

“ไค” พืชภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การกลายเป็นอาหาร อัตลักษณ์ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง และผลกระทบจากการพัฒนา

Kai: A Local Food Plant Representing Cultural Identity of Luang Prabang World Heritage Site and the Impacts based on the Development

เปลวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์ (Pleothian Jetsadachaiyut)¹

อมรรณัฐ เสริมชีพ (Amornchat Sermcheep)²

Received: May 24, 2021

Revised: July 9, 2021

Accepted: August 19, 2021

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นมาของพืชอาหาร “ไค” การกลายเป็นสินค้าอาหารอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง และศึกษาผลกระทบที่เกิดจากการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจของประเทศ ผลการศึกษาพบว่า “ไค” เป็นพืชอาหารภูมิปัญญาของชาวไทลื้อ ปัจจุบันพบเห็นวัฒนธรรมการกินนี้ได้ทั่วไปในสิบสองปันนา ภาคเหนือของไทย และภาคเหนือของสปป.ลาว ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีชาวไทลื้ออาศัยอยู่และมีไคขึ้นอยู่ในแม่น้ำที่ใสสะอาด โดยเฉพาะแม่น้ำโขงที่ได้ชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตไคที่ใหญ่และมีคุณภาพดีที่สุด เมื่อหลวงพระบางได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก เกิดการนำเอาไคซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นมาสร้างเป็นอาหารอัตลักษณ์กลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวจนกลายเป็น

^{1,2} ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น ต่อมาเมื่อสปป.ลาวมีนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจตามแนวคิด “แบตเตอรี่แห่งเอเชีย” มีการสร้างเขื่อนกั้นแม่น้ำโขง ทำให้แหล่งผลิตโคที่สำคัญของ ชาวหลวงพระบางได้รับผลกระทบ ชาวบ้านต้องไปหาโคในแม่น้ำอื่น ๆ มาทดแทน ทำให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหารในท้องถิ่น และโคแม่น้ำโขงที่มีชื่อเสียงของเมืองมรดกโลกหลวงพระบางอาจหมดไปในอนาคต

คำสำคัญ: โค, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, อัตลักษณ์, เมืองมรดกโลก

Abstract

The purpose of the study was to investigate how Kai, a traditional food plant has evolved into a food product representing cultural identity of the World Heritage Site, Luang Prabang. It also aimed at studying the impacts of economic development of Laos on the local plant. The study found that the food plant Kai, originally the local wisdom of the Tai Lue, is now consumed by people in other areas including Sipsongpanna (Xishuangbanna), the northern region of Thailand and the northern region of Laos. These areas, home to a number of Tai Lue people, are also abundant with Kai, which grows in clear water rivers. The Mae Kong river is particularly known to be the major producer of highest quality of Kai. When Luang Prabang was recognized by UNESCO as a world cultural heritage, Kai, a local food was selected to represent its cultural identity. It has also become a cultural product serving tourists' temptations and generated income for the locals. However, with the ambition of Laos to become “Battery of Asia”, dams were built around Mae Kong River. This has not only caused great threats to Kai production but forced people to look for Kai in other distant areas. This may result in instability in terms of local food and defamation of Kai and Mae Kong River.

Keywords: Kai, Local Wisdom, Identity, World Heritage

บทนำ

หลวงพระบางเป็นเมืองสำคัญทางตอนเหนือของสปป.ลาว เป็นจุดเริ่มต้นประวัติศาสตร์และเป็นเมืองหลวงของอาณาจักรล้านช้างในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 โดยตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์พื้นที่บริเวณหุบเขา

ที่มีแม่น้ำที่สำคัญสามสาย คือ น้ำโขง น้ำคาน และน้ำอูแห่งนี้ได้มีมนุษย์เข้ามาอยู่อาศัยเนิ่นนาน (ศรีณย์ บุญประเสริฐ, 2548) ในปี พ.ศ. 1896 เจ้าฟ้าจ๋มทรงรวบรวมแผ่นดินก่อตั้งอาณาจักรล้านช้างขึ้น ต่อมาเมื่อกษัตริย์ขอมพระราชทานพระบางซึ่งเป็นพระพุทธรูปแบบสิงหลมาให้ เจ้าฟ้าจ๋มจึงได้เปลี่ยนชื่อเมืองเป็นหลวงพระบางตามชื่อพระพุทธรูปนั้น และอีกสองร้อยปีต่อมาพระโพนิสารราชเจ้าได้มีบัญชาให้ย้ายเมืองหลวงมาอยู่ ณ เวียงจันทน์ แต่หลวงพระบางก็ยังคงเป็นราชธานีที่ประทับของเจ้ามหาชีวิตอยู่ดั้งเดิม ในปี พ.ศ. 2237 ล้านช้างถึงกาลล่มสลายแตกออกเป็นสามอาณาจักร ได้แก่ ล้านช้างหลวงพระบาง ล้านช้างเวียงจันทน์ และจำปาศักดิ์ อย่างไรก็ตาม กษัตริย์สายล้านช้างหลวงพระบางยังคงสืบทอดบัลลังก์ต่อกันเรื่อยมา จนในที่สุดถูกขบวนการปะเทดลาวโค่นล้มในปี พ.ศ. 2518 ทว่าในระหว่างก่อนระบอบกษัตริย์ของลาวจะถูกโค่นล้ม อาณาจักรล้านช้างมักตกเป็นเมืองขึ้นหรือเมืองประเทศราชของอาณาจักรอื่น ๆ ที่รุ่งเรือง เช่น สยาม เวียดนาม และตกเป็นเมืองในอาณานิคมของฝรั่งเศสในยุคล่าอาณานิคมของตะวันตกอีกด้วย (นวลจันทร์ คำปงส์, บรรณาธิการ, 2555) ปัจจุบันอัตลักษณ์และการเปลี่ยนแปลงทางประวัติศาสตร์และการเมืองในยุคต่าง ๆ ของลาว รวมถึงความสัมพันธ์ของประชาชนในชาติยังคงได้สะท้อนผ่านศิลปวัตถุ อาทิ อนุสาวรีย์บุคคลสำคัญ และยังถือเป็นเครื่องมือในการสร้างค่านิยมและปลูกจิตสำนึกให้ประชาชนในแง่การเคารพศรัทธาและอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข (ไมสิง จันบุตรดี, 2559)

จากพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ดังกล่าวทำให้ปัจจุบันหลวงพระบางได้กลายเป็นศูนย์กลางทางสถาปัตยกรรมและศิลปกรรมลาวนับตั้งแต่สมัยก่อตั้งประเทศ เนื่องจากมีวัดวาอารามเก่าแก่และบ้านเรือนอันเป็นเอกลักษณ์ กอปรกับที่ตั้งของเมืองซึ่งตั้งอยู่ ณ จุดบรรจบระหว่างแม่น้ำโขงและแม่น้ำคาน รวมถึงบุคลิกของชาวหลวงพระบางที่ยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นมิตร และยังคงสืบสานวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตอันดีงามแต่ดั้งเดิมเอาไว้ได้อย่างเหนียวแน่น เป็นเหตุให้เมืองหลวงพระบางได้รับประกาศให้เป็นเมืองมรดกโลกในฐานะที่ “อนุรักษ์ความเก่าแก่ดั้งเดิมไว้ได้ดีที่สุดใน

เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (the best preserved city in South East Asia)” จากองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือยูเนสโก (United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization: UNESCO) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 หลวงพระบางจึงกลายเป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลกและเป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับนานาชาติ (หนังสือชุดเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนประเทศลาว, 2556) ส่งผลให้ปัจจุบันประชาชนในท้องถิ่นประกอบอาชีพด้านการท่องเที่ยวเป็นทั้งอาชีพหลักและอาชีพเสริม อาทิ ธุรกิจที่พัก ขนส่ง อาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น (นาฏยา ชาววัน, คณินิตย์ ไสยโสภณ และบุญยัง หมั่นดี, 2561)

