสตามชอบและใส่ใบมะกรูดฉีกเป็นอันเสร็จ (เคล็ดลับภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ คือใส่สากหินลงไปต้มในหม้อต้มบอนด้วย เพราะเชื่อว่าสามารถดูดพิษของบอนออกได้)
	 

ตารางที่ 10 : แกงใบกะเพราปลาอย่าง

แกงใบกะเพราปลาอย่าง	คมสธร จัब्จุ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ ปลาอย่าง ใบกะเพรา หอมแดง กะปิ พริกไทยดำ กระเทียม น้ำปลา	วิธีทำ 1. ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย หอมแดง กะปิ พริกไทยดำ กระเทียม) ให้ละเอียดใส่ปลาอย่างฉีกลงไปตำให้เข้ากัน 2. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้พอน้ำแกงเดือดใส่ปลาอย่างลงไปปรุงรสตามชอบ 3. รอน้ำเดือด ใส่ใบกะเพราเป็นอันเสร็จ
	  

ตารางที่ 11 : แกงรวม หรือแกงส้มผักรวม

แกงรวม (บ้านโป่ง)	วิง ทรัพย์คง (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ หน่อไม้ ฟักทอง ใบแมงลัก ใบกระเจี๊ยบ กระเจี๊ยบ มอญ ถั่วฝักยาว ถั่วนา สีเตง ข้าวโพดขาว กระชาย หอมแดง กะปิ พริกแห้ง น้ำปลา น้ำตาล ทราย ปลาทุ	วิธีทำ 1. นำปลาทุ หอมแดง กะปิ กระชาย พริกแห้ง ตำให้เข้ากัน จนละเอียดเป็นเครื่องแกง 2. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้ใช้ไฟกลาง พอน้ำแกงเดือดใส่หน่อไม้ ฟักทอง กระเจี๊ยบมอญ ถั่วฝักยาว ข้าวโพดขาว ถั่วนาสีเตง ปรุงรสตามชอบ 3. รอน้ำเดือด ใส่ใบแมงลัก ใบกระเจี๊ยบ เป็นอันเสร็จ
แกงรวม (โพธาราม)	วรรณภา กุลเกตุ (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561)
ส่วนประกอบ (ที่เพิ่มเติมจากแกงรวมบ้านโป่ง) ปลาทุ (เมื่อก่อนใช้หัวปลาช่อน) ลูกเต๋าสีอ่อน (เมื่อก่อนใช้ลูกเต๋าสีไทยแต่ปัจจุบันหายาก) ยอด ฟักทอง บวบ หอยแมลงภู่	วิธีทำ มีขั้นตอนการทำเหมือนกันกับแกงรวมของบ้านโป่ง เพียงแต่ใส่ส่วนประกอบที่เพิ่มเติมเข้ามา 

ตารางที่ 12 : แกงเลียงมันเส้า

แกงเลียงมันเส้า	คมสร จับจุ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ มันเส้า ปลาย่าง ใบมะขาม อ่อน หอมแดง กะปิ พริกไทย กระเทียม น้ำปลา	วิธีทำ 1. นำมันเส้ามาปอกเปลือกและแช่น้ำปูนใสไว้ 2. ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย หอมแดง กะปิ พริกไทยดำ กระเทียม) ให้ละเอียดใส่ปลาย่างฉีกลงไป ตำให้เข้ากัน 3. ตั้งเตาต้มน้ำ ละลายพริกแกงที่ตำไว้พอน้ำแกงเดือดใส่มันเส้า ปลาย่างลงไป ปรุงรสตามชอบ 4. รอน้ำเดือด ใส่ใบมะขามอ่อน เป็นอันเสร็จ

ตารางที่ 13 : แกงใบมะขามอ่อน

แกงใบมะขามอ่อน	วรรณา กุลเกตุ (สัมภาษณ์, 29 กันยายน 2561)
ส่วนประกอบ บวบ ลูกกระเจี๊ยบ (ลูกลั่น) ใบแมงลัก ใบมะขามอ่อน ตะไคร้ กระชาย หอมแดง น้ำปลา พริกแห้ง น้ำตาล ทราย	วิธีทำ 1. ต้มเตาต้มน้ำจนเดือดใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไป ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทรายตามชอบ 2. คนให้สุกทั่วกัน รอจนเดือดใส่ใบมะขามอ่อน แล้วตักขึ้นโรยใบแมงลัก เป็นอันเสร็จ ** แกงใบกระเจี๊ยบมีส่วนผสมและกรรมวิธีการประกอบอาหารเหมือนกัน เปลี่ยนจากใบมะขามอ่อนเป็นใบกระเจี๊ยบแทน (นิยมรับประทานตาม ฤดูกาลในช่วงหน้าหนาว)
	 

ตารางที่ 14 : ยำแตงกวาใส่มะพร้าวชูดกับปลาอย่าง

ยำแตงกวา ใส่มะพร้าวชูดกับปลาอย่าง	วิง ทรัพย์คง (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ แตงกวา มะพร้าวชูด ปลาอย่าง น้ำตาลทราย ใบ แมงลัก หอมแดง มะนาว พริกขี้หนูสด น้ำปลา	วิธีทำ 1. นำปลาอย่าง แตงกวา หอมแดง และพริกขี้หนูมาสับ/ซอยให้ ละเอียด 2. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากัน เติมน้ำมัน น้ำปลา น้ำตาลทราย ชิมรสตามชอบ 3. ใส่มะพร้าวชูด ใบแมงลัก คนให้เข้ากันพร้อมรับประทาน
	 

ตารางที่ 15 : ข้าวมันส้มตำ

ข้าวมันส้มตำ	คมสธร จัब्จุ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ ข้าว กะทิ หอมแดง มะละกอ พริก มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา ปลาย่าง กุ้งแห้ง (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)	วิธีทำ 1. การทำข้าวมัน ให้ตั้งเตาหุงข้าวแล้วใส่กะทิลงไปผสม บุบ หอมแดงใส่ลงไปเล็กน้อย พอข้าวเดือดให้คอยคนอย่างสม่ำเสมอป้องกัน ไม่ให้ข้าวติดก้นหม้อ 2. การทำส้มตำมอญ สับมะละกอเตรียมไว้ จากนั้นนำพริก หอมแดง น้ำตาลปี๊บตำพอหยาบใส่เส้นมะละกอ ปลาย่าง กุ้งแห้ง ปูรสด้วย มะขามเปียก น้ำปลา เป็นอันเสร็จ

ตารางที่ 16 : น้ำปลายำ ขนุนต้ม

น้ำปลายำ ขนุนต้ม	ละเอียด ดัดพันธ์ (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ ขนุน ปลาย่าง ตะไคร้ ใบ มะกรูด ข่า หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง น้ำปลา มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ	วิธีทำ 1. นำขนุนอ่อนไปต้มแล้วแกะเป็นชิ้น ๆ 2. นำตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ข่า กระเทียมมาสับให้ละเอียด 3. เทส่วนผสมลงในชามขนาดใหญ่ เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก คนให้เข้ากัน (บางครั้งร้อนอาจใส่น้ำมะนาวหรือน้ำมะกรูดเพิ่ม) 4. ใส่ปลาย่าง (สับละเอียด) ใบมะกรูด (ซอยละเอียด) พริกแห้ง (ตำหรือบุบ) คนให้เข้ากัน



ตารางที่ 17 : ขนมน้ำกะทิข้าวตอกเม็ดแมงลักกับลูกตาลสด

ขนมน้ำกะทิข้าวตอก เม็ดแมงลักกับลูกตาลสด	วิชชุดา เกานุช (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ เม็ดแมงลัก ลูกตาลสด น้ำกะทิ น้ำตาลปีบ ข้าวตอก	วิธีทำ 1. ต้มน้ำ นำหัวกะทิใส่ในหม้อ นำน้ำตาลปีบคนกับหัวกะทิให้เข้ากัน ชิมให้ได้รสชาติหวานมันตามต้องการ 2. ตักเม็ดแมงลักที่แช่ไว้ และลูกตาลสดหั่นเป็นชิ้นลงในถ้วย นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้แล้วมาราดแล้วโรยด้วยข้าวตอกพร้อมทาน 

ตารางที่ 18 : ขนมเล็บมือนาง หรือขนมคันหลาว

ขนมเล็บมือนาง	วิชชุดา เกานุช, นันทิกา ยินดี (สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)
ส่วนประกอบ แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำเปล่า เกลือ น้ำตาลทราย มะพร้าวขูด (หากใช้ในพิธีกรรม จะจับเส้นแป้งให้ก่อเป็นรูปคล้ายตัวอักษร u หรือ w)	วิธีทำ 1. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งมัน ค่อย ๆ เติมน้ำร้อนผสมให้เข้ากัน 2. นวดแป้งให้เข้ากันจนเหนียวพอดี ให้แป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน 3. คลึงเป็นเส้นเล็ก ๆ ยาวประมาณ 3 เซนติเมตร 4. นำแป้งที่ปั้นไว้เรียบบริเวณตมในน้ำเดือด รอจนสุกแป้งลอยขึ้นมา ตักขึ้นพักไว้ในน้ำเย็น 5. ตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำ นำแป้งไปคลุกเคล้ากับมะพร้าวขูด โรยน้ำตาลและเกลือให้พอมีรสชาติ 

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ทั้งรสชาติ วัตถุดิบที่ใช้ และภูมิปัญญาในการปรุงอาหาร เอกลักษณ์ที่สำคัญนอกเหนือจากรสชาติคือวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบตามฤดูกาลโดยมากจะหาได้จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่า

จะเป็นเนื้อสัตว์ หรือพืชผักพื้นบ้านที่มีอยู่ตามแต่ละท้องถิ่นนั้นจากการสัมภาษณ์สอบถามข้อมูลจากชาวบ้านในชุมชนได้กล่าวถึงการบริโภคอาหารของมอญกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งมีพืชพรรณแตกต่างกันอย่างมอญปากเกร็ด มอญปทุมธานี มอญลพบุรีไม่มีลูกसान หรือมอญสังขละ จังหวัดกาญจนบุรีนิยมรับประทานลูกसानขนาดใหญ่แต่ไม่รับประทานลูกसानขนาดเล็ก ในขณะที่มอญบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี รับประทานลูกसानไม่เป็น แต่ด้วยเป็นกลุ่มมอญที่อยู่ติดชายทะเลเช่นเดียวกับมอญบางจะเกร็ง จังหวัดสมุทรสงคราม อาหารของมอญสองกลุ่มนี้จึงมีจุดเด่นเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ คือ ปลาหู หอยตอง เป็นต้น โดยจากการศึกษาในภาพรวมของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญพบว่ามีความยึดโยงเกี่ยวข้องกันไม่เพียงแต่การใช้วัตถุดิบ แหล่งที่มาของอาหารตามธรรมชาติแวดล้อมเท่านั้น ผู้วิจัยพบว่าอาหารมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรมอย่างเด่นชัด โดยสะท้อนออกมาเป็นรูปธรรมของวิถีชีวิต ความรู้ติดตัว ภูมิปัญญา และความเชื่อเฉพาะของกลุ่มชน นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง การเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล รวมถึงความเชื่อในอาหารแต่ละชนิด ล้วนแสดงออกถึงประสบการณ์ ภูมิหลังของบรรพบุรุษในกลุ่มชาติพันธุ์ได้เป็นอย่างดี