จากประวัติศาสตร์อันยาวนานของเมืองหลวงเก่าดังกล่าวทำให้เมืองหลวงพระบางมีภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งหนึ่งในภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นของเมืองหลวงพระบางนั่นก็คือการมีอาหารการกินเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสำหรับอาหารหลวงพระบางจะมีรูปแบบการปรุงและรสชาติที่โดดเด่น มีสูตรการปรุงหรือส่วนผสมที่แตกต่างจากสำหรับลาวทั่วไป โดยได้อิทธิพลมาจากเกลือและเงินซึ่งอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณพื้นที่ภาคเหนือของลาว (หนังสือชุดเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนประเทศลาว, 2556) อาหารหลวงพระบางถือเป็นอาหารภาคเหนือของลาว และถือว่าเป็นอาหารของผู้ดีหรือชาววัง มีรสอ่อนไม่จัดจ้าน มีวิธีการปรุงที่ง่าย ไม่ซับซ้อน ยกเว้นอาหารในราชสำนักจะมีขั้นตอนและวิธีการปรุงที่ซับซ้อนขึ้น ในชุมชนที่มีชาวไทลื้ออาศัยอยู่ มีการพบภูมิปัญญาการใช้ไคเป็นอาหาร และแพร่กระจายออกไปยังชุมชนใกล้เคียงจนกลายเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ในเมืองหลวงพระบางก็มีการใช้ไคจากแม่น้ำโขงและแม่น้ำสาขาต่าง ๆ มาบริโภคจนกลายเป็นอาหารประจำถิ่น และในปัจจุบันสามารถพบเห็นสินค้าหรือของฝากที่ผลิตจากไคได้ทั่วไปในตัวเมือง รวมทั้งในร้านอาหารขนาดใหญ่ที่จำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว ถือเป็นทรัพยากรสำคัญที่สร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า หลวงพระบางเป็นเมืองสำคัญมาตั้งแต่ยุคประวัติศาสตร์ มีพัฒนาการและสังคมความเจริญทางวัฒนธรรมมาอย่างยาวนานจนกระทั่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมขององค์การยูเนสโก ทำให้หลวงพระบางจากเมืองหลวงเก่าที่เงียบสงบเกิดการพัฒนาไปเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกเดินทางไปเยี่ยมชม และปัจจุบันสปป.ลาวได้ดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจ

โดยการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างมากมายในประเทศเป็นปัจจัยหลักในการพัฒนาประเทศ ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาพิชชาอาหารภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่น “โค” ว่ามีที่มาอย่างไร และมีการใช้โคเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของเมืองมรดกโลกหลวงพระบางที่มีการขายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมในแบบใดบ้าง รวมไปถึงศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นกับโคแม่น้ำโขง ซึ่งปัจจุบันถูกรบกวนจากความเจริญที่เกิดจากการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจของประเทศ เพื่อวิเคราะห์แนวทางจัดการและการรับมือต่อไป

การทบทวนวรรณกรรม

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 ให้ความหมาย “ภูมิปัญญา” ว่า “พื้นความรู้ความสามารถ” (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) ส่วนคำว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” นั้น เสรี พงศ์พิศ (2538, หน้า 248) ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์ และความเฉลียวฉลาด ของแต่ละคน ซึ่งได้เรียนรู้จากพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย ญาติพี่น้อง และผู้มีความรู้ในชุมชน” แนวคิดเรื่องภูมิปัญญาที่อธิบายไว้ในงานวิจัยอื่น ๆ ที่ผ่านมามีส่วนใหญ่มองสอดคล้องกับนิยามที่ให้ไว้ข้างต้น อาทิ เอี่ยม ทองดี (2542 อ้างถึงใน นิสารัตน์ วรางคณาภิจุล, 2546) อธิบายว่า ภูมิปัญญา นอกจากจะเป็นเรื่องขององค์ความรู้ยังเกี่ยวข้องกับความคิดที่ติดตัวมาแต่กำเนิด และรับรู้ผ่านสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม อีกทั้งภูมิปัญญา ยังประกอบไปด้วยความเชื่อ ทั้งที่เกี่ยวกับด้านจิตวิญญาณและการดำรงชีวิตทั่วไป ค่านิยมของบุคคลและสังคม ความคิดเห็นซึ่งผ่านการพิจารณาไตร่ตรอง ความสามารถ หรือศักยภาพภายในบุคคลหรือชุมชน และความฉลาดไหวพริบ ซึ่งเป็นทักษะในการตอบสนองต่อสถานการณ์ต่าง ๆ

นอกจากภูมิปัญญา งานวิจัยชิ้นนี้ยังเกี่ยวข้องกับแนวคิดเรื่องอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม นักคิดด้านวัฒนธรรมศึกษา Hall (1997) ได้อธิบายถึงอัตลักษณ์และความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไว้ว่า อัตลักษณ์ (identity) หมายถึง ความเป็นตัวเอง ความรู้สึก (emotions) และความผูกติดอยู่กับกลุ่มหนึ่ง ๆ (attachment) ในมุมมองของ Hall (1997) การแสดงออกทางวัฒนธรรมนั้นจะเกี่ยวข้องกับความหมาย (meaning) ที่คนในกลุ่มวัฒนธรรมเข้าใจร่วมกัน ความหมายของสิ่งต่าง ๆ ซึ่งอาจจะมีหลากหลาย

ได้สรรค์สร้างขึ้นและส่งต่อในวงจรวัฒนธรรม (cultural circuit) ผ่านสื่อรูปแบบต่าง ๆ และผ่านการแสดงออก การรับรู้ และบริโภคผลผลิตทางวัฒนธรรม ความหมายของสิ่งหนึ่ง ๆ จึงสำคัญในแง่ที่ทำให้เรารู้สึกถึงอัตลักษณ์ของตน ความหมายจึงเป็นสิ่งที่ช่วยคงอัตลักษณ์และความแตกต่างของแต่ละกลุ่มวัฒนธรรมนั่นเอง

ศิรินาถ ปิ่นทองพันธุ์ (2546 อ้างถึงใน อุไรรัตน์ ศิริศุภคิลภักดิ์, 2558) ได้อธิบายความเกี่ยวข้องระหว่างอัตลักษณ์และวัฒนธรรมไว้ในแนวทางเดียวกัน นั่นคือ อัตลักษณ์ก่อกำเนิดมาจากวัฒนธรรมที่ทำให้คนกลุ่มหนึ่งต่างจากคนกลุ่มอื่นผ่านการเรียนรู้ 10 กลุ่ม ได้แก่ ระบบการสื่อสารและภาษา การแต่งกายและลักษณะท่าทาง อาหารและการบริโภค เวลาและความสำนึก การทักทายและการตอบแทนความสัมพันธ์ ค่านิยมและบรรทัดฐาน ความรู้สึกเป็นตัวเอเองและระยะห่าง การเรียนรู้ และการพัฒนาด้านจิตใจ และสุดท้ายคือ ความเชื่อและทัศนคติ เป็นที่สังเกตได้ว่า ความหมายและกระบวนการสร้างและสืบทอดภูมิปัญญาและการก่อเกิดอัตลักษณ์มีความทับซ้อนกันบ่อยครั้งในงานวิจัยต่าง ๆ จะมีการกล่าวถึงประเด็นทั้งสองนี้ควบคู่กันไป

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา มีการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาชาวบ้านและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย ในแง่การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปต่อยอดด้านการพัฒนาเศรษฐกิจ มีการศึกษาภูมิปัญญาอาหารในกลุ่มแม่น้ำโขงซึ่งคล้ายกับงานวิจัยชิ้นนี้ อาทิ บทความของชญานันท์ ปิติกรพวงเพชร, พิภูล สายดวง และพรหมมินทร์ กองแก้ว (2560) ศึกษาความหลากหลายของอาหารหมักดองพื้นบ้านในชุมชนไทยบุรีรัมย์ฝั่งแม่น้ำโขงตอนล่างในอำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี มีการรวบรวมตำรับอาหารกรรมวิธีการปรุง วิเคราะห์ปัจจัยที่ดึงดูดผู้บริโภค และเสนอให้มีการเข้ามาช่วยเหลือชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเสริมสร้างรายได้ ส่วนงานวิจัยของนภาพร หงษ์ภักดี และสิบบงศ์ หงษ์ภักดี (2560) นั้นศึกษาธุรกิจวิสาหกิจชุมชนด้านการจำหน่ายปลาร้าในกลุ่มแม่น้ำโขงในอำเภอขามุนาม จังหวัดอำนาจเจริญ บทความนี้สะท้อนให้เห็นถึงการนำภูมิปัญญามาพัฒนาเพื่อส่งเสริมสภาพชีวิตที่ดีของชุมชน มีการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการด้านการเงิน รูปแบบและวิธีการจำหน่ายปลาร้า และเสนอระบบจำหน่ายที่มีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุนการผลิตและแรงงานได้

ประเด็นสำคัญอีกประการในวรรณกรรมที่ผ่านมา คือ ความเชื่อมโยงระหว่างวิถีชีวิตและธรรมชาติ และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอันเป็นอัตลักษณ์ อาทิ งานวิจัย

ของบุษบา ทองอุปการ (2561) ศึกษาอาหารท้องถิ่นที่ชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี โดยผู้ศึกษาวิเคราะห์ว่า การเข้าถึงอาหาร ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ความสามารถในการผลิตอาหารและการถนอมอาหาร ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อวัฒนธรรมและความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งสะท้อนผ่านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นนั้นเอง นอกจากนี้ยังมีการศึกษาอิทธิพลของอาหารต่อวัฒนธรรมด้านอื่น เช่น ในงานวิจัยของ Pragattakomol and Taylor (2018) ซึ่งศึกษาอาหารไทยในภาคกลาง ได้สะท้อนถึงอิทธิพลต่อประเภทอาหาร การปรุงอาหาร การถนอมอาหาร และสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ที่ส่งผลต่อโครงสร้างเรือนไทยโดยเฉพาะห้องครัว

ประเด็นทั้งสามที่กล่าวมาข้างต้น สะท้อนถึงสถานะภูมิปัญญาชาวบ้านและอัตลักษณ์ชุมชนก่อนไปในเชิงบวก แต่ยังมีงานวิจัยที่ชี้ให้เห็นถึงความไม่สอดคล้องกันระหว่างนโยบายของภาครัฐและวิถีชีวิตของชุมชน รวมถึงผลกระทบที่ตามมา ซึ่งสะท้อนวัตถุประสงค์ของงานวิจัยชิ้นนี้ อาทิ บทความของเฉลิมศรี ฤทธากัญ (2558) ซึ่งศึกษาวิจัยภูมิปัญญาจักสาน และวิถีชีวิตริมน้ำของชุมชนบ้านท่าล้ง อำเภอบางบาล จังหวัดอุบลราชธานี ได้อภิปรายปัญหาความขัดแย้งระหว่างนโยบายการจัดการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน (sustainable tourism) ของรัฐและอัตลักษณ์ของชนเผ่าชุมชนในเรื่องการดำเนินการตามมาตรฐานโฮมสเตย์

ในบริบทของการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเศรษฐกิจในบริเวณลุ่มแม่น้ำโขง Phanthavong and Alsrangkura (2020) ได้ศึกษาโครงการเขื่อนไฟฟ้าพลังน้ำไซยะบุรี ในเชิงปริมาณ โดยพบว่า โครงการดังกล่าวเมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนทางสิ่งแวดล้อม ถือว่ามีความคุ้มค่าทางการเงิน แต่ขณะเดียวกันก็สะท้อนความสำคัญของสิ่งแวดล้อม และการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้วิจัยจึงเสนอให้ภาครัฐวางกลยุทธ์ด้านการปกป้องทรัพยากรธรรมชาติ และให้มีการทำประชาพิจารณ์ ซึ่งเป็นไปในทิศทางเดียวกันกับข้อเสนอแนะของยศ สันตสมบัติ (2550) ที่ให้มีการจัดการร่วมระหว่างภาครัฐ เอกชน และชุมชนเพื่อป้องกันและแก้ปัญหาในระยะยาว

อย่างไรก็ตาม งานวิจัยของยศ สันตสมบัติ (2550) ไม่ได้เน้นความคุ้มค่าของโครงการรัฐ แต่ให้มุมมองเกี่ยวกับผลกระทบในแง่ลบจากการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจต่อชุมชนประมงสองฝั่งโขงที่สิบสองปันนา (ไตลื้อ) ทั้งในด้านทรัพยากรธรรมชาติและเศรษฐกิจ กล่าวคือ การพัฒนาดังกล่าวทำให้ระบบนิเวศเปลี่ยนแปลงไป (เช่น

น้ำขึ้นน้ำลงส่งผลต่อฤดูกาลวางไข่ของปลาและกุ้ง) จึงเกิดปัญหาต่อการประกอบอาชีพ และรายได้ของชุมชน นอกจากนี้ ยังเกิดปัญหาการปิดล้อมข้ามชาติ (transnational enclosure) มีการจัดสรรทรัพยากรอย่างไม่เท่าเทียม ในขณะที่ความต้องการเพิ่มมากขึ้น อันเป็นผลพวงมาจากการท่องเที่ยว

วิธีการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการวิจัยทั้งทางด้านเอกสาร (documentary research) และการศึกษาจากการลงภาคสนาม โดยมีรายละเอียด คือ

การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ผู้ศึกษาได้มีการค้นคว้ารวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้องกับไค อาหารท้องถิ่นหลวงพระบาง เมืองมรดกโลกหลวงพระบาง และนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจของสปป.ลาวจากหนังสือ บทความจากวารสาร และเว็บไซต์ของหน่วยงานทางราชการ เช่น สำนักงานความร่วมมือพัฒนาเศรษฐกิจกับประเทศเพื่อนบ้าน สำนักงานพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เป็นต้น

การศึกษาข้อมูลจากภาคสนาม ผู้ศึกษาได้มีการลงพื้นที่จริงโดยเข้าไปในพื้นที่ในช่วงที่มีการเก็บเกี่ยวไคเพื่อนำมาแปรรูปจำหน่ายและรับประทานในครัวเรือน ผู้วิจัยได้เดินทางไปหลวงพระบางในช่วงวันที่ 21-27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2562 ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่มิได้ไคเจริญเติบโตในแม่น้ำสายต่าง ๆ และมีการเก็บมาจำหน่ายและบริโภค โดยผู้ศึกษาได้มีการเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับไค ได้แก่ ผู้ที่เก็บไคสดมาจำหน่าย ผู้จำหน่ายไคแปรรูป ชาวบ้านผู้บริโภค นักท่องเที่ยว รวมไปถึงชาวบ้านที่ซื้อไคมารับประทาน เป็นต้น โดยมีการสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ทั้งชนิดมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้ศึกษาวิจัยได้มีการเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ซึ่งตรงกับประเด็นในการศึกษาวิจัย เช่น ไคหลวงพระบางมาจากที่ใด มีวิธีการบริโภคแบบใด และไคกลายเป็นการกลายเป็นอาหารอัตลักษณ์และสินค้าในเมืองมรดกโลกหลวงพระบางอย่างไร และผลกระทบที่เกิดขึ้นกับไคแม่น้ำโขงเมืองหลวงพระบางจากการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจอย่างไร โดยมีการพัฒนาเครื่องมือการวิจัยให้เหมาะสมกับกลุ่มคนและสถานการณ์ในพื้นที่การวิจัย ทั้งการใช้คำถามการสัมภาษณ์ การสังเกตกิจกรรมของกลุ่มเป้าหมาย และการบันทึกข้อมูล

มีการพัฒนาเครื่องมือวิจัยโดยการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีการเลือกกลุ่มเป้าหมายและคำถามในการสัมภาษณ์ มีการกำหนดตัวแปรให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ รวมถึงมีการสอบถามความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างคำถามในการสัมภาษณ์