4.4.2 การพัฒนาสื่อสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้

จากผลของการรวบรวมข้อมูล ประเมิน จำแนกจัดการความรู้ภูมิปัญญาและแยกเป็นหมวดหมู่ข้างต้นแล้ว ผู้วิจัยได้ส่งข้อมูลให้กับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูล และร่วมกันวิเคราะห์แนวทางการพัฒนาสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ โดยได้ข้อเสนอแนะ ข้อคิดเห็นจากผู้นำชุมชนว่าควรใช้วิทยาการหรือเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาใช้ในการรวบรวม จัดเก็บเป็นฐานข้อมูลความรู้ของชุมชน และผลิตเป็นสื่อเพื่อนำมาเผยแพร่จะทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถใช้ประโยชน์ได้ตรงตามความต้องการมากที่สุด ผู้วิจัยจึงได้จัดทำสื่อ โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี ออกมาเป็น 2 รูปแบบด้วยกัน คือ อินโฟกราฟิก (Infographics) และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (e-book, electronic book) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) อินโฟกราฟิก (infographic) คือการนำข้อมูล ความรู้มาสรุปเป็นสารสนเทศ เพื่อสื่อให้ผู้ชมเข้าใจความหมายหรือสาระสำคัญของข้อมูลนั้น ๆ โดยนำเสนอผ่านการออกแบบภาพในลักษณะของงานกราฟิกให้เข้าใจได้โดยง่ายโดยไม่จำเป็นต้องมีผู้นำเสนอมาช่วยอธิบายขยายความอีก ซึ่งจงรัก เทศนา (2557) ได้แปลและเรียบเรียงไว้ว่า อินโฟกราฟิก (infographic) เป็นหนึ่งในนวัตกรรมที่ได้รับความนิยมสนใจเป็นอย่างยิ่ง เพราะสามารถช่วยทำเรื่องยากให้เป็นเรื่องง่าย เป็นการนำข้อมูลหรือความรู้มาสรุปเป็นสารสนเทศในลักษณะของกราฟิกที่เป็นลายเส้น สัญลักษณ์ กราฟ แผนภูมิ ไดอะแกรม แผนที่ ฯลฯ ที่ออกแบบเป็นภาพนิ่งหรือภาพเคลื่อนไหว ดูแล้วเข้าใจง่ายในเวลารวดเร็วและชัดเจน สามารถสื่อให้ผู้ชมเข้าใจความหมายของข้อมูลทั้งหมดได้ เช่นเดียวกับพัชรา วาณิชวสิน (2558, หน้า 229) ได้สรุปว่าอินโฟกราฟิกนั้นมีประสิทธิภาพ เนื่องจากองค์ประกอบหลักทางด้านการมองเห็น

เพราะมนุษย์รับข้อมูลป้อนเข้าจากประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้แก่ การมองเห็น การสัมผัส การฟัง การได้กลิ่น และการลิ้มรส แต่จะสามารถรับข้อมูลได้อย่างมีความหมายมากที่สุดจากการมองเห็น ในบรรดาประสาทสัมผัสทั้งหมด

ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ออกแบบการใช้สื่อประเภทอินโฟกราฟิกกับการนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในหัวข้อภูมิปัญญาการประกอบอาหารพื้นถิ่น เนื่องจากเป็นการนำเสนอวัตถุดิบ ขั้นตอนวิธีการทำอาหาร มีรายละเอียดของเนื้อหาไม่มากจนเกินไป เน้นการสื่อสารด้วยภาพ เนื่องจากการใส่ภาพประกอบทำให้ดึงดูดความสนใจจากผู้ชมได้ดียิ่งขึ้น โดยจะมีการอธิบายรายละเอียดเพิ่มเติมในส่วนของคำบรรยาย ใช้ภาษาในการนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เป็นทางการ (Informal) ซึ่งมีความแตกต่างจากงานวิจัย งานวิชาการ ฯ ทั้งนี้เนื่องจากเป้าหมายของการนำเสนออินโฟกราฟิกนี้ ทางชุมชนมีความต้องการนำไปเผยแพร่ทางสื่อสังคมออนไลน์ การนำเสนอเนื้อหาที่ไม่เป็นทางการมากจนเกินไปจะสามารถสร้างแรงจูงใจ และดึงดูดความสนใจผู้ชมได้ดีกว่า



ภาพที่ 27 : ตัวอย่างงาน infographic ข้าวแช่ (2564)



แกงกะอะเกร์ หรือ แกงลูกชิ้นมอญ

ส่วนประกอบ เนื้อปลาสด
(หากไม่มีใช้ปลากระป๋องหรือปลาตากแห้ง)
ตะไคร้ ข่า กระชาย หอมแดง กะปิ น้ำปลา พริกแห้ง เกลือ
ผิวมะกรูด น้ำมะขามเปียก ข้าวตอก ใบมะกรูด

“เคล็ดลับภูมิปัญญา การปั้นลูกชิ้นปลา
ให้แต่น้ำมะขามเปียกนิดหน่อย
เพื่อช่วยให้ปั้นเป็นก้อนได้ง่ายขึ้น”

by จสณภา กุลเกตุ



ภาพที่ 28 : ตัวอย่างงาน infographic แกงกะอะเกร์ (2564)



แกงบอนปลาช่อนนา

“เคล็ดลับภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ
คือใส่สาบทิศลงไปในหม้อต้มบอนด้วย
เพราะเชื่อว่าสามารถดูดพิษของบอนออกได้”

ส่วนประกอบ
บอนอ่อน หอมแดง ข่า ผิวมะกรูด
กะปิ กระเทียม พริกแห้ง ปลาช่อนนา
ปลาทุหอม กระชาย ตะไคร้ น้ำปลา
น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก
ใบมะกรูด พริกไทยดำ

by ศุภ บุษบง



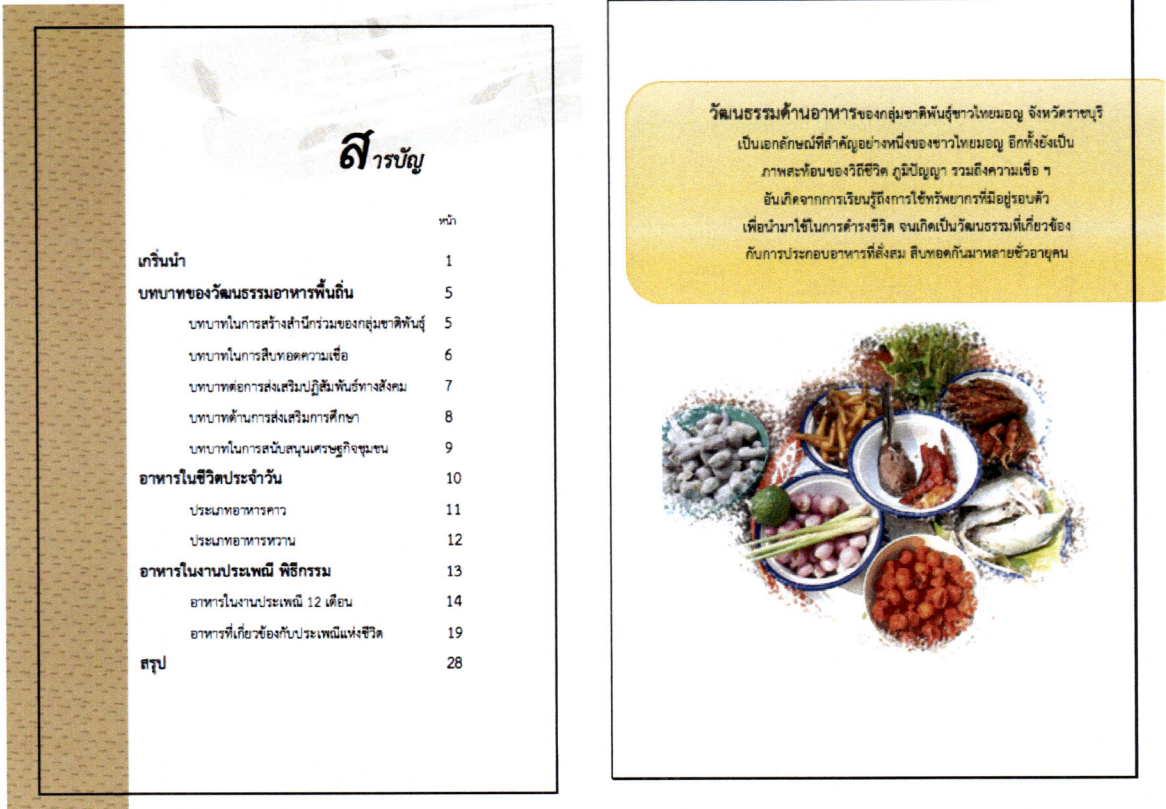
ภาพที่ 29 : ตัวอย่างงาน infographic แกงบอนปลาช่อนนา (2564)

2) หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ หรือ อีบุ๊ก มาจากคำภาษาอังกฤษว่า e-book ซึ่งย่อมาจากคำว่า electronic book ตรงกับศัพท์บัญญัติของราชบัณฑิตยสถานว่า หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ หมายถึง สิ่งพิมพ์ซึ่งเก็บอยู่ในรูปแบบที่อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์สามารถนำไปใช้งานได้ ประโยชน์ของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์คือผู้ใช้จะเข้าไปอ่านได้โดยไม่ต้องเดินทางไปห้องสมุดหรือซื้อหนังสือจากร้าน ในบางกรณีการอ่านอีบุ๊กอาจต้องเสียค่าใช้จ่าย ปัจจุบันมีการนำสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ไปเผยแพร่ในรูปแบบอีบุ๊กมากขึ้น ทั้งยังมีการผลิตอีบุ๊กโดยตรงโดยไม่เคยมีฉบับพิมพ์มาก่อน (สำนักงานราชบัณฑิตยสภา, 2554)

โดยผู้วิจัยออกแบบการใช้สื่อประเภทอีบุ๊กเป็นรูปแบบ PDF ซึ่งไฟล์จะมีขนาดไม่ใหญ่นเกินไป รูปแบบของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ยังคงหน้าตาแบบหนังสือทั่วไป สามารถอ่านรายละเอียดของเนื้อหาได้ครบถ้วน หากชุมชนท้องถิ่นต้องการนำไปพัฒนาต่อยอด หรือพิมพ์เป็นสิ่งพิมพ์ก็สามารถทำได้ โดยผู้วิจัยจะส่งมอบไฟล์ PDF และสร้าง QR code ให้กับชุมชนทั้งนี้ในส่วนหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ในหัวข้อบทบาทของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น และประเภทของอาหารพื้นถิ่นมอญ โดยมีการบอกเล่าเรื่องราวในลักษณะสรุปประเด็นเพื่อให้สามารถอ่านเข้าใจได้ง่าย และเพิ่มเติมภาพประกอบเพื่อความน่าสนใจของหนังสืออิเล็กทรอนิกส์



ภาพที่ 30 : ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ หน้าปก (2564)



ภาพที่ 31 : ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ สารบัญ (2564)

ภาพที่ 32 : ตัวอย่างหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ เนื้อหา (2564)



ภาพที่ 33 : QR code หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (2564)



ภาพที่ 34 : QR code ไฟล์ PDF (2564)

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี เป็นภูมิปัญญาที่สำคัญอย่างหนึ่งของชาวมอญ เกิดจากการเรียนรู้ถึงการใช้ทรัพยากร วัตถุดิบที่มีอยู่รอบตัวเพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิต การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้น จากการศึกษาพบว่าปัจจัยด้านความเชื่อมีผลทำให้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่ใช้ในงานประเพณี และพิธีกรรมต่าง ๆ ยังคงอยู่เนื่องจากเป็นประเพณีและพิธีกรรมที่ถูกหลานปฏิบัติ สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน สำหรับอาหารที่รับประทานกันชีวิตประจำวันนั้นมีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับการถ่ายทอดกันในครอบครัวและเครือญาติ รวมถึงพฤติกรรมบริโภคที่แม้ว่าจะมีการประกอบอาหารพื้นถิ่น รับประทานกันในครัวเรือนลดน้อยลง แต่อย่างไรก็ตามการรับประทานอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของทรัพยากร ที่มีในท้องถิ่นนั้น ๆ ก็ยังคงอยู่ อีกประการสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นถิ่นยังคงดำรงอยู่ในพื้นที่จังหวัดราชบุรี เกิด

จากความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน ชาวบ้านในพื้นที่ผนวกกับการใช้ประโยชน์ของเทคโนโลยี สื่อสังคมออนไลน์ ช่องทางการสื่อสารในปัจจุบันทำให้เกิดการประชาสัมพันธ์ การผลิตข้าววัฒนธรรมอาหารมอญผ่านรายการ โทรทัศน์ สื่อท้องถิ่น ฯ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เด็กรุ่นใหม่เกิดความสนใจ และได้ตระหนักถึงคุณค่า ความสำคัญในวัฒนธรรมของตน

ทั้งนี้การจะให้มรดกตกทอดทางภูมิปัญญาของบรรพบุรุษนั้นได้มีการสืบทอดให้คงอยู่ต่อเนื่องกันไป จำเป็นจะต้องมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้สอดคล้องกับยุคสมัย วิถีปฏิบัติและการบริโภคอาหารของชาวมอญ ได้มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงบริบทของสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และความก้าวหน้า พัฒนาการของเทคโนโลยีในปัจจุบัน เช่น การใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารมีการซื้อวัตถุดิบจาก ตลาด ร้านค้าชุมชน ตลาดนัดมากขึ้น อีกทั้งยังมีการซื้ออาหารปรุงสำเร็จเพื่อความสะดวก ฯ กระบวนการ ประกอบอาหารมีการประยุกต์ใช้อุปกรณ์ เทคโนโลยีต่าง ๆ มาทดแทนอุปกรณ์ดั้งเดิมในครัวเรือน เช่น การใช้ เตาแก๊สแทนเตาถ่าน การหุงข้าวโดยใช้หม้อหุงข้าว เป็นต้น อย่างไรก็ตามวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญ ก็ยังคงมีบทบาทความสำคัญต่อชุมชน ทั้งในด้านการรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ การ ส่งเสริมการปฏิสัมพันธ์กันระหว่างคนในชุมชน ครอบครัว ญาติพี่น้อง รวมถึงการสืบทอดความเชื่อ ความ เคารพนับถือที่สะท้อนออกมาผ่านอาหารที่ใช้ในงานประเพณีและการประกอบพิธีกรรม ความสำคัญทางด้าน การศึกษาในลักษณะของการเป็นแหล่งเรียนรู้ ศูนย์อนุรักษ์ ฯ และมีการนำอาหารพื้นถิ่นบรรจุลงในหลักสูตร ของสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น นอกจากนี้ความร่วมมือของคนในชุมชน ผู้นำชุมชน พระสงฆ์ ฯ ยังส่งเสริมให้ เกิดการประชาสัมพันธ์ สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนก่อให้เกิดรายได้จากการจัดกิจกรรม งานเทศกาลประเพณี และการพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาที่มีทำให้เกิดการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจอีกด้วย

การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี ได้มีการศึกษาถึงที่มาของวัตถุดิบที่ใช้ ในการประกอบอาหารล้วนเป็นทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งหาได้จากแหล่งต่าง ๆ เช่น แหล่งน้ำตาม ธรรมชาติ แม่น้ำ ไร่นา และจากการเพาะปลูกพืชผักไว้ใช้เองในครัวเรือน สำหรับประเภทของอาหารแบ่งได้ เป็นอาหารในชีวิตประจำวัน โดยมีเมนูที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานเป็นประจำในปัจจุบัน ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพราปลาอย่าง แกงใบมะรุ้ม แกงกล้วยดิบ และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูก สำน ฯ ส่วนอาหารหวานที่รับประทานกันในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แกงบวด ขนมเล็บมือนาง ข้าวต้มหัวหงอก เป็นต้น โดยในส่วนของอาหารที่ใช้ในงานประเพณีพิธีกรรมนั้นก็คือ ข้าวแช่ ยำขนุน อาหารที่ใช้ในพิธีกรรม เลี้ยงผี รวมถึงอาหารที่มีขั้นตอนกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างยุ่งยาก อย่างเช่น แกงซี่เหล็ก ขนมจีน แกงกะอะเก๋ร ที่มักไม่ค่อยทำเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวัน จะทำก็ต่อเมื่อมีงานบวช งานบุญเท่านั้น สำหรับอาหารหวาน ในงานประเพณี มีขนมทอด กาละแม กระยาสารท เป็นต้น โดยอาหารที่นับว่าเป็นเอกลักษณ์ของชาวมอญ ราชบุรี คือ แกงใบมะรุ้มอ่อนกับถั่วเขียว แกงกล้วยดิบ น้ำปลาร้า ซึ่งมีรสชาติและวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของ ท้องถิ่น ทั้งนี้การนำเสนอแนวทางการพัฒนาสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ผู้วิจัยได้จัดทำสื่อประเภทอินโฟกราฟิก และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ในการบันทึก รวบรวม ข้อมูล และพัฒนาถ่ายทอดความรู้โดยนำเทคโนโลยี วิทยาการมาใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของสังคมในปัจจุบัน และเพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีให้คงอยู่สืบต่อไป

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลการศึกษา

การศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี มีวัตถุประสงค์การศึกษาเพื่อ 1) ศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี 2) เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมอญ ในพื้นที่จังหวัดราชบุรี วิธีการศึกษาเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative) โดยผู้วิจัยแบ่งวิธีการศึกษาออกเป็น 2 ประเภท คือ การศึกษาข้อมูลเอกสาร การสำรวจข้อมูลพื้นที่เบื้องต้น และการสังเกต สัมภาษณ์ สอบถาม การบันทึกประวัติศาสตร์ผ่านการบอกเล่า จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาจัดหมวดหมู่ แยกประเด็นตามวัตถุประสงค์การวิจัย ตรวจสอบความสมบูรณ์ถูกต้องและวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดที่ตั้งไว้ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลรายละเอียดของภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น รวมทั้งวิธีการขั้นตอนการประกอบอาหาร เสนอตามหัวข้อที่มาของอาหารพื้นถิ่น ประเภทของอาหาร และภูมิปัญญาการประกอบอาหาร จากนั้นนำข้อมูลส่งให้ปราชญ์ชุมชนตรวจสอบรายละเอียดความถูกต้องของข้อมูล นำเสนอแนวทางการพัฒนาสื่อสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น และทำการสรุป อภิปรายผลในเชิงพรรณนา โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญในพื้นที่จังหวัดราชบุรีนี้ ถือเป็นชุมชนชาวมอญแห่งหนึ่งในประเทศไทย ที่มีประวัติความเป็นมาอันเก่าแก่ และมีพัฒนาการต่อเนื่องมาอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นทางด้านสังคม วัฒนธรรม วิธีการดำเนินชีวิตและความคิดความเชื่อ แม้ว่าในพื้นที่แถบกลุ่มแม่น้ำแม่กลองจะประกอบไปด้วยคนไทย คนลาว คนจีน คนญวน และคนมอญ แต่ท่ามกลางกลุ่มคนหลากหลายเชื้อชาติ เอกลักษณ์ของคนมอญก็ยังคงโดดเด่นอย่างเห็นได้ชัด โดยการนิยามตัวตนของคนมอญประกอบไปด้วยการมีสายเลือดมอญ การประกอบพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการนับถือผีบรรพบุรุษซึ่งสืบสายเลือดจากลูกชายคนโต และความภาคภูมิใจในความเป็นชนชาติมอญ ทั้งนี้พบว่าผู้คนที่เรียกตัวเองว่ามอญบางกลุ่มแม้จะไม่ได้เข้าร่วมการไหว้ผีบรรพบุรุษเพราะหลุดจากสายตระกูลไปแล้วก็ตาม แต่ยังคงนับว่าตนเองเป็นมอญอยู่เช่นเดียวกัน โดยสิ่งสำคัญที่เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงอัตลักษณ์ของกลุ่มชนชาวมอญนี้ เห็นจะเป็นความภาคภูมิใจในสายเลือดมอญ การที่บรรพบุรุษต้นตระกูลได้ปลูกฝังศรัทธาที่มีต่อพระพุทธศาสนา และความเชื่อในการนับถือผีควบคู่กันให้ลูกหลานยึดถือเอาไว้เป็นสิ่งยึดเหนี่ยวทางจิตใจ บริบทของสภาพพื้นที่ สิ่งแวดล้อมก็เป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อเนื่องกัน ซึ่งบรรพบุรุษชาวมอญได้เลือกทำเล สภาพแวดล้อมในการตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัย โดยพิจารณาจากความอุดมสมบูรณ์ของลำน้ำแม่กลอง เพื่อใช้ในการอุปโภค บริโภคและทำการเกษตรกรรม รวมทั้งยังใช้เป็นเส้นทางหลักในการเดินทางค้าขาย ไปมาหาสู่กันระหว่างชุมชนมอญโพธารามและชุมชนมอญบ้านโป่ง และแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงด้านการเดินทางขนส่ง การประกอบอาชีพ ฯ ในปัจจุบัน อาจทำให้ไม่ได้ใช้ประโยชน์ของแม่น้ำแห่งนี้เหมือนดังเดิมแล้วก็ตาม แต่แม่น้ำแม่กลองก็ยังคงประโยชน์และความสำคัญ ในการเป็นแหล่งอาหารที่

อุดมสมบูรณ์ทางระบบนิเวศน์ของชาวไทยเชื้อสายมอญในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำแม่กลองแห่งนี้ โดยเฉพาอย่างยิ่งการใช้ประโยชน์ในด้านภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ซึ่งสามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญที่ใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก ทั้งยังมีการใช้อาหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในงานประเพณี พิธีกรรมต่าง ๆ

สภาพการเปลี่ยนแปลงปรับตัวแห่งวิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ จังหวัดราชบุรี ย่อมเป็นผลมาจากหลากหลายสาเหตุและปัจจัย อาทิ การเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การพัฒนาทางเทคโนโลยี การพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม เมื่อสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปย่อมส่งผลให้ระบบความเชื่อ การดำรงชีวิต และแม้กระทั่งวัฒนธรรมอาหารมีการปรับเปลี่ยนไปตามบริบทของพื้นที่ และสภาพสังคม เศรษฐกิจ ในปัจจุบัน ผู้วิจัยพบว่า การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นประการแรก คือการลดลง หรือสูญหายไปของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารพื้นถิ่น ด้วยการพัฒนาพื้นที่ในชุมชนส่งผลให้สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติของชุมชนทั้งแม่น้ำ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ที่นา ฯ ได้เปลี่ยนแปลงไป เมื่อความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติลดลงทำให้ความหลากหลายของพืชผักพื้นถิ่นบางชนิดลดลง ส่งผลให้ชาวบ้านมีการบริโภคพืชผักเศรษฐกิจทั้งที่ปลูกเองหรือซื้อจากตลาดภายใน ภายนอกชุมชนมากขึ้น การเปลี่ยนแปลงประการต่อมา คือผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารและสามารถประกอบอาหารพื้นถิ่นได้มีจำนวนลดลง จากการสังเกต สอบถามกลุ่มตัวอย่างพบว่าผู้ที่ประกอบอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ กลุ่มผู้สูงอายุ และกลุ่มผู้ใหญ่ในชุมชน โดยมากมีอายุ 50 ปีขึ้นไป โดยการประกอบอาหารในชีวิตประจำวันของชาวมอญในปัจจุบันพบว่ามีการทำอาหารมอญ และอาหารไทยสลับสับเปลี่ยนกันไป หรือซื้ออาหารสำเร็จรูปมาจากตลาด ตลาดนัด ฯ ซึ่งมีความหลากหลายของอาหารให้เลือกสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าที่ขอรับประทานอาหารไทย หรืออาหารตามสมัยนิยมมากกว่า ในขณะที่ผู้เฒ่าผู้แก่ของชุมชนยังคงคุ้นเคยกับวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม มีการประกอบอาหารพื้นถิ่นจากวัตถุดิบที่หาได้จากในหมู่บ้านและมักบริโภคอาหารจากพืชผักตามฤดูกาลดังที่บรรพบุรุษเคยทำมา ต่อมาที่พบว่าการเปลี่ยนแปลงอยู่บ้างแต่เพียงเล็กน้อย คือการปรับเปลี่ยนที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ใช้ในงานประเพณี และการประกอบพิธีกรรม ด้วยพัฒนาการทางสังคม การเข้ามาของเทคโนโลยี และการปรับเปลี่ยนรับค่านิยมใหม่ ฯ เข้ามาในชุมชน สิ่งเหล่านี้ได้ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะเมื่อปู่ย่า ตายายเสียชีวิตไปแล้ว กลุ่มคนวัยทำงานเข้ามารับหน้าที่ในการจัดเตรียมอาหารแทนก็มีการปรับเปลี่ยนการใช้อาหารหรือขนมอื่น ๆ เข้ามาทดแทนอาหารมอญดั้งเดิม และยังมีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการทำและลดขั้นตอนในการประกอบอาหาร ซึ่งสะดวกสบายและประหยัดเวลาสอดคล้องกับสภาพสังคมในปัจจุบันมากกว่า

จากการศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญนั้น แม้จะพบว่าการเปลี่ยนแปลงที่ส่งผลต่อความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น แต่ก็ยังคงไว้ซึ่งบทบาทความสำคัญในหลาย ๆ ด้าน เช่น บทบาทของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่ยังคงความสำคัญในการสืบทอดความเชื่อของชาวมอญ โดยความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อและอาหารที่ใช้ในงานประเพณีและการประกอบพิธีกรรม ยังเป็นเครื่องมือในการควบคุมพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่ให้ปฏิบัติด้วยความเคารพนับถือ และมีความกตัญญู ซึ่งแสดงออกถึงความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญได้อย่างเด่นชัด นอกจากนี้วัฒนธรรมในการประกอบอาหาร บริโภคอาหาร และการใช้อาหารในงานประเพณียังสร้างการปฏิสัมพันธ์ระหว่างครอบครัว เครือญาติ และชุมชนชาวมอญด้วยกัน และด้วยความ