การตรวจสอบข้อมูล การศึกษาวิจัยเรื่อง “ไค” พิษภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การกลายเป็นอาหารอัตลักษณ์ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง และผลกระทบจากการพัฒนา มีวิธีการตรวจสอบข้อมูลที่ได้รับทั้งจากในเอกสารและจากแหล่งพื้นที่จริง โดยอาศัยหลักการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) เพื่อที่จะให้ได้ผลการศึกษาที่มีความแม่นยำและถูกต้อง กล่าวคือ ผู้วิจัยมีการเปรียบเทียบจากการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายวิธีทั้งจากเอกสารหรืองานวิจัยที่เคยมีมาก่อนหน้า การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมายมากกว่า 1 คนต่อ 1 คำถาม รวมถึงการสังเกตกิจกรรมของกลุ่มเป้าหมายเป็นเวลากหลายวัน และรวบรวมข้อมูลจากหลายแหล่งในเรื่องเดียวกัน เพื่อให้เกิดความถูกต้องและชัดเจนมากที่สุด

การวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการนำเอาข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าทั้งจากเอกสารและภาคสนามมาจัดทำให้เป็นระบบ แยกประเภท และเชื่อมโยงให้เกิดความสัมพันธ์กัน ซึ่งการวิเคราะห์ข้อมูลจะทำให้ทราบถึงประเภทของข้อมูล ที่สามารถอธิบายที่มา ความหมาย และความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นกับประเด็นที่ศึกษาวิจัยได้

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาเรื่อง “ไค” พิษภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การกลายเป็นอาหารอัตลักษณ์ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบางและผลกระทบจากการพัฒนา สามารถอธิบายได้เป็น 2 ประเด็นหลักตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัย ดังนี้

1. ความเป็นมาพืชอาหาร “ไค” และการกลายเป็นสินค้าอาหารอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง

1.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง

1.1.1 เมืองหลวงพระบางและการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก

หลวงพระบางเป็นอดีตเมืองหลวงของอาณาจักรล้านช้าง มีประวัติความเป็นมาที่ต่อเนื่องและยาวนาน เป็นศูนย์กลางของอาณาจักรที่รุ่งเรืองด้วยการค้า

และมีความโดดเด่นด้านศิลปวัฒนธรรม ลักษณะทางกายภาพของหลวงพระบางเป็นที่ราบขนาดเล็กวางตัวอยู่ในแอ่งภูเขาขนาดใหญ่ มีแม่น้ำโขงไหลเลียบบนข้างด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือ มีสายน้ำขนาดกลางสองสาย คือ สายน้ำอูกับสายน้ำเชียงไหลมาบรรจบกับแม่น้ำโขงที่บริเวณทลส่วนบนของตัวเมือง และสายน้ำคานกับสายน้ำตงไหลมาบรรจบกับแม่น้ำโขง ประกอบส่วนบนและส่วนล่างในเขตตัวเมืองตามลำดับ ทำให้พื้นที่กายภาพของเมืองสัมพันธ์กับภูเขาและสายน้ำ ซึ่งทรัพยากรธรรมชาติเหล่านี้ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมกับการสร้างบ้านแปงเมือง และเป็นศูนย์กลางทางการค้า (ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์, 2553) สิ่งเหล่านี้ดึงดูดให้คนจากหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์เข้ามาตั้งถิ่นฐาน ณ เมืองหลวงพระบาง และสั่งสม ปรับปรน เปลี่ยนแปลงให้เหมาะสมกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมจนเกิดเป็นอัตลักษณ์

องค์การยูเนสโกได้เข้ามาสำรวจเมืองหลวงพระบางในระหว่างปี พ.ศ. 2536-2537 และมีรายงานกล่าวถึงหลวงพระบางว่าเป็นเมืองที่ “รักษาความเก่าแก่ดั้งเดิมเอาไว้ได้ดีที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (the best preserved city in South East Asia)” ซึ่งต่อมาบริเวณเมืองเก่าหลวงพระบางระหว่างแม่น้ำโขงและแม่น้ำคานบนพื้นที่ 2 ตารางกิโลเมตรได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกในการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกครั้งที่ 19 ณ กรุงเบอร์ลิน ประเทศเยอรมนี เมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ. 2538 โดยการพิจารณาให้สถานที่แห่งหนึ่งแห่งใดที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกนั้น คณะกรรมการมรดกโลกจะมีเกณฑ์ในการพิจารณาหกข้อ ซึ่งเมืองหลวงพระบางได้ผ่านเกณฑ์การพิจารณาถึงสามข้อด้วยกัน คือ เกณฑ์ข้อที่ 2 หลวงพระบางถือเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรล้านช้างมาแต่อดีต จวบจนปัจจุบันนี้หลวงพระบางก็ยังคงเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมของสปป.ลาว และเป็นแหล่งรวมของศิลปะและสถาปัตยกรรมล้านช้างที่โดดเด่นชัดเจน เกณฑ์ข้อที่ 4 หลวงพระบางมีความโดดเด่นทางสถาปัตยกรรมยุคโคโลเนียลซึ่งยังคงสภาพค่อนข้างสมบูรณ์อยู่ ถือเป็นแบบอย่างของเมืองซึ่งประกอบด้วยสถาปัตยกรรมในยุคนี้ที่ชัดเจน และเกณฑ์ข้อที่ 5 ทำเลที่ตั้งของเมืองหลวงพระบางสามารถแสดงออกถึงภูมิปัญญาในการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์ สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมในการจัดสรรทรัพยากรซึ่งยังคงดำรงอยู่อย่างต่อเนื่องมาจนกระทั่งปัจจุบัน (ศรีณย์ บุญประเสริฐ, 2548)

1.1.2 อาหารท้องถิ่นหลวงพระบาง

อาหารของชาวหลวงพระบางมีการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ มาเป็นส่วนประกอบ อาหารส่วนใหญ่จึงมีผักสดและสมุนไพรเป็นส่วนประกอบหลัก โดยจะให้ความสำคัญกับความสดของวัตถุดิบและรับประทานกับข้าวเหนียวเป็นหลัก ในครอบครัวของชาวลาวดั้งเดิมจะทำอาหารกินเองในครอบครัวโดยนั่งกับพื้นและมีพาข้าวหรือพาโตกไว้วางอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมเหล่านี้สามารถพบได้ทั่วไปในชนบทของประเทศ แต่ไม่ค่อยพบเห็นแล้วในตัวเมืองหลวงพระบาง อีกทั้งชาวหลวงพระบางยังรับประทานอาหารพร้อมกับเบียร์ลาวหรือเหล้าขาวที่หมักขึ้นเองในครัวเรือน อาหารหลวงพระบางถือว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติอ่อนที่สุดในบรรดาอาหารลาวทั้งสามภาค มีวิธีการปรุงที่เรียบง่ายไม่ซับซ้อน ยกเว้นอาหารราชสำนักจะมีขั้นตอนและวิธีทำที่ซับซ้อนกว่าอาหารพื้นบ้าน โดยในบางครั้งอาหารหลวงพระบางถูกเปรียบเทียบกับว่าเป็นอาหารของผู้ดีหรืออาหารชาววัง เพราะมีรสไม่จัด ไม่มีพริกแกง มักใช้การนึ่งหรือต้มแทนการทอดหรือผัด ซึ่งในปัจจุบันสามารถรับประทานอาหารหลวงพระบางสำหรับชาววังได้ตามร้านอาหารบางแห่งในเมืองหลวงพระบาง แต่โดยทั่วไปหลวงพระบางจะมีอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงทั้งคาวและหวาน เช่น เอะหลาม หมกปลา ซุปผัก เล็นส้มไข่ปลาปักปลาไก่อ้วง สลัดหลวงพระบาง และโคแผ่นกับแจ่วบอง เป็นต้น (ศรัณย์ บุญประเสริฐ, 2548)