ร่วมมือของคนในชุมชน ผู้นำชุมชน พระสงฆ์ ฯ ยังส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาด้านการศึกษา การพัฒนาแหล่งเรียนรู้วิถีชาวมอญ รวมถึงการประชาสัมพันธ์ การถ่ายทอดวัฒนธรรมส่งต่อไปยังคนภายในชุมชน และบุคคลภายนอกให้ได้รับรู้และเข้าใจวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมากขึ้น ก่อให้เกิดรายได้เสริมจากการประกอบอาหาร การพัฒนาสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาที่มีอยู่ แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญ จังหวัดราชบุรีนี้มีบทบาทความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาพื้นที่ชุมชน โดยมีผู้นำชุมชน ผู้นำทางวัฒนธรรม และปราชญ์ชาวบ้านเป็นผู้ที่มีส่วนสำคัญในการดูแลรักษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรมในปัจจุบัน

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนี้ยังคงอยู่ ก็ด้วยความเชื่อและความเคารพศรัทธาที่กลุ่มชาติพันธุ์มอญ มีต่อพระพุทธศาสนา ผี และ บรรพบุรุษนั้นมีการยอมรับนับถือเป็นแนวปฏิบัติสืบทอดและส่งต่อกันมาอย่างเข้มแข็งนับเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและพิธีกรรมของชาวมอญยังคงดำรงอยู่และสืบสานจนเป็นแบบแผนในการปฏิบัติเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีการเรียนรู้และการถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านสถาบันทางสังคม ทั้งครอบครัว เครือญาติ วัด โรงเรียน โดยผู้อาวุโสในชุมชนในขณะที่ทำหน้าที่เลี้ยงดูลูกหลาน ก็ได้มีการถ่ายทอดวิธีการประกอบอาหาร การใช้วัตถุดิบ และความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม เป็นกระบวนการเรียนรู้ผ่านการซึมซับตั้งแต่เด็กจนโต และยังพบว่าผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชน ผู้นำทางศาสนา ได้กลายมาเป็นริ้วแรงสำคัญในการพัฒนาและสืบสานวัฒนธรรมมอญ อีกทั้งยังมีการส่งเสริมความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของหน่วยงานต่าง ๆ เช่น สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทย จังหวัดราชบุรี สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดราชบุรี กระทรวงวัฒนธรรม สถาบันการศึกษา ฯ และยังมีชาวมอญที่รวมกลุ่มกันทั้งในเชิงให้ความรู้ทางวิชาการ และการติดต่อสื่อสารระหว่างชาวมอญด้วยกันเอง เป็นการใช้สื่อสังคมออนไลน์ เทคโนโลยีในการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ และประชาสัมพันธ์กิจกรรมวัฒนธรรมมอญให้เป็นที่รู้จัก ทำให้เกิดความตื่นตัวในชุมชน สร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน เยาวชน คนรุ่นใหม่ก็มีความสนใจและตระหนักในคุณค่าของวัฒนธรรมมอญมากยิ่งขึ้น

การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการจัดการความรู้โดยนำข้อมูล องค์ความรู้ที่ได้รวบรวมจากปราชญ์ชุมชนและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา มาจัดเก็บอย่างเป็นระบบตามหัวข้อ ที่มาของอาหารพื้นถิ่น ประเภทของอาหาร ภูมิปัญญาการประกอบอาหาร และแนวทางการพัฒนาสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้โดยมีการนำเทคโนโลยี วิทยาการมาใช้ในการบันทึก จัดเก็บ เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลและสามารถใช้เป็นฐานข้อมูลความรู้ได้ในอนาคต มีรายละเอียดดังนี้ คือ ที่มาของอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี ด้วยการตั้งถิ่นฐานริมแม่น้ำแม่กลอง ทำให้ชาวบ้านได้ใช้ประโยชน์ของแม่น้ำทั้งในการเกษตร ทำนา ทำไร่ และแม่น้ำยังเป็นแหล่งอาหารอันอุดมสมบูรณ์ ทำให้ชาวมอญได้อาศัยสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติเหล่านี้ในการดำรงชีวิต รวมถึงการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร โดยชาวมอญชอบรับประทานปลากันมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ เมื่อสภาพพื้นที่รายล้อมไปด้วยแหล่งน้ำและแม่น้ำ จึงทำให้อาหารพื้นถิ่นส่วนใหญ่ของที่นี่จะมีปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญ อีกทั้งการรับประทานพืชผักที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เรือกวสว ไธ่ต่าง ๆ บรรพบุรุษได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาในการนำส่วนประกอบต่าง ๆ ของพืชผัก

ท้องถิ่น ทั้งที่มีอยู่เองตามธรรมชาติและที่ปลูกเอาไว้ในครัวเรือนให้สามารถประยุกต์ใช้ทุกส่วนของต้น ใบ ดอก หัว ๆ ในการนำมาประกอบอาหาร โดยเมนูที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานกันในชีวิตประจำวัน ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพราปลาย่าง แกงใบมะรุ้ม แกงกล้วยดิบ และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูกสำน ๆ ส่วนอาหารหวานก็ใช้ผลไม้ พืชพรรณที่มีอยู่ในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นกล้วย มะพร้าว เผือก มันชนิดต่าง ๆ ได้แก่ แกงบวด ข้าวต้มหัวหงอก เป็นต้น สำหรับอาหารที่ใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมของชาวมอญ ได้แก่ ข้าวแช่ อาหารในพิธีเลี้ยงผี แกงบอน แกงซี่เหล็ก แกงกะอะเกร่ ๆ อาหารหวานในงานประเพณี พิธีกรรมมีขนมทอด กาละแม กระจ่างสารท เป็นต้น

วิถีชีวิตของกลุ่มชาติพันธุ์มอญผูกพันอยู่กับความเคารพศรัทธา ความเชื่อในพระพุทธศาสนาและการนับถือในอำนาจของผี การประกอบพิธีกรรมและการเข้าร่วมกิจกรรมในงานประเพณีของชาวมอญจึงถือว่าเป็นเรื่องสำคัญ อาหารที่กำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในประเพณีและพิธีกรรมมีทั้งประเพณี 12 เดือน เช่น ข้าวแช่และขนมกาละแมในงานประเพณีสงกรานต์ การเผาข้าวหลาม ทำข้าวต้มเครื่องในการทำบุญวันสำคัญทางศาสนา คือ วันมาฆบูชา หรืองานประเพณีจองโอะห์ต่าน (สารทข้าวหลาม) และยังมีวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณีแห่งชีวิต เช่น ประเพณีการโกนจุกต้องใช้ขนมทอด (จอโป) โดยเป็นขนมแบ่งปันเป็นรูปปู สร้อยแหวน กำไล ๆ แล้วนำไปทอด หรืออาหารในพิธีกรรมการเลี้ยงผีบรรพบุรุษ โดยแต่ละครอบครัวทำไม่เหมือนกันอีกทั้งจำนวนที่ทำก็ไม่เท่ากันซึ่งแล้วแต่การปฏิบัติกันมา ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทแกง เช่น แกงไก่ แกงซี่เหล็ก แกงรวม ๆ และขนมที่ใช้ในการเลี้ยงผีมีสองประเภทคือ ขนมทอด และขนมต้ม ขึ้นอยู่กับสายตระกูลนั้นเคยทำมาอย่างไรจะต้องปฏิบัติให้ครบถ้วน สำหรับอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นเอกลักษณ์ของชาวมอญราชบุรี คือ แกงใบมะรุ้มอ่อนกับถั่วเขียว น้ำปลายำ ซึ่งมีรสชาติและใช้วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ภูมิปัญญาในการทำอาหารของชาวมอญคือการใช้รสชาติของพืชผักเหล่านั้นในการสร้างสรรค์รสชาติของอาหาร เช่น รสเปรี้ยวจะใช้กระเจี๊ยบมอญ ใบมะขามอ่อน พุทรา มะตาด ลูกสำน ๆ รสเค็มได้จากกะปิ ปลาร้า ทั้งนี้ชาวมอญไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีรสหวานจึงไม่ค่อยใส่น้ำตาลลงในอาหาร จะมีก็แต่ขนมหวานเท่านั้นที่ใช้รสชาติหวานจากน้ำผึ้ง หรือน้ำตาลอ้อย เคล็ดลับภูมิปัญญาในการทำอาหารของแม่ครัวแต่ละท่านก็ได้รับการสั่งสอน สืบต่อมาจากบรรพบุรุษ เช่น ภูมิปัญญาในการจัดการกับวัตถุดิบ มีการใส่สากหินลงไปในหม้อต้มบอนด้วยเชื่อว่าสามารถดูดพิษของบอนออกได้ หรือการผ่านมะละกอเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วใส่ลงไปในหม้อต้มถั่วเขียว เพราะมะละกอจะทำให้ถั่วเขียวเปื่อยเร็วขึ้น เป็นต้น ส่วนเครื่องปรุงพื้นฐานในการประกอบอาหารของชาวมอญราชบุรี คือ พริกไทยดำ ข่า ผิวมะกรูด กระเทียม พริกแห้ง กระชาย ตะไคร้ หอมแดง และกะปิ สิ่งสำคัญในการทำแกงของที่นี่คือต้องใส่กระชาย และผิวมะกรูด จึงจะได้รสชาติที่ครบถ้วนสมบูรณ์ ทั้งนี้ แนวทางการพัฒนาสารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้วิจัยได้จัดทำสื่อประเภทอินโฟกราฟิก และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์ในการบันทึก รวบรวมข้อมูล และพัฒนาถ่ายทอดความรู้โดยนำเทคโนโลยีมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของสังคมในปัจจุบัน และเพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรีให้คงอยู่สืบต่อไป

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

บริบทของพื้นที่การตั้งถิ่นฐานของชาวมอญ จังหวัดราชบุรี มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มริมแม่น้ำ และมีแหล่งน้ำอยู่โดยรอบ ซึ่งเหมาะแก่การทำนา การเกษตรกรรม ชาวมอญจึงได้อาศัยสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติเหล่านี้มาใช้เป็นปัจจัย ในการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนวัฒนธรรมประเพณีจึงได้รับอิทธิพลจากสิ่งเหล่านี้ด้วย โดยเฉพาะวัฒนธรรม ภูมิปัญญาด้านอาหาร อันเป็นเอกลักษณ์ที่สอดคล้องกับฤดูกาลตามธรรมชาติ แหล่งอาหารที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารสามารถหาได้รอบ ๆ ชุมชน เช่น แม่น้ำแม่กลอง ที่นาที่สวน แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ฯ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจึงได้จากแหล่งธรรมชาติเป็นหลัก แต่ปัจจุบันได้จากการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์และการซื้อจากแหล่งจำหน่ายอาหารต่าง ๆ ร่วมด้วย อาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญจึงเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะเป็นไปตามวัตถุดิบที่มีและองค์ความรู้ ภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมา โดยการปรุงอาหารพื้นถิ่นส่วนใหญ่จะเป็นอาหารประเภทแกง ใส่พืชผักที่มีรสเปรี้ยว และจะต้องไม่หวาน มักทานคู่กับน้ำพริก ผักแกล้ม ซึ่งพืชผักก็หาได้จากในท้องถิ่น สอดคล้องกับการศึกษาของ บุษบา ทองอุปการ (ม.ป.ป., หน้า 3-5) ที่กล่าวว่า พื้นฐานรสชาติอาหารคนมอญดั้งเดิม คือจืด เปรี้ยว และเค็ม ไม่กินรสหวาน และไม่นิยมกินแกงกะทิแบบคนไทย อาหารมอญดั้งเดิมจึงกินแล้วไม่อ้วนเน้นที่ผักและปลา พืชผักที่ชาวมอญนิยมกินมักมีเมือกเช่น กระเจี๊ยบเขียว (บอกระตาด) กระเจี๊ยบแดง (ฮะเจิบ) ผักกูด (ฮะตะวัน) ผักปรัง (อะเนิงกลาง) ฯลฯ และในการศึกษาของ สุกัญญา ไหมเครือแก้วและคณะ (2560, หน้า 274) ยังให้ความเห็นว่าอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นมีความสัมพันธ์กับบริบทเชิงพื้นที่ มีการสืบทอดกันมายาวนานและมีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย ภูมิปัญญาจึงมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชุมชนทุกมิติ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เป็นองค์ความรู้ของชุมชนที่ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ทดลองใช้ จึงตกผลึกเป็นองค์ความรู้ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพในแต่ละชุมชน

ผลจากการศึกษาความคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น พบว่าชาวมอญในจังหวัดราชบุรียังคงมีวิถีปฏิบัติในการบริโภคอาหารมอญดั้งเดิมอยู่ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ ยังคงประกอบอาหารในชีวิตประจำวันโดยใช้พืชผักตามฤดูกาล และทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่เพียงแค่อาหารที่ใช้บริโภคในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่ยังรวมถึงอาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ ตามประเพณีและพิธีกรรมของชุมชน โดยนอกจากการถ่ายทอดของครอบครัวและเครือญาติแล้ว กลุ่มทางสังคมในชุมชนก็ยังร่วมกันแสดงออกซึ่งบทบาทในการส่งต่อ ถ่ายทอดความรู้ในวัฒนธรรมมอญ ทั้งสถาบันการศึกษาในชุมชน และภายนอกชุมชน หน่วยงานท้องถิ่น ภาครัฐและเอกชนก็ได้เข้ามามีส่วนร่วมที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญยังคงดำรงอยู่ได้ มีเพียงบางส่วนที่ได้เปลี่ยนแปลงไปตามการพัฒนาของเทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจที่เข้ามาในพื้นที่ชุมชน เช่น การเปลี่ยนแปลงวิธีการ หรือการปรับเปลี่ยนอาหารบางประเภทที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรม ฯ แต่ด้วยความเข้มแข็งของกลุ่มผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชนที่ได้ตระหนักรับรู้ถึงการเปลี่ยนแปลง ทำให้มีการปรับตัวให้เข้ากับบริบทใหม่ เช่น การลดทอนระยะเวลาในการประกอบพิธีกรรมในงานสงกรานต์ลงเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้คนในปัจจุบัน เป็นต้น ซึ่งกระบวนการดังกล่าวเป็นการปรับตัวเพื่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมดั้งเดิม สอดคล้องกับการศึกษาของ ณวิญ เสริฐผล (2563, หน้า 328-329) พบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งมีลักษณะยืดหยุ่นมากที่สุด (Flexibility) ทำให้สามารถปรับตัวได้เป็นอย่างดี และ

สามารถดำรงอยู่ในฐานะที่หลากหลายและแตกต่างกัน เพราะชุมชนสามารถบูรณาการระหว่างความรู้สมัยใหม่ กับภูมิปัญญาได้อย่างเหมาะสมตามสภาพแวดล้อมทั้งด้านกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นยังไม่ได้หายไปไหน ถึงแม้ในบางครั้งชุมชนได้ละเลยไปบ้างเพราะอิทธิพลจาก กระแสโลกาภิวัตน์ แต่ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงอยู่กับชุมชนตลอดมาทั้งที่ยังคงฝังตัวอยู่ในตัวบุคคลที่เรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน และในรูปของผลงานของชุมชนที่แสดงออกในวัฒนธรรมและประเพณีต่าง ๆ

แม้ว่าในปัจจุบัน จะเกิดการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารในชุมชนท้องถิ่นไปบ้าง แต่จากการ รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เพื่อจัดการความรู้ภูมิปัญญาในด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้น พบว่าชาวไทยเชื้อ สายมอญในจังหวัดราชบุรี ยังคงยึดถือปฏิบัติในพิธีกรรมที่เกี่ยวกับศาสนาและผิอยู่หลายอย่างที่เกิดขึ้นจาก ระบบความเชื่อ ส่งผ่านการขัดเกลาทงสังคัม และการมีปฏิสัมพันธ์กันในระดับครอบครัว เครือญาติ และ ชุมชน ก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคี และส่งเสริมความเข้มแข็งในการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ความเป็นกลุ่ม ชาติพันธุ์มอญ ทั้งยังมีการประยุกต์ใช้ความรู้ในวัฒนธรรมอาหารมาจัดการความรู้ในลักษณะการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างบุคคลในชุมชน มีการรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาหารในกิจกรรม งานประเพณีของชุมชน และ หน่วยงานท้องถิ่น สถาบันการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรการเรียนรู้ จัดกิจกรรมเพื่อการอนุรักษ์และส่งเสริมให้เกิด การถ่ายทอดความรู้ในด้านวัฒนธรรมอาหารดังกล่าว ทั้งการประชาสัมพันธ์โดยสื่อสังคมออนไลน์ สื่อมวลชนที่ เข้าไปถ่ายทำรายการในชุมชน ได้สร้างความภาคภูมิใจ และความตระหนักรู้ถึงบทบาทความสำคัญใน วัฒนธรรมมอญของตน ดังงานศึกษาของ ศิริเพ็ญ อังสิทธิพูนพร (2557, หน้า 58) ที่กล่าวว่า สื่อมวลชนนับว่า มีอิทธิพลในการประชาสัมพันธ์ที่ดีที่สุด ซึ่งอยู่ในวงจรของกระบวนการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม คือการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ทำให้คนในชุมชนเกิดความภูมิใจ และเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป โดยแนวทางการพัฒนา สารสนเทศเพื่อสื่อสารถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้วิจัยได้ใช้หลักการจัดการทรัพยากรวัฒนธรรมมาจัดการ คือ มี การศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้ข้อมูล ความรู้ในวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมา จากนั้นนำไปประเมินบทบาทความสำคัญ พิจารณาร่วมกับบริบทของสังคม วัฒนธรรม และจัดทำสื่อประเภทอินโฟกราฟิก และหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ขึ้น เพื่อบันทึก จัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ และพัฒนาโดยนำเทคโนโลยีมาปรับใช้ในการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ให้เหมาะสมกับบริบททางสังคมในปัจจุบัน สอดคล้องกับผลการศึกษาของ นิชมน ภมร และพัชรี ต้นติวิภาวิน (2563, หน้า 39, 41) ที่ได้สรุปไว้ว่า การจัดการความรู้ถือเงื่อนไขความสำเร็จการสืบทอดความรู้ด้านอาหาร พื้นบ้าน คือการ จัดการความรู้ที่มีมาแต่ดั้งเดิม ที่มีอยู่ในตัวบุคคลด้วยการแลกเปลี่ยน และถ่ายทอดความรู้ที่มี อยู่ในตัวบุคคล ภาวะผู้นำในชุมชน รวมถึงทรัพยากรทางธรรมชาติที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ประกอบกับการใช้ เทคโนโลยีที่เหมาะสมที่ใช้ในการติดต่อสื่อสาร การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างภายในชุมชนและภายนอกชุมชน โดยเทคโนโลยีสารสนเทศช่วยให้เกิดความสะดวกรวดเร็ว ในการรวบรวมจัดเก็บ เผยแพร่ความรู้ รวมทั้งเพิ่ม แรงจูงใจในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จึงควรมีเทคโนโลยีการจัดการความรู้ที่เหมาะสมกับชุมชนในท้องถิ่น และเพื่อ ประโยชน์ในการรักษาภูมิปัญญาอันเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ จังหวัดราชบุรีไม่ให้สูญหาย และ ดำรงอยู่อย่างยั่งยืนต่อไป

5.3 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ชุมชนชาวมอญสามารถนำผลวิจัยไปใช้ในการพัฒนากิจกรรม หรือฐานกิจกรรมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้
2. สามารถพัฒนาปฏิทินการท่องเที่ยวในรอบปีโดยใช้อาหารพื้นถิ่นเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างกิจกรรมที่สอดคล้องกับประเพณี เทศกาลต่าง ๆ ได้
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สามารถนำผลการวิจัยไปใช้พัฒนาให้เกิดศูนย์การเรียนรู้ หรือแหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน โดยเชื่อมโยงให้เกิดการมีส่วนร่วมทั้งกับชุมชน วัด โรงเรียน เพื่อส่งเสริมให้เยาวชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการเรียนรู้วัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่นและเกิดการสืบทอด คงไว้ซึ่งองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษารูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการจัดการวัฒนธรรม ภูมิปัญญาพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญเนื่องจากชุมชนมีความเข้มแข็งและมีต้นทุนทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ทั้งดำรงชีพที่บ้านงานหัตถกรรมผ้าทอ สไบมอญ ฯ
2. ควรมีการศึกษา วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นโดยใช้วัตถุดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านมาประยุกต์ หรือแปรรูป ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่นิยมรับประทานอาหารพื้นถิ่นในปัจจุบัน และเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง

บรรณานุกรม

- กรมศิลปากร. (2504). *นิราศพระแท่นดงรังของสามเณรกลั่น ฉบับชำระใหม่*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด ศิวพร.
- กรรณิการ์ พรมเสาร์ และนันทา เบญจศิริรักษ์. (2542). *แกะรอยสำหรับไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วรรณรักษ์.
- กระทรวงวัฒนธรรม. (2563). *เจียะ มิ่ง รุ่ง มั่น เติง 2563* [Online]. สืบค้น 19 ธันวาคม 2563. จาก https://www.m-culture.go.th/th/article_view.php?nid=41443
- กฤษณา วงษาสันต์. (2552). *วิถีไทย*. กรุงเทพฯ: เอ็ดดูเคชั่น.
- กาญจนา แก้วเทพ. (2539). *สื่อสองวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : มูลนิธิภูมิปัญญา.
- กาญจนา แก้วเทพ และคณะ (2553). *การบริหารจัดการวัฒนธรรมพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วมด้วยนวัตกรรมการวิจัย*. กรุงเทพฯ : ภาพพิมพ์.
- กาญจนา ชินนาค. (2544). ประสบการณ์วิจัยภาคสนาม : นักมานุษยวิทยากับการศึกษาประเพณีและพิธีกรรมการรำผีมอญ. *วารสารศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นราชบุรี*, 4(4), 35 – 65.
- ขจรพรรณ ณะถาวร. (2554). การศึกษาความเปลี่ยนแปลงด้านแนวคิดเกี่ยวกับการสืบทอดเอกลักษณ์ของคนมอญในจังหวัดราชบุรี : กรณีศึกษา ชุมชนมอญบ้านม่วง อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี. *วารสารชุมชนประวัติศาสตร์*, ฉบับที่ 3, 82-104.
- คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. (2525). *นำชมกรุงรัตนโกสินทร์*. กรุงเทพฯ: สำนักพระราชวัง.
- คณะทำงานโครงการพลิกตำนานอาหารพื้นบ้าน : ไทย-รามัญ. (2549). *พลิกตำนานอาหารพื้นบ้าน : ไทย-รามัญ*. ปทุมธานี: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และองค์การบริหารส่วนตำบลคลองควาย จ.ปทุมธานี.
- คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง. (2561). *รายงานผลการสำรวจสภาพปัญหาและความต้องการของชุมชน มอญนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี*. ราชบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.
- คนรักโพธาราม. (2562, เมษายน 14). *ข้าวแช่สูตรต้นตำรับ ชาวมอญ แจกฟรีที่วัดคงคาราม ราชบุรี*. [เฟสบุ๊กสถานะอัปเดต]. ค้นจาก<https://www.facebook.com/photharamfanclub/posts/2205812892832040>

โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. (ม.ป.ป.).

สันตะวาใบพาย. สืบค้น 20 เมษายน 2563 จาก http://rspg.psru.ac.th/plants_file/2_03.pdf

งามพิศ สัตย์สงวน. (2538). *หลักมนุษยวิทยาวัฒนธรรม*. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ธรรมสภา.

_____. (2545). *วัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย : การคงอยู่และการเปลี่ยนแปลง*. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จรงค์ เทศนา. (2562). *อินโฟกราฟิก (Infographics)*. สืบค้น 12 ตุลาคม 2563, จาก http://www.thinkttt.com/wp-content/uploads/2014/04/how_to_infographics-2.pdf.

จวน เครือวิชฌยาจารย์. (2537). *วิถีชีวิตชาวมอญ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เมืองโบราณ.

_____. (2548). *ประเพณีมอญที่สำคัญ* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

จำนงค์ ตรีนุมิตร. (2553). *การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นบ้านของชุมชนบางกระดี่*. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, สาขาการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น, มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.

จำนง อติวัฒนสิทธิ์ และคณะ. (2540). *สังคมวิทยา*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จุฑาพรรธ ผดุงชีวิต. (2550). *วัฒนธรรม การสื่อสาร และอัตลักษณ์*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แจ้ง ประมวลรัตน์ และวีระ โลจายะ รวบรวมและเรียบเรียง. (2503). *ความสัมพันธ์ระหว่างมอญและไทย*. กรุงเทพฯ : แสงทองการพิมพ์.

ขวาลา ละวาพิน และทิพย์สุคนธ์ ไตรตันวงศ์. (2558). *อาหารและขนมไทยพื้นบ้านโบราณ หมู่บ้านคลองขนมหวาน อ.ปากเกร็ด จ.นนทบุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 10 (1), 142-155.