1.2. ไค

1.2.1 ไคในเมืองหลวงพระบาง

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า อาหารของชาวหลวงพระบางล้วนแล้วแต่เป็นอาหารที่เรียบง่าย มีการใช้วัตถุดิบใกล้ตัว ผู้คนนำเอาสิ่งเหล่านี้มาผสมผสานกับภูมิปัญญาเพื่อสรรค์สร้างอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างกลมกลืน และไคเป็นวัตถุดิบชนิดหนึ่งที่น่าสนใจที่ผู้ไปเยือนหลวงพระบางในช่วงฤดูแล้ง (ฤดูหนาวและฤดูร้อน) มักจะพบเห็นในตลาดสดและตามแผงขายอาหารต่าง ๆ ทั้งแบบสดเป็นก้อนกลม สีเขียว หรือแบบผ่านกรรมวิธีปรุงสุกพร้อมรับประทาน เช่น หมกโค ไคเยือง (ไคยี้) หรือเอะไค รวมไปถึงพบเจอในรูปแบบที่แม่ค้าจะพากันหอบของฝากที่เป็นแผ่นสีเขียวบาง ๆ โรยหน้าด้วยงาขาวเพื่อเสนอขายให้กับนักท่องเที่ยวตามสถานที่ที่มีนักท่องเที่ยวพลุกพล่าน เช่น ตลาด ร้านอาหาร ท่าเรือ เป็นต้น แต่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ไม่รู้จักและ

ไม่เคยรับประทาน ไคจึงกลายเป็นสิ่งที่สร้างสีสันบนโต๊ะอาหารให้แก่นักท่องเที่ยวอยู่เสมอ

1.2.2 องค์ความรู้เรื่องไค

“ไค” หรือในไทย (โดยเฉพาะในภาคเหนือ) เรียกว่า “โก” เป็นสาหร่ายน้ำจืด มีลักษณะทางกายภาพเป็นสีเขียว (green algae) เส้นของสาหร่ายมีลักษณะยาวเป็นสาย มีทั้งแบบแตกแขนงและไม่แตกแขนง มีความยาวเพียงเล็กน้อยไปจนถึง 10 ฟุต ไคจะเจริญอยู่ในน้ำที่ลึกประมาณ 30-50 เซนติเมตร และต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพดีจนถึงปานกลางสาหร่ายไคจึงจะเจริญเติบโตได้ดี (ณัฐภูมิ สุดแก้ว, 2552) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Cladophora* sp. พบมากในแม่น้ำน่าน แม่น้ำโขง และลำน้ำสาขาเกิดขึ้นตามหาดหินที่มีน้ำใสสะอาดและไหลเชี่ยว (ประพัฒน์ศิลป์ อินแก้ว, 2547) ในช่วงฤดูแล้งตั้งแต่ปลายเดือนตุลาคมเรื่อยไปจนกระทั่งถึงราวเดือนพฤษภาคม (กัญญา สุจริตวงศานนท์, สมจิต อ่อนหม่อม, ซอัสัตตา เทียงพุก และยุวดี พิรพรพิศาล, 2550) โดยนิยมนำมาบริโภคกันมากในพม่า ไทยในพื้นที่ภาคเหนือ และลาว (จงกล พรหมยะ, 2560) อ้างถึงใน อภารัตน์ มหาจันทร์, 2545) มีการพบภูมิปัญญาในการใช้ไคเป็นอาหารในชุมชนที่มีชาวไทลื้ออาศัยอยู่ (ณัฐภูมิ สุดแก้ว, 2552) และแพร่กระจายออกไปยังชุมชนใกล้เคียงจนกลายเป็นอาหารในท้องถิ่น

ชาวบ้านจะแบ่งสาหร่ายไคออกเป็น 3 ชนิด คือ (1) ไคเหนียว หรือไคค่าง ลักษณะจะมีสีเขียวเข้มยาว ไม่แตกแขนง เนื้อไม่ฟู น้ำหนักพอสมควร มีความยาวประมาณ 2 เมตร (2) ไคเปื่อยหรือไคไหม มีลักษณะเกาะหินเป็นกระจุกและกระจายแผ่ออกไปเป็นเส้นเล็กฝอยจำนวนมาก มีความเหนียวลื่นและสีเขียวซีด มีความยาวประมาณ 80 เซนติเมตร และ (3) ไคตะ มีลักษณะเป็นกระจุกปนอยู่กับไคไหม เส้นสั้นแต่มีความลื่นมาก ซึ่งชาวบ้านมีการนำเอาไคทั้งสามรูปแบบมาบริโภคในชุมชนอย่างยาวนาน เกิดเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างมากมาย เช่น ยำไค ไคยี่ห่อนึ่งไค เป็นต้น (ณัฐภูมิ สุดแก้ว, 2552) โดยปัจจุบันในประเทศไทยมีการศึกษาประโยชน์ของไค นักวิทยาศาสตร์พบว่า สาหร่ายไคมีโปรตีนสูงใกล้เคียงกับเนื้อปลา กากใยอาหารค่อนข้างสูงกว่าในผักและผลไม้ทั่วไป มีวิตามินซีใกล้เคียงกับพวกส้ม มีไนอะซิติกค่อนข้างสูง มีโพแทสเซียมสูง มีคลอไรด์ แคลเซียม โซเดียม เหล็ก และแมกนีเซียมในปริมาณใกล้เคียงกับผักทั่วไป นอกจากนี้ ไคมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าพืชผักบางชนิดอีกด้วย (ยุวดี พิรพรพิศาล, 2552)

ภาพที่ 1

การ “จก” ไค ในแม่น้ำน่านบริเวณทำนน้ำบ้านป่าไคร้ ตำบลลิ่ม อำเภอกำแพงแสน จังหวัดน่าน



หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดย เปลวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์, 16 มกราคม 2554

1.2.3 แม่น้ำโขง แหล่งผลิตไคที่ได้ชื่อว่ามีคุณภาพดีที่สุดใน

แม่น้ำโขงถือเป็นแม่น้ำนานาชาติ ภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขงประกอบไปด้วยประเทศกัมพูชา ประเทศลาว ประเทศเมียนมาร์ ประเทศเวียดนาม และประเทศไทย เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงส่งผลให้ช่วยเติมเต็มความอุดมสมบูรณ์ให้กับไร่นาด้วยตะกอนดินที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุ ป่าไม้และพื้นที่ชุ่มน้ำก็เป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญให้กับการอุตสาหกรรม ช่วยกรองน้ำและฟอกอากาศให้บริสุทธิ์ รวมถึงการปกป้องเมืองต่าง ๆ จากภัยธรรมชาติอย่างอุทกภัยและวาตภัย ผู้คนประมาณร้อยละ 80 จากทั้งหมด 300 ล้านคนในภูมิภาคนี้ ต่างพึ่งพาอาศัยระบบธรรมชาตินี้โดยตรงในเรื่องของ ความมั่นคงทางอาหาร วิถีชีวิต และประเพณีวัฒนธรรม (องค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล ประเทศไทย (WWF Thailand), 2564)

สปป.ลาวมีแม่น้ำโขงเป็นแม่น้ำสายสำคัญที่สุดเนื่องจากเป็นแม่น้ำสายใหญ่และยาวที่สุดของประเทศ คือ ประมาณ 1,800 กิโลเมตร และยังใช้กันพรมแดนกับประเทศเพื่อนบ้าน แม่น้ำโขงที่ไหลผ่านประเทศลาวมีลักษณะเป็นเกาะแก่งและโขดหิน บางพื้นที่มีสภาพเป็นตลิ่งสูงชันและมีกระแสน้ำที่ไหลเชี่ยวแรง ความกว้างของแม่น้ำจะค่อย ๆ กว้างมากขึ้นเมื่อไหลลงสู่ตอนใต้ของประเทศ แต่ก็ไม่ทำให้กระแสน้ำ

มีความแรงลดลงมากนัก (ศูนย์อินโดจีนศึกษา วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา, 2551) ซึ่งโคลี้อีกเป็นหนึ่งในพันธุ์พืชที่มีอยู่ในแม่น้ำโขงที่ไหลผ่านสปป.ลาวนี้ด้วย

1.2.4 ไค จากอาหารพื้นบ้านชาติพันธุ์สุรายใต้ของคนท้องถิ่น และการกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมในเมืองมรดกโลก

ไคเป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวหลวงพระบาง โดยสามารถพบเห็นวัฒนธรรมการกินไคได้ทั่วไปในเมืองแห่งนี้ มีการนำเอาไคมาประกอบเป็นอาหารหลายชนิดด้วยกัน เช่น หมกไค ไคเอียง (ไคยี้) เอาะไค เป็นต้น (ก่อง มะณี, สัมภาษณ์, 25 พฤศจิกายน 2561) ซึ่งเราสามารถพบอาหารเหล่านี้ตามร้านกับข้าวของชาวบ้านชาวเมืองที่ปรุงสุกและจำหน่ายอยู่ตามหน้าบ้านหรือริมถนน และผู้บริโภครักคือชาวหลวงพระบาง ไม่ใช่นักท่องเที่ยวแต่อย่างใด (บัวไล ทะวีสัก, สัมภาษณ์, 25 พฤศจิกายน 2561) ซึ่งหมกไคถือเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมจากชาวหลวงพระบางมากที่สุด จากการสำรวจพบว่า ร้านขายกับข้าวในช่วงเย็นในหลวงพระบางล้วนมีหมกไคจำหน่ายรวมอยู่ด้วยเกือบทุกร้าน

เนื่องจากในปัจจุบันสาหร่ายไคได้กลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมในเมืองมรดกโลกหลวงพระบางไปแล้ว โดยเฉพาะไคแผ่นซึ่งมีรสชาติดี รับประทานง่าย ได้รับการสร้างให้เป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารอีกชนิดหนึ่งของชาวหลวงพระบางนอกจากเอาะหลาม โดยไคแผ่นถือเป็นอาหารที่สามารถตอบโจทย์ทั้งทางด้านรสชาติและการซื้อไปเป็นของฝากได้ง่ายเนื่องจากมีน้ำหนักเบา เก็บไว้ได้นาน และราคาไม่สูงมากนัก จากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบางมีการใช้คำว่า “ไคแผ่น” ไปตั้งชื่อร้านอาหาร นำเอาไคแผ่นไปจำหน่ายเป็นของฝาก รวมถึงการที่ร้านอาหารในโรงแรม รีสอร์ท วิลล่าหรูราคาแพง ไปจนกระทั่งร้านอาหารริมถนนก็มีไคแผ่นเป็นอาหารแนะนำของร้าน มีการจัดจานตกแต่งอย่างสวยงาม ทำให้ราคาของไคแผ่นเงินสูงขึ้น ไคแผ่นเงินตามตลาดหรือตามแผงที่ชาวบ้านจำหน่ายอาหารปรุงสุกหนึ่งถูจะมีราคาอยู่ที่ประมาณ 3,000-4,000 กีบ แต่ถ้าอยู่ในร้านอาหารกลางเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง ราคาของไคแผ่นเงินจะสูงขึ้นกว่า 10 เท่า โดยตกแต่งจานละประมาณ 30,000 กีบ ทำให้ในปัจจุบันเกิดหมู่บ้านที่ยึดอาชีพแปรรูปไคที่ผลิตไคแผ่นเพื่อนำมาจำหน่ายยังตัวเมืองหลวงพระบางคือหมู่บ้านม่วงคำ เมืองจอมเพ็ด โดยสามารถนั่งเรือทวนน้ำแม่น้ำโขงออกไปทางเหนือของตัวเมืองหลวงพระบางประมาณ 45 นาที

มีการทำไคแผ่นตากจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นล่ำเป็นสันในราคาแผ่นละ 3,000 กีบ (สอนกันนระวง, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) อีกทั้งผู้วิจัยได้พบว่า หมู่บ้านแห่งนี้ยังได้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยวที่สนใจภูมิปัญญาการผลิตไคแผ่น โดยเฉพาะเรือจากเมืองหลวงพระบางไปชมวิธีการผลิตและตากไคของชาวบ้าน ถือเป็นการสร้างรายได้ให้กับผู้นำทางและคนขับเรือ ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากภูมิปัญญาทางอาหารชนิดนี้อีกด้วย

ภาพที่ 2

ชุดอาหารกลางวันสำหรับ 1 ที่ ของร้านอาหาร 3Nagas มีไคแผ่นจีน แจ่วบอง ปลาย่าง ผัดขิงเนื้อ หลน และข้าวสวยเป็นส่วนประกอบโดยมีราคาอยู่ที่ชุดละ 150,000 กีบหรือประมาณ 600 บาท



หมายเหตุ. ภาพถ่ายโดย เปลาวเทียน เจษฎาชัยยุทธ์, 25 พฤศจิกายน 2561

นอกจากนั้น มีการสร้างไคแผ่นให้เป็นการอาหารอัตลักษณ์ของเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และนำเสนอไคแผ่นออกมาในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ในหนังสือแนะนำการท่องเที่ยว ในบทเพลงและมิวสิกวิดีโอเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว รวมไปถึงตามตลาด ร้านขายของฝาก ร้านอาหารใหญ่น้อยต่างมีไคแผ่นเป็นอาหารแนะนำหรือเป็นของฝากที่ต้องมีในร้านของตน ซึ่งเมื่อนักท่องเที่ยวได้เดินทางไปท่องเที่ยวที่เมืองมรดกโลกหลวงพระบางแล้ว ต้องสั่งไคแผ่นจีนมาแกล้มเบียร์ลาวให้ได้ เพราะเชื่อว่าถ้าได้กินคู่กันเช่นนี้ถึงจะได้ชื่อว่ามาถึงหลวงพระบางอย่างแท้จริง (สุมิตรา จันทรเภา, 2552)

1.2.5 ที่มาของโคในเมืองมรดกโลกหลวงพระบางในปัจจุบัน

จากการที่ชาวลาวทางภาคเหนือรวมถึงชาวเมืองหลวงพระบางก็ได้นำเข้าโคที่ขึ้นอยู่ในแม่น้ำโขงและแม่น้ำสาขามาใช้ประโยชน์เช่นเดียวกับคนลุ่มน้ำโขงในภาคเหนือของประเทศไทยมาตั้งแต่บรรพบุรุษ (สอน กันนะวง, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) โดยพบอาหารที่ทำจากโคด้วยเมนูที่คล้ายคลึงกัน คือ หมกโคเอาะโค โคเอียง (โคย) และโคแผ่นที่สามารถพบเห็นได้มากที่สุด โดยในปัจจุบันนักท่องเที่ยวหรือคนทั่วไปมักเข้าใจว่าโคที่ขายอยู่ในเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง คือ โคแม่น้ำโขง ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นโคที่มีคุณภาพดีที่สุดใน แต่แท้จริงแล้วปัจจุบันโคที่มีจำหน่ายตามตลาดและร้านค้าต่าง ๆ ในตัวเมืองหลวงพระบางไม่ได้มาจากแม่น้ำโขงและแม่น้ำคาน ซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของชาวเมืองหลวงพระบางเพียงเท่านั้น ด้วยข้อจำกัดทางธรรมชาติและความต้องการวัตถุดิบที่มากขึ้น ทำให้มีการเคลื่อนย้ายโคจากเมืองต่าง ๆ รอบ ๆ เข้ามายังเมืองหลวงพระบาง เช่น โคแม่น้ำอุเมืองปากอู ปากแจก (แสง (ไม่มีนามสกุล), สัมภาษณ์, 24 พฤศจิกายน 2561) โคน้ำเซียง (วง พันทวงสา, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) แม่น้ำน้อย เมืองมาย (คำมัน แก้วดวงจิต, สัมภาษณ์, 25 พฤศจิกายน 2561) และไกลออกไป เช่น น้ำบาก น้ำงา เมืองใหม่ติดชายแดนเชียงขวาง (จันเพ็ง ดวงสุดาวัน, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) น้ำห้วยน้อย เมืองโพนทองติดชายแดนเวียดนาม (วง พันทวงสา, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) ซึ่งพื้นที่ที่มีการใช้โคเป็นอาหารและส่งมาขายที่เมืองมรดกโลกหลวงพระบางเป็นจำนวนมากคือเมืองน้ำบาก เนื่องจากเป็นชุมชนขนาดใหญ่ที่มีชาวไทลื้อตั้งถิ่นฐานอยู่ (แสง (ไม่มีนามสกุล), สัมภาษณ์, 24 พฤศจิกายน 2561) และแพร่กระจายออกไปยังพื้นที่อื่น ๆ โดยรอบ โดยเมืองน้ำบากอยู่ห่างจากตัวเมืองหลวงพระบางออกไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือประมาณ 120 กิโลเมตร มีสายน้ำบากเป็นแม่น้ำสายหลัก ไหลผ่านเมืองพงสาลี หัวพัน เชียงขวาง และเดียนเบียนฟู ในเวียดนาม (แผนกแถลงข่าว วัฒนธรรม และท่องเที่ยว แขวงหลวงพระบาง, ม.ป.ป.) เมืองน้ำบากถือเป็นเมืองที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีแม่น้ำที่มีลักษณะเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของโค และมีกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อเป็นชนกลุ่มหลักที่สำคัญอีกด้วย ทำให้มีวัฒนธรรมในการนำเข้าโคมาเป็นอาหารตั้งแต่อดีต โดยในปัจจุบันก็ยังเชื่อกันว่าโคที่อร่อยที่สุดนอกจากโคน้ำโขงแล้วก็ต้องมาจากน้ำบาก กิจกรรมการค้าโคของที่นี่เจริญรุ่งเรืองอย่างมากจนทำให้ในปัจจุบันมีนักธุรกิจชาวเกาหลีเข้ามาทำโรงงาน