ชาติศักดิ์กรินทร์ พาหุกุล. (2548). *ศูนย์มอญศึกษา ชุมชนมอญบ้านม่วง จังหวัดราชบุรี. สถาปัตยกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต, ศิลปสถาปัตยกรรม, มหาวิทยาลัยศิลปากร*.

ณวิญ เสริฐผล. (2563). *การดำรงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นในสังคมโลกาภิวัตน์. วารสารบัณฑิตแสงโคมคำ*, 5(2), 313-331.

ณิชนน ภมร และพัชรี ต้นติ้วภาวิน. (2563). *การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.

- ดวงเด่น บุญปก. (2559). บทบาทของครอบครัวในการสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร : กรณีศึกษา ครอบครัวไทยภาคกลาง. *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 29(1), 16-38.
- ตรงใจ หุตางกูร, นัทฤกษ์ ยอดราช และ ธาณินทร ลิ้มปิติริ. (2561). ชื่อบ้านนามถิ่นสมุทรสาคร ภาพสะท้อน ภูมิทัศน์สังคมวัฒนธรรมและวิถีชีวิต. ใน นฤพนธ์ ดังวิเศษ (บรรณาธิการ), *สาครบุรี จากวิถีชาวบ้าน : การเปลี่ยนแปลงผ่านวิถีชีวิตท้องถิ่นในลุ่มน้ำท่าจีน จังหวัดสมุทรสาคร* (พิมพ์ครั้งที่ 1), 67-196. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- ทรงสิริ วิจิตรานนท์, พจนีย์ บุญนา และจงทิพย์ อธิมุตติสรณ์. (2555). *วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ทั่วถิ่นแดนไทย. (2561, กันยายน 22). *วิถีชาวมอญรามัญ วัฒนธรรมพื้นถิ่นบ้านม่วง จ.ราชบุรี* [Video file]. สืบค้นจาก <https://program.thaipbs.or.th/TuaThin/episodes/55662>
- ไทยรัฐออนไลน์. (2563, พฤศจิกายน 12). *2 สาวบ้านโป่ง ทำพริกแกงเผ็ด-ต้มยำขายทางเฟซบุ๊ก หารายได้เป็นทุนการศึกษา*. [เว็บไซต์]. สืบค้นจาก <https://www.thairath.co.th/news/local/central/1975631>
- ธนิช เลิศชาญฤทธ์. (2554). *การจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- ธิดา ธนารักษ์ และกัญจนีย์ ผลาวงศ์. (2547). ความรู้เรื่องอาหารไทย. *วารสารวิชาการ สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์*, 2(4), 106-114.
- ธีระพงษ์ มีไธสง. (2554). *บันทึกจากท้องถิ่น*. สืบค้น 23 ธันวาคม 2562, จาก <https://lek-prapai.org/news/news36.2htm>
- นฤพนธ์ ดังวิเศษ. (2558). *ความหมาย Ethnicity ในการศึกษา Ethnography*. สืบค้น 8 พฤษภาคม 2562, จาก <https://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/articles/8>
- นัทธนี ประสานนาม. (2550). “เพศชาติพันธุ์ และปัญหาเกี่ยวกับอัตลักษณ์ ในภาพยนตร์เรื่อง Touch of Pink” [ออนไลน์]. สืบค้น 1 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <http://www.midnightuniv.org/midnight2545/document95248.html>
- นันธวัช นุนารณ. (2560). *ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าแห่งวิถีชีวิตวัฒนธรรมเพื่อการศึกษาที่ยั่งยืน. วารสารวิชาการและวิจัยสังคมศาสตร์*, 12(34), 17-26.
- น้ำพริกมอญบ้านโป่ง. (2562, มีนาคม 7). *16 มีนาคม 2562 มาอุดหนุน น้ำพริกมอญบ้านโป่ง*. [เฟซบุ๊กสถานะอัปเดต]. สืบค้นจาก <https://www.facebook.com/namprikmon>
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. (2547). มอญศึกษา. ใน สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), *ลุ่มน้ำแม่กลอง ประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ “เครือญาติ” มอญ*. กรุงเทพฯ : มติชน.

- นิยพรรณ (ผลวัฒน์) วรรณศิริ. (2540). *มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- บุบผา ดีสุข. (2541). *สภาพสังคมวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปของชุมชนไทยเชื้อสายมอญ กลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี*. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ.
- บุษบา ทองอุปการ. (2554). *ภูมิปัญญาอาหารมอญ : อัตลักษณ์ชุมชนมอญสังขละบุรี*. กาญจนบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2547). “การสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ม้ง”. ใน วิภาส ปรัชญาภรณ์ (บรรณาธิการ), *วาทกรรมอัตลักษณ์*. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.
- บึงหงายพริกแกง byบ้านโป่ง. (2563, พฤศจิกายน 13). [เฟซบุ๊กสถานะอัปเดต]. ค้นจาก <https://www.facebook.com/namprikmon>
- ปริมประภา แก้วละเอียด. (2551). *การศึกษาวิเคราะห์หลักฐานประวัติศาสตร์ของชุมชนบริเวณลุ่มน้ำแม่กลอง กรณีอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี*. ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาประวัติศาสตร์ศึกษา, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ปจรรย์ สุขภิรมย์. (2561). *อาหารพื้นถิ่นไทยมอญในพิธีกรรมเลี้ยงผี : ศึกษากรณีอำเภโพนาราม จังหวัดราชบุรี*. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ “ถิ่น-โลกนิยมในมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ครั้งที่ 12 (หน้า 478-492). คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ปาริชาติ วลัยเสถียร. (2549) กระบวนการเรียนรู้และจัดการความรู้ของชุมชน. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ผ่องพันธ์ มณีรัตน์. (2521). *การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- พระ โชติปัญญาญกุล. (2554). *โลกทัศน์ของชาวไทยเชื้อสายมอญที่ปรากฏในพิธีกรรมงานบวช : กรณีศึกษา บ้านนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี*. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชามานุษยวิทยา, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พระมหาสนิท เขมจารี. (2547). “ประวัติวัดบ้านโป่ง” ใน สัจจิตรงานผูกพัทธสีมาปิดทองฝังลูกนิมิต วัดบ้านโป่ง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ปีพุทธศักราช 2547. ราชบุรี : ม.ป.ท.
- พระยาอนุนานราชธน. (2515). *ความหมายของวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ : อักษรเจริญทัศน์.
- พัชรา วาณิชคิน. (2558). ศักยภาพของอินโฟกราฟิก (Infographic) ในการเพิ่มคุณภาพการเรียนรู้. *วารสารปัญญาวิวัฒน์*, 7(ฉบับพิเศษ), 227-240.

- พัชรินทร์ สมหอม. (2554). *ประเพณีปลงเป้งดำจ๊ก (บุญส่งข้าวแช่) : ความหมาย บทบาท และปัจจัยการดำรงอยู่ในสังคมไทย*. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชามานุษยวิทยา, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- พัทยา สายหู. (2532). *กลไกทางสังคม* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- _____. (2539). ลักษณะชุมชนกับวัฒนธรรมอาหาร. ใน วศิณา จันทศิริ(บรรณาธิการ), *เอกสารการสอนวิชาโภชนาการการศึกษาเพื่อชุมชน* (หน่วยที่ 1-7, หน้า 134-187). นนทบุรี: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- พาณิพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ. (2544). *รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง*. กรุงเทพฯ : พี.เพรสจำกัด.
- พูลศรี จีบแก้ว. (2552). *ภาพเก่าเล่าอดีต*. พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ราชบุรี สำนักศิลปากรที่ 1. ราชบุรี : กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม.
- ภัตตาการบ้านทุ่ง. (2561, กุมภาพันธ์ 10). *มหรรรมาอาหารมอญ* [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=dQ5dTYBA2X0>
- _____. (2561, เมษายน 7). *ข้าวแช่มอญ* [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=VvZt6POSX4w>
- มณฑล คงแถวทอง. (2544). *การชลประทานในจังหวัดกาญจนบุรี*. กาญจนบุรี : สำนักศิลปวัฒนธรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- มธุรพร ภาคพรต. (2550). *วัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร*. กรุงเทพฯ: ส่วนวิจัยและพัฒนา สถาบันวัฒนธรรมศึกษา.
- ยศ สันตสมบัติ. (2542). *ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน*. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- รัตนา โตสกุลและคณะ. (2548). *เดินที่ละก้าว กินข้าวที่ละคำ ภูมิปัญญาในการจัดการความรู้ของชุมชน*. ขอนแก่น: ขอนแก่นการพิมพ์.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542*. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คพับลิเคชั่นส์ จำกัด.
- รุ่งวิทย์ มาศงามเมือง. (2541). *อาหารการกินและการเป็นหนอนพยาธิ : มุมมองทางมานุษยวิทยา*. นครปฐม : สถาบันพัฒนาสาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วนิดา ตรีสวัสดิ์. (2555). *วัดมอญจังหวัดราชบุรี : การจัดภูมิทัศน์และความหมายของอัตลักษณ์ชุมชน*. *วารสารร่มพญักษ์ มหาวิทยาลัยเกริก*, 30 (2), 1-28.

- วัชรระ ชุสุทธิ์ (2551). การถ่ายทอดวัฒนธรรมการนับถือผีบรรพบุรุษของชาวมอญ (รามัญ) : กรณีศึกษาชุมชนชาวมอญบ้านคงคาเหนือ หมู่ที่ 3 ต.คลองตากต อ.โพธาราม จ.ราชบุรี. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาชนบทศึกษาและการพัฒนา, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศิริพร ณ ถกลาง. (2557). ทฤษฎีคติชนวิทยา วิธีวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน -นิทานพื้นบ้าน (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริรัตน์ แอดสกุล, เสถียร วิพรหมหา และนิภา ธรรมบวร. (2542). การอ้างเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวมอญ : กรณีศึกษาชุมชนมอญบ้านม่วง ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริเพ็ญ อังสิทธิพูนพร. (2557). “การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจีนแคะ (ฮากกา) ห้วยกระบอก : สิ่งท้าทายในภาวการณ์ที่สวนกระแส”. วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร ฉบับภาษาไทย สาขาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และศิลปะ, 34 (3), 43-64.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (2536). แม่น้ำแม่กลอง ลุ่มน้ำแม่กลอง : พัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : บริษัท พิมพ์เศส พรินติ้งเซ็นเตอร์ จำกัด.
- ศรีเสาวภาคย์, พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้า. (2494). จดหมายเหตุระยะทางเสด็จประพาสในรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสไทรโยคครั้งที่สอง เมื่อ พ.ศ.2431. พระนคร: กรมศิลปากร.
- ศรุดา นิติวรรณ. (2557). สำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. วารสารกระแสวัฒนธรรม, 15(28), 39-58.
- _____. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 171-179.
- ศูนย์มอญศึกษา. (2550). นำชมพิพิธภัณฑ์พื้นบ้านวัดม่วง. กรุงเทพฯ : กระทรวงวัฒนธรรม.
- สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร. (2550). การจัดการความรู้. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านโป่ง. (2543). ประวัติความเป็นมาท้องถิ่นของอำเภอบ้านโป่ง. ราชบุรี : สภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านโป่ง สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- สมศักดิ์ ศรีสันติสุข. (2536). การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม (แนวทางการวิเคราะห์และวางแผน) (พิมพ์ครั้งที่ 2). ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สมหมาย ชินนาค. (2547). “มุน ไมไซ มุล : วาทกรรมต่อต้านรัฐของกลุ่มชาติพันธุ์ ไทย-ลาว ที่ได้รับผลกระทบจากเขื่อนปากมูล”. ใน วิชาส ปรัชญาภรณ์ (บรรณาธิการ), วาทกรรมอัตลักษณ์. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

- สัจจา ไกรศรีรัตน์. (2555). *โครงการศึกษา แนวทางการนำวัฒนธรรม 8 ชชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรีมาใช้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว*. ราชบุรี : สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.
- _____. (2555). *วัฒนธรรม 8 ชชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรีในบริบทของการท่องเที่ยว*. วารสารวิชาการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ, 8(2), 19-32.
- _____. (2556). *แนวทางการใช้วัฒนธรรมท้องถิ่นจังหวัดราชบุรีเป็นฐาน ในการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว*. ราชบุรี : สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.
- สายันต์ ไพเราะญัตติ. (2547). *การฟื้นฟูพลังชุมชนด้วยการจัดการทรัพยากรทางโบราณคดีและพิพิธภัณฑสถาน*. แนวคิด วิธีการและประสบการณ์จากน่าน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- _____. (2550). *การจัดการทรัพยากรทางโบราณคดีในงานพัฒนาชุมชน*. ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ศักดิ์โสภารการพิมพ์.
- สำนักงานจังหวัดราชบุรี. (2532). *ของดีเมืองราชบุรี*. กรุงเทพฯ : บริษัท พี.ที.ซี.คอร์ปอเรชั่น.
- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา. (2554). *อู่บก*. สืบค้น 8 กรกฎาคม 2563 จาก <http://legacy.orst.go.th/?knowledges=อู่บก-๒๗-กรกฎาคม-๒๕๕๔>
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี. (2550). *คนราชบุรี*. ราชบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี และสภาวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี. (2547). *8 ชชาติพันธุ์ ในราชบุรี*. ราชบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2547). *โภชนศาสตร์เบื้องต้น*, พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สฤญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. (2560). *ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี*. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่, 9(4), 274-296.
- สุชาติ จันทรวงค์. (ม.ป.ป.). *คือ มอญแห่งบ้านม่วง*. สืบค้น 20 มีนาคม 2561 จาก <http://www.ratchaburi.go.th/culture/people/index.htm>
- _____. (ม.ป.ป.). *เรื่องราวของชาวมอญโพธาราม*. สืบค้น 20 มีนาคม 2561 จาก <http://www.ratchaburi.go.th/culture/people/index.htm>
- สุดาราสุจฉายา. (บรรณาธิการ). (2541). *ราชบุรี*. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สารคดี.
- สุทธาทิพย์ ขายผา. (2541). *โภชนศาสตร์* (พิมพ์ครั้งที่ 2). ขอนแก่น: วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดขอนแก่น.
- สุนทร ปัญญาพงษ์. (2554). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสังคมวิทยา*. ชัยภูมิ : มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ.

- สุณี ศักดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น*. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สุพัตรา สุภาพ. (2541). *สังคมและวัฒนธรรมไทย ค่านิยม ครอบครัว ศาสนา ประเพณี*. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- _____. (2549). *ปัญหาสังคม* (พิมพ์ครั้งที่ 20). กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- สุภรณ์ โอเจริญ. (2541). *มอญในเมืองไทย โครงการหนังสือชุด ประเทศเพื่อนบ้านของไทยในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุภาภรณ์ จินตามณีโรจน์. (2537). *ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นลุ่มน้ำแม่กลอง บ้านโป่ง-บ้านเจ็ดเสมียน*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- สุเอ็ด คชเสนี. (2527). วัฒนธรรมประเพณีมอญ. *วารสารเมืองโบราณ*, 10(3), 50-63.
- เสรี พงศ์พิศ. (2536). *ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท*. มูลนิธิหมู่บ้าน. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์อมรินทร์พรินต์ติ้งกรุ๊ป.
- เสริมศักดิ์ ขุนพล. (2559). การศึกษาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมความเชื่อของชุมชนเกาะยอ. *วารสารปริชาต มหาวิทยาลัยทักษิณ*. 28(3). 82-103.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2554). *การปรับปรุงและการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารไทลื้อในเขตล้านนา*. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
- เสาวลักษณ์ อนันตตานต์. (2543). *ทฤษฎีคติชนและวิธีการศึกษา*. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- องค์ บรรจุน. (2550). “ข้าวสงกรานต์: อาหารในพิธีกรรมของชาวมอญ (ข้าวแช่)”. *ศิลปวัฒนธรรม*, 28(6), 58-61.
- _____. (2557, ตุลาคม 28). *กินอยู่อย่างมอญ ตอนที่1* [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=xYo8EaPQr74>
- _____. (2559). หากหมองูจะต้องตายก็คงเพราะไม่มีงู. *ศิลปวัฒนธรรม*, 38(2), 48-55.
- อมาวสี ยิ้มอำนวย. (2536). “ประเพณีและความเชื่อของชาวมอญบ้านม่วง”ใน *ลุ่มแม่น้ำแม่กลอง : พัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: พิมพ์ศพรินต์ติ้ง เซ็นเตอร์ จำกัด.
- อระโท โอชิมา. (2536). *ชีวิต พิธีกรรม และเอกลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของคนมอญในเมืองไทย : กรณีศึกษาในเขตอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี*. สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยศิลปากร, สังคมวิทยาและมานุษยวิทยา, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อิมริรา อ่อนคำ. (2560). *มอญ ตำบลบ้านม่วง อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี: วิถีและพลัง*. ปรัชญาดุสิตบัณฑิต, สาขาวิชาไทยศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.

- อำไพ มัชฌมาน. (2552). มอญในแผ่นดินสยาม. กรุงเทพฯ: สถาบันเอเชียศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2540). ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Alien Pisces. (2563, พฤษภาคม 8). เมฆาหน้าร้อน วิถีรามัญมอญ ตักบาตรข้าวแช่. [เว็บไซต์]. สืบค้นจาก https://cities.trueid.net/article/เมฆาหน้าร้อน-วิถีรามัญมอญ-ตักบาตรข้าวแช่-trueidintrend_124821
- Barth, Fredrik. (1969). "Introduction" in Barth(ed) *Ethnic Groups and Boundaries*, Boston: Little Brown.
- Blier, Helen Marie. (2002). *Like Mining for Precious Stones the Wisdom and Work of Exemplary Teachers*. Dissertation Abstracts International. 63(October , 2002) : 292.
- Cohen, Abner. (1974). "Introduction The Lesson of Ethnicity," in *Urban Ethnicity*. edited by Cohen. London: Tavistock.
- EDTGuide. (2561, ตุลาคม 19). ตลาดสุขใจ ชาววิถีไทย-มอญ [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=jTxavtulEx8>
- Goff, Matthew James. (2002). *The Worldly and Heavenly Wisdom of 4Q Instruction*. Dissertation Abstracts International. 64(July , 2002) : 228.
- iASEAN. (2558, กรกฎาคม 11). ย้อนรอยสายสัมพันธ์ไทย-มอญ ที่พิพิธภัณฑ์วัดคงคาราม [Video file]. สืบค้นจาก <https://www.youtube.com/watch?v=Ch9SBbgnxdg>
- Orburn, F. William. (1963). *Social Change*. New York : Mcgraw Hill Book.
- Peter, Berger and Thomas, Luckman. (1967). *The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge*. New York : Anchor Books.
- Richard Jenkins. (1996). *Social Identity*. London and New York : Routledge.
- Yough, Lee. (1996). *Toward a New concept of Local Curriculum*. Korea : Free Press.

คมสธร จัब्จุ. (2562, 11 มกราคม).ประธานกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญนครชุมน์. สัมภาษณ์.

_____. (2562, 17 มกราคม).ประธานกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญนครชุมน์. สัมภาษณ์.

ตุ้ย บุญนพ. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

นันทิกา ยินดี. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

บุญเกิด ชื่นเครือ. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

บุญเกื้อ หลีล้วน. (2561, 15 กรกฎาคม). สัมภาษณ์.

ปรียา คะตุ้. (2561, 15 กรกฎาคม). สัมภาษณ์.

พงศ์ดี เฟ่งผล. (2562, 1 มิถุนายน). สัมภาษณ์.

ละเอียต ดัดพันธ์. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

วรรณภา กุลเกตุ. (2561, 29 กันยายน). สัมภาษณ์.

วิง ทรัพย์คง. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

วิษชุดา เกานุช. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.

สเถียร กุลเกตุ. (2561, 29 กันยายน). สัมภาษณ์.

สุวาริน เย็นสา. (2561, 20 กรกฎาคม). สัมภาษณ์.

อำนาจ กมศิลป์. (2562, 16 มีนาคม). กรรมการกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญ. สัมภาษณ์.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี
Thai-Mon Ethnic Group in Vernacular Catering Culture Ratchaburi Province

ส่วนที่ 1 ผู้สัมภาษณ์ วันที่ สถานที่ และประวัติส่วนตัวผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้สัมภาษณ์.....
วันที่เก็บข้อมูล.....เดือน.....พ.ศ..... เวลา.....
สถานที่เก็บข้อมูล.....
ชื่อ - สกุลผู้ให้สัมภาษณ์..... เพศ..... อายุ.....ปี
อาชีพ.....ตำแหน่ง..... สถานที่ทำงาน.....
ภูมิลำเนาเดิม (ระบุสถานที่ - จังหวัด).....
ระยะเวลาการพำนักอยู่พื้นที่ปัจจุบัน (ระบุเป็นช่วงเวลา เช่น เดือน ปี).....

ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์

ตอนที่ 1 การสอบถามความเป็นมา ความคงอยู่และความเชื่อ

ในตอนนี้เป็นรายละเอียดเกี่ยวกับความเป็นมาที่มีความเชื่อมโยงกับความเป็นชาติพันธุ์ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับความเป็นมา ความคงอยู่ของอาหารพื้นถิ่น และประเพณีวัฒนธรรม ความเชื่อที่มีในการบริโภคอาหารของชาวไทยมอญ

1. ประวัติความเป็นมาของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญในพื้นที่ชุมชน
2. อาหารพื้นถิ่นไทยมอญในพื้นที่ชุมชนนั้น มีความเป็นมาอย่างไร
3. อาหารพื้นถิ่นไทยมอญในอดีตกับปัจจุบัน มีความแตกต่างกันหรือไม่ อย่างไร
4. หากมีความแตกต่าง ท่านคิดว่าเกิดจากเหตุใด
5. วัฒนธรรมประเพณีในชุมชนของท่านมีงานใดบ้าง จัดขึ้นในช่วงไหนบ้าง
6. ประเพณีวัฒนธรรมในชุมชนของท่าน อาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการใช้งานหรือไม่ หากมี ใช้ในงานประเพณี พิธีกรรมใดบ้าง อย่างไร
7. มีความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นหรือไม่ เช่น ข้อห้ามเกี่ยวกับอาหาร ข้อควรปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร หรือความเชื่อในการบริโภค มีหรือไม่ อย่างไร
8. ท่านคิดว่าอาหารพื้นถิ่นในชุมชนของท่านมีเอกลักษณ์โดดเด่นกว่าที่อื่นหรือไม่ อย่างไร

ตอนที่ 2 การสอบถามเกี่ยวกับองค์ความรู้ (เฉพาะชาวบ้านผู้ประกอบการอาหาร)

ในตอนนี้เป็นรายละเอียดเกี่ยวกับองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้ให้สัมภาษณ์ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับ องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น แหล่งที่มาขององค์ความรู้และประสบการณ์ในการประกอบอาหารพื้นถิ่น ไทยมอญ รวมทั้งการเผยแพร่ภูมิปัญญาสู่บุคคลอื่น

1. องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นไทยมอญนั้น ได้ทำการศึกษา เล่าเรียน มาจากที่ใด ใช้เวลานานเท่าไรในการศึกษา
2. การศึกษาใช้วิธีอะไร เรียนอย่างไร มีครูสอน หรือจดจำ ได้รับการบอกต่อจากบรรพบุรุษ หรือศึกษาด้วยตัวเองจากตำรา หรือแหล่งข้อมูลใด (ระบุแหล่งที่มาของตำรา หรือแหล่งข้อมูล)
3. ประสบการณ์ในการประกอบอาหารพื้นถิ่นไทยมอญ มีมาเป็นระยะเวลาานเท่าใด (ระบุเป็นช่วงเวลา เช่น เดือน ปี)
4. อาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวัน และอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมงานประเพณี มีอะไรบ้าง (ระบุโดยแยกประเภท อาหารคาว อาหารหวานและอื่น ๆ)
5. ได้ทำการถ่ายทอดวิชาความรู้ให้กับลูกหลาน หรือญาติ หรือใครอื่นบ้างหรือไม่ อย่างไร
6. มีการแลกเปลี่ยนความรู้กับบุคคลอื่นหรือไม่ อย่างไร (ระบุบุคคลที่แลกเปลี่ยนความรู้ภูมิปัญญา)
7. ท่านคิดว่าทำอย่างไรให้ความรู้ ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของท่านเผยแพร่ สืบต่อไปได้

ตอนที่ 3 สอบถามรายละเอียดการประกอบอาหาร (เฉพาะชาวบ้านผู้ประกอบการ)

ในส่วนนี้เป็นรายละเอียดเกี่ยวกับตำรับอาหารพื้นถิ่น โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับ วัตถุดิบ ชนิดอาหาร เครื่องปรุง สัดส่วนของเครื่องปรุง และวิธีการปรุง ขั้นตอนการประกอบอาหาร

1. ตำรับอาหารพื้นถิ่น ที่บริโภคในชีวิตประจำวัน (อาหารคาว อาหารหวานและอื่นๆ)
 - วัตถุดิบ เครื่องปรุง
 - วิธีการปรุง ขั้นตอนการประกอบอาหาร
 - ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร
 - ลักษณะ/ พฤติกรรมการบริโภคอาหารแต่ละชนิด
 - ความเชื่อในการบริโภคอาหาร
2. ตำรับอาหารพื้นถิ่น ที่ใช้ในประเพณี พิธีกรรม (อาหารคาว อาหารหวานและอื่นๆ)
 - วัตถุดิบ เครื่องปรุง
 - วิธีการปรุง ขั้นตอนการประกอบอาหาร
 - ช่วงเวลาในการบริโภคอาหาร
 - ลักษณะ/ พฤติกรรมการบริโภคอาหารแต่ละชนิด
 - ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในพิธีกรรม ประเพณีนั้นๆ

แบบสังเกตงานวิจัย เรื่องวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี
 Thai-Mon Ethnic Group in Vernacular Catering Culture Ratchaburi Province

แนวทางการสังเกตเรื่องวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรีมีรายละเอียด
 ดังต่อไปนี้

1. วิถีชีวิตของชาวบ้านในชุมชน

.....