แปรรูปไคเพื่อส่งออกไปยังประเทศบ้านเกิดของตน (พอนปะเลิด แก้วสมสัก, สัมภาษณ์,
25 พฤศจิกายน 2561)

2. ไคและผลกระทบที่เกิดจากการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจ ของสปป.ลาว

2.1 สปป.ลาวกับนโยบายการพัฒนา

แต่อย่างไรก็ดี ปัจจุบันไคซึ่งเป็นอัตลักษณ์ทางอาหารของเมืองหลวงพระบาง ได้เผชิญกับความท้าทายใหม่ที่มาพร้อมกับยุทธศาสตร์ที่จะเป็นแหล่งผลิตพลังงานที่สำคัญ ตามนโยบาย “แบตเตอรี่แห่งเอเชีย (Battery of Asia)” ของรัฐบาล สปป.ลาว โดยมุ่งเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจในส่วนของระบบโครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ รวมถึงการสร้างเขื่อนเพื่อกั้นแม่น้ำโขง ที่จะสามารถทำให้ประชาชนในประเทศมีไฟฟ้าใช้ และสามารถจำหน่ายไฟฟ้าไปยังประเทศเพื่อนบ้านได้อีกด้วย ดังจะเห็นได้จากแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านเศรษฐกิจ-สังคมของสปป.ลาวในระยะ 10 ปี (2559-2568) กำหนดให้ประเทศหลุดพ้นจากสถานะประเทศด้อยพัฒนาในปี พ.ศ. 2563 และพัฒนาให้ได้อย่างสมบูรณ์ในปี พ.ศ. 2568 เน้นส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง เปลี่ยนโครงสร้างระบบเศรษฐกิจไปตามทิศทางการอุตสาหกรรมที่ทันสมัยไปพร้อมกับการพัฒนาวัฒนธรรม-สังคม (สำนักนโยบายและแผน สำนักงานความร่วมมือพัฒนาเศรษฐกิจกับประเทศเพื่อนบ้าน, 2562) รวมถึงรัฐบาล สปป.ลาวเมื่อมีการเข้าร่วมเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ได้กำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้องกับการร่วมมือด้านเศรษฐกิจกับประเทศสมาชิกอาเซียนหลายด้านด้วยกัน ซึ่งหนึ่งในนั้น คือ การร่วมมือเพื่อการพัฒนาแม่น้ำโขง (ใบคุณ สมบัติดวง และสมหมาย ชินนาค, 2554) โดยการก่อสร้างเขื่อนไฟฟ้าถือเป็นอีกหนึ่งโครงการสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐานของสปป.ลาว

2.2 ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับไคแม่น้ำโขง

จากการศึกษาของผู้วิจัยพบว่า ปัจจุบันแม่น้ำโขงที่ไหลผ่านเมืองหลวงพระบางเกิดปัญหาขึ้นกับวัตถุคิบ“ไค” ที่เป็นสินค้าอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเมืองมรดกโลกหลวงพระบาง เนื่องจากไคเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่เปราะบางต่อความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม โดยเฉพาะไคที่มาจากแม่น้ำโขง ที่คนลุ่มน้ำโขงเชื่อว่าเป็นไคที่มีคุณภาพ (แผนกแถลงข่าว วัฒนธรรม และท่องเที่ยว แขวงหลวงพระบาง, ม.ป.ป.) และรสชาติดีที่สุดมากกว่าไคจากแม่น้ำสายอื่นเพราะแม่น้ำโขงเป็นแม่น้ำใหญ่

มีน้ำไหลแรงและเชี่ยว ซึ่งปกติโคแม่น้ำโขงจะเกิดในช่วงน้ำโขงลดระหว่างเดือนมกราคมถึงเดือนเมษายน เนื่องจากในช่วงเวลานี้ น้ำจะใสสะอาด ไหลเชี่ยว และเป็นหาดหินไม่มีตะกอน โดยจะสามารถพบเห็นชาวบ้านริมฝั่งโขงทั้งไทยและลาวจะพากันจกโคหรือเก็บไก่อานำมาบริโภคและจำหน่ายกันอย่างคึกคัก (ไชยณรงค์ เศรษฐเชื้อ, บรรณาธิการ, 2547)

ปัญหาที่ผู้วิจัยพบสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของนักวิชาการไทยบริเวณแม่น้ำโขงในจังหวัดเชียงรายซึ่งได้รับผลกระทบจากการเปิดปิดเขื่อนในประเทศจีนจนทำให้ระดับน้ำในแต่ละวันไม่เป็นไปตามธรรมชาติ บางครั้งระดับน้ำขึ้นลงเร็วผิดปกติจนทำให้ระดับน้ำแห้งเกินไปหรือสูงมากเกินไป จนสถานะไม่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของโค อีกทั้งการเปิดปิดเขื่อนยังส่งผลให้น้ำขุ่น เพราะมีตะกอนไหลลงมามาก ทำให้แสงแดดส่องไม่ถึง โคจึงเกิดได้น้อยลง นอกจากนี้ ตะกอนทรายที่ไหลลงมากับน้ำยังพัดมาติดกับโค ทำให้ลำออกยากนำมาบริโภคไม่ได้ ดังนั้นปริมาณโคจึงลดลงและมีคุณภาพไม่ดี รวมไปถึงถึงระยะเวลาในการเก็บโคก็สั้นลง จากเดิมมีระยะเวลากว่า 4 เดือนแต่ปัจจุบันสามารถเก็บได้เพียง 1-2 เดือน (ยศ สันตสมบัติ, ไพบุลย์ เสงสุวรรณ, วิเชียร อ้นประเสริฐ และเสถียร ฉันทะ, 2552) ซึ่งผลการศึกษานี้ตรงกับปัญหาที่เกิดขึ้นกับโคแม่น้ำโขงของชาวหลวงพระบางเช่นกัน โดยชาวหลวงพระบางกล่าวว่า หลังมีการสร้างเขื่อนกันแม่น้ำโขงในปีหนึ่ง ๆ สามารถเก็บโคที่มีคุณภาพดีได้เพียง 3-4 วันเท่านั้น เนื่องจากเมื่อมีการปล่อยน้ำจากเขื่อนจะทำให้ น้ำลึกขึ้นจนไม่สามารถลงไปเก็บโคได้เหมือนเดิม และน้ำที่ขึ้นสูงยังได้พัดพาโคหลุดจากก้อนหินไปจนหมด หรือโคอาจตายเนื่องจากน้ำขุ่นและไม่สามารถสังเคราะห์แสงได้ ทำให้ในปัจจุบันชาวหลวงพระบางต้องพึ่งพาโคจากแม่น้ำสายอื่นในเมืองอื่นที่ไกลออกไป (วง พันทะวงสา, สัมภาษณ์, 26 พฤศจิกายน 2561) สิ่งเหล่านี้ทำให้รายได้ของชาวบ้านลดลง โคมีราคาสูงขึ้นจากต้นทุนการขนส่ง และชาวบ้านต้องพึ่งพาทรัพยากรจากภายนอกมากขึ้น