- สิ่งที่ได้จากการสังเกต

.....

ข้อสรุปจากการสังเกต

.....

2. การประกอบพิธีกรรม ในงานประเพณี

.....

- สิ่งที่ได้จากการสังเกต

.....

-ข้อสรุปจากการสังเกต

.....

3. บทบาทหน้าที่ของอาหารพื้นถิ่นไทยมอญในชีวิตประจำวัน

.....

.....

.....

- สิ่งที่ได้จากการสังเกต

.....

.....

-ข้อสรุปจากการสังเกต

.....

.....

.....

4. บทบาทหน้าที่ของอาหารพื้นถิ่นไทยมอญในงานประเพณี พิธีกรรม

.....

.....

.....

- สิ่งที่ได้จากการสังเกต

.....

.....

-ข้อสรุปจากการสังเกต

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข

หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์งานวิจัย



หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ขอรับรองว่า (หน่วยงานที่ใช้ประโยชน์) สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชลบุรี

๑. ได้นำ ☒ งานวิจัย / ☐ งานสร้างสรรค์ เรื่อง วัฒนธรรมอีสานบ้านเกิด
พื้นที่วัฒนธรรม/ชุมชน/ จังหวัดชลบุรี

๒. นำไปใช้ประโยชน์ในด้าน (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☐ การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ (การพัฒนาคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของประชาชน)

โปรดระบุรายละเอียด

☐ การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย (การประกาศใช้กฎหมาย กำหนดมาตรการ/ กฎเกณฑ์ ขององค์กร)

โปรดระบุรายละเอียด

☐ การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ (การพัฒนาซึ่งก่อให้เกิดรายได้ หรือการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต)

โปรดระบุรายละเอียด

☒ การใช้ประโยชน์ทางอื่น (สร้างคุณค่าทางจิตใจ)

โปรดระบุรายละเอียด ประชาสัมพันธ์ผลงานไปเผยแพร่ บอกเล่าในกลุ่มรักท้องถิ่นด้วยกัน

☒ การใช้ประโยชน์อื่น ๆ

โปรดระบุรายละเอียด นำไปใช้ในกิจกรรมของ อบต./ องค์การบริหารส่วนตำบล

๓. วัน/ เดือน/ ปี ที่นำไปใช้ประโยชน์ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๕

ผลที่ได้รับ เป็นต้นแบบของ อบ.ต. และ สำนั ความส.ร. ทักกับ วัฒนธรรมของ อบ.ต.

ซึ่งผลงานวิจัยดังกล่าวก่อให้เกิดประโยชน์ได้จริงอย่างชัดเจนตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ลงนาม

(นางนภสร ไตรยศศิริ)

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดชลบุรี

หมายเหตุ

๑. ผู้รับรองการใช้ประโยชน์ต้องเป็นผู้บริหารสูงสุดของหน่วยงาน

๒. แบบเอกสารหลักฐานที่แสดงการใช้ประโยชน์จาก ☐ งานวิจัย / ☐ งานสร้างสรรค์ (ถ้ามี)

ภาคผนวก ค

Infographic วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ ราชบุรี



ข้าวแช่

เครื่องเคียงข้าวแช่ที่ราชบุรี มียำขนุน
ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน ลูกกะปิทอด
ผัดไข่โป้ว ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

“เครื่องเคียงข้าวแช่แต่ละอย่างใช้ระยะเวลานาน
โดยเครื่องเคียงหนึ่งอย่างใช้เวลาครึ่งวัน
ซึ่งสำหรับข้าวแช่ที่ทำนั้นต้องออกมาดีทั้งหน้าตาและรสชาติ
เพราะเรานำไปบวงสรวงเทวดาและทำบุญ”



text/photo by คมสส จิบดู



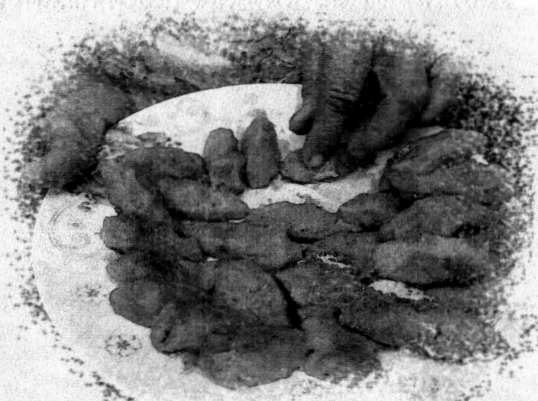
แกงกะอะเกร์ หรือ แกงลูกชิ้นมอญ

ส่วนประกอบ เนื้อปลาสด

(หากไม่มีใช้ปลาทรายหรือปลาตุ๋นแทน)

ตะไคร้ ข่า กระชาย หอมแดง กะปิ น้ำปลา พริกแห้ง เกลือ

ผิวมะกรูด น้ำมะขามเปียก ข้าวคั่ว ใบมะกรูด



“เคล็ดลับภูมิปัญญา การปั้นลูกชิ้นปลา
ให้แต่น้ำมะขามเปียกนิดหน่อย
เพื่อช่วยให้ปั้นเป็นก้อนได้ง่ายขึ้น”

by จสณนา กุลเกตุ

แกงใบมะรุมนอ่อนกับถั่วเขียว



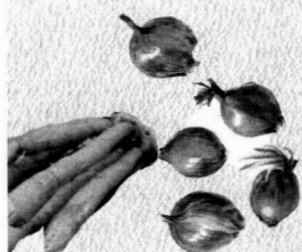
ส่วนประกอบ

ใบมะรุมนอ่อน ยอดทวายเป็น

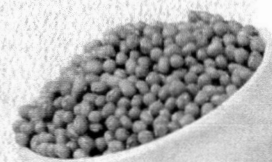
ถั่วเขียว กระชาย หอมแดง

ปลาอย่าง กะปิ น้ำปลา

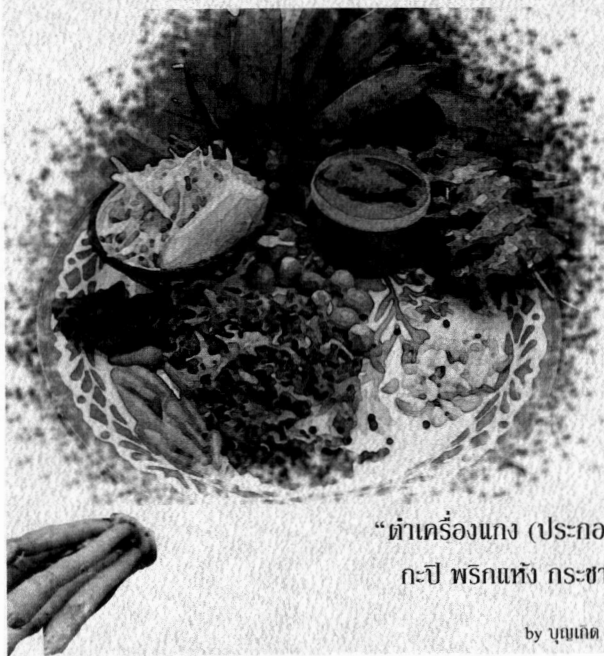
“เคล็ดลับภูมิปัญญา หากไม่มีเวลาโรยให้ถั่วเขียวนั้น
สามารถผ่านมะละกอบ้างเป็นชิ้นบาง ๆ
แล้วใส่ลงไปต้ม
มะละกอก็จะทำให้ถั่วเขียวเปื่อยเร็วขึ้น”



by ทนสส จันจุ



๖๖ กิ่งกล้วยดิบใบมะขามอ่อนใส่ปลาอย่าง



ส่วนประกอบ

กล้วยดิบ ปลาอย่าง ใบมะขามอ่อน
ปลาทุหอม หอมแดง กระปิ
พริกแห้ง กระชาย กระเทียม น้ำปลา
น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก

“ตำเครื่องแกง (ประกอบด้วย ปลาทุหอม หอมแดง
กระปิ พริกแห้ง กระชาย กระเทียม) ให้ละเอียด”

by บุญเกิด ชื่นเครือ



๖๖ กิ่งบอนปลาช่อนนา

“เคล็ดลับภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ
คือใส่ซากหินลงไปในหม้อต้มบอนด้วย
เพราะเชื่อว่าสามารถดูดพิษของบอนออกได้”

ส่วนประกอบ

บอนอ่อน หอมแดง ข่า ผิวมะกรูด
กระปิ กระเทียม พริกแห้ง ปลาช่อนนา
ปลาทุหอม กระชาย ตะไคร้ น้ำปลา
น้ำตาลปีบ มะขามเปียก
ใบมะกรูด พริกไทยดำ

by ศุภ บุษบง





ยำแตงกวาใส่มะพร้าวชูดกับปลาอย่าง

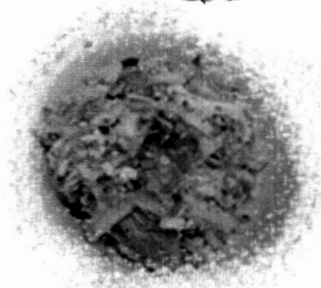
ส่วนประกอบ

แตงกวา มะพร้าวชูด
ปลาอย่าง น้ำตาลทราย
ใบแมงลัก หอมแดง
มะนาว พริกขึ้นกสด น้ำปลา



“นำปลาอย่าง แตงกวา หอมแดง
และพริกขึ้นกมาสับ/ซอยให้ละเอียด
นำส่วนผสมทั้งหมดมาคนให้เข้ากัน
เติมมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทรายชิมรสตามชอบ
ใส่มะพร้าวชูด ใบแมงลัก
คนให้เข้ากันพร้อมรับประทาน”

by จิง ทรัพย์คง



น้ำปลายำ

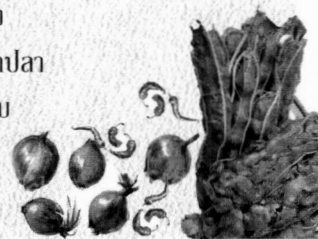
บุนนัตัม

1. นำขบุนอ่อนไปต้มแล้วแกะเป็นชิ้น ๆ
2. นำตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง ช่า กระเทียมมาสับให้ละเอียด
3. เทส่วนผสมลงในชามขนาดใหญ่
เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก
คนให้เข้ากัน (บางครัวเรือนอาจใส่น้ำมันมะนาวหรือน้ำมันมะกรูดเพิ่ม)
4. ใส่ปลาอย่าง (สับละเอียด) ใบมะกรูด (ซอยละเอียด)
พริกแห้ง (ตำหรือบด) คนให้เข้ากัน ”

ส่วนประกอบ

ขบุน ปลาอย่าง ตะไคร้
ใบมะกรูด ช่า หอมแดง
กระเทียม พริกแห้ง น้ำปลา
มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ

by ละเอียด ตัดพันธ์





“ หากใช้ในพิธีกรรม จะจับเส้นแป้งให้ก่อเป็นรูป
คล้ายตัวอักษร u หรือ w และมีทั้งแบบต้มและแบบทอด ”



ขนมเล็บมือนาง หรือขนมคันหลาว

ส่วนประกอบ

แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำเปล่า เกลือ น้ำตาลทราย มะพร้าวขูด



by วัชชุดา นานุช, บัณฑิตา ยินดี

ภาคผนวก ง
ภาพการลงพื้นที่วิจัย