จากการสร้างเขื่อนที่เกิดขึ้นบนแม่น้ำโขง ส่งผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตต่าง ๆ ทั้งสัตว์ พืช และมนุษย์ เนื่องจากต้องพึ่งพาอาศัยธรรมชาติในการอยู่อาศัย อย่างไรก็ตาม เมื่อเราเสียสิ่งหนึ่งสิ่งใดไปเราก็จะได้อีกสิ่งหนึ่งมาเปรียบกับเหรียญที่มีสองด้าน เช่นเดียวกับแม่น้ำโขง ที่มนุษย์สร้างเขื่อนขนาดใหญ่ขึ้นมาขวางกั้นธรรมชาติเพื่อให้ได้มาซึ่งกระแสไฟฟ้าที่เป็นตัวนำพา “ความเจริญ” มายังประเทศลาว แต่ชุมชนอาจต้อง

แลกลาธารณูปโภคดังกล่าวกับภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สั่งสมมาตั้งแต่บรรพบุรุษ
ด้านการอยู่ร่วมกับแม่น้ำโขงไป

อภิปรายผล

ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับพืชท้องถิ่น “ไค” ผลการศึกษาสะท้อนเรื่องความสัมพันธ์
เชื่อมโยงระหว่างอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา และทรัพยากรธรรมชาติ กล่าวคือ ไคเป็นพืชที่
เจริญเติบโตในบริเวณลุ่มแม่น้ำโขงและแม่น้ำสาขาในเมืองหลวงพระบาง มีคุณสมบัติ
ต่อร่างกายและสามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลาย จึงเอื้อให้เกิดการสร้างสรรค
ภูมิปัญญาของชุมชนชาวลาวในท้องถิ่น ประกอบกับการที่ชาวไทลื้อซึ่งอพยพเข้ามาตั้ง
รกรากได้นำวัฒนธรรมการกินไค ไคจึงกลายเป็นอัตลักษณ์ของหลวงพระบาง และเป็น
ส่วนประกอบสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่าง ๆ ของหลวงพระบาง ซึ่งสอดคล้องกับ
ผลการศึกษาของบุษบา ทองอุการ (2561) ที่ว่าวัฒนธรรมและความมั่นคงทางอาหาร
นั้นเป็นผลมาจากความสามารถในการปรุงและถนอมอาหารของชุมชน รวมไปถึงการเข้าถึง
และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรด้วย

ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรเกี่ยวข้องโดยตรงกับเศรษฐกิจ จากกรณีศึกษา
พบว่า ภูมิปัญญาการปรุงและถนอมอาหารด้วยไคถือเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความมั่นคง
ทางอาชีพแก่คนท้องถิ่น เพราะเมื่อเมืองหลวงพระบางได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก
ทำให้ไคซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านได้กลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม และได้รับการยกระดับ
ให้เป็นอาหารธุรกิจท่องเที่ยวต่าง ๆ ส่งผลให้มูลค่าของไคเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว เช่น
ในกรณีของไคแผ่นจีน ซึ่งขายในราคาถุงละ 3,000-4,000 กีบตามแผงจำหน่ายในหมู่บ้าน
แต่ราคาเพิ่มขึ้นเป็นจาน 30,000 กีบเมื่อจำหน่ายในร้านอาหารกลางเมืองหลวงพระบาง
ดังที่ได้กล่าวถึงในผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการสร้างสรรคภูมิปัญญาท้องถิ่น
ของชุมชนและนโยบายพัฒนาเศรษฐกิจของภาครัฐ การนำพืชท้องถิ่นมาสร้างสรรค
ดัดแปลง สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน สอดคล้องกับความสำเร็จของชาวไทยบรูในลุ่มแม่น้ำโขง
จังหวัดอุบลราชธานีในการทำการตลาดจากภูมิปัญญา ดังที่ได้นำเสนอในงานวิจัยของ
ชญาณ์นันท์ ปิติกรพวงเพชร และคณะ (2560)

ในขณะเดียวกัน ผลการศึกษาสะท้อนว่านโยบายการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน
ทางเศรษฐกิจกลับส่งผลเสียต่อทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและรายได้

ของชุมชนดังที่ได้กล่าวไปข้างต้น กล่าวคือ การเปิดประเทศให้นักลงทุนต่างชาติเข้ามาจัดการทรัพยากร เช่น การสร้างเขื่อนและจำหน่ายไฟฟ้า ทำให้ระบบนิเวศในลุ่มแม่น้ำโขงเกิดการเปลี่ยนแปลง เกิดน้ำขึ้นน้ำลงอย่างผิดธรรมชาติ เกิดตะกอน และสีของแม่น้ำเปลี่ยนไป ทำให้พืชอย่างใดไม่สามารถสังเคราะห์แสงและเจริญเติบโตได้ จึงกล่าวได้ว่านโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจที่ไม่เหมาะสมกับลักษณะทรัพยากรธรรมชาติส่งผลในแง่ลบต่อวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และเศรษฐกิจในชุมชนในระยะยาว ซึ่งย้อนแย้งกับเป้าหมายของนโยบายเศรษฐกิจของรัฐเอง

ข้อสรุปดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดเรื่องการปิดล้อมข้ามชาติ (transnational enclosure) ที่อธิบายถึงกระบวนการที่รัฐภายใต้อิทธิพลของนานาชาติ เข้ามาควบคุมจัดการทรัพยากรของชุมชนท้องถิ่น ทำให้การจัดสรรทรัพยากรเป็นไปอย่างไม่ทั่วถึงและเป็นธรรม (ยศ สันตสมบัติ, 2550; Santasombat, 2011) อย่างไรก็ตาม ผลกระทบจากการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจที่ผู้วิจัยได้นำเสนอไปนั้น ตรงข้ามกับงานวิจัยของ Shuaytong (2020) ซึ่งเน้นถึงความสำเร็จของการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจในลุ่มแม่น้ำโขง จากมุมมองภาครัฐและองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น โครงการนี้ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจในอนุภูมิภาค ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศ และอำนวยความสะดวกในการเดินทาง เป็นที่สังเกตว่าข้อมูลจากงานวิจัยของ Shuaytong (2020) มาจากฝ่ายปกครองและฝ่ายบริหารเป็นหลัก ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับมุมมองของชุมชนเสมอไป

ข้อเสนอแนะการวิจัย

ข้อเสนอแนะทั่วไป

จากการศึกษาพบว่า ใดเป็นพืชที่สามารถสร้างอาชีพและรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชาวเมืองหลวงพระบางได้เป็นอย่างดี เมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงทางสภาพแวดล้อมที่ เกิดกับวัตถุดิบของอาหาร คือ ไค ก็ทำให้ระบบเศรษฐกิจขั้นพื้นฐานของชาวบ้านสั้นคลอน พืชอาหารไคหาได้ยากขึ้น มีการนำเข้ามาจากพื้นที่ห่างไกลทำให้เพิ่มต้นทุนในการผลิต ทำให้มีรายได้ลดลง เกิดความไม่มั่นคงทางอาหารและทางเศรษฐกิจพื้นฐาน ดังนั้นเมื่อมีการพัฒนาในระบบเศรษฐกิจใหญ่ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรธรรมชาติ ต้องคำนึงถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นกับทรัพยากรเหล่านั้นด้วย ข้อเสนอแนะสำหรับชุมชน ในมุมมอง

การจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม การมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชน (community participation) ถือเป็นหลักการสำคัญทั้งในทางวิชาการและในทางปฏิบัติ แม้จะได้รับผลกระทบจากการนโยบายของรัฐ แต่ชุมชนสามารถเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับภูมิปัญญาได้โดยเฉพาะในแง่การจัดการและสร้างองค์ความรู้ โดยสามารถสร้างเครือข่ายแลกเปลี่ยน และประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านการปลูกและแปรรูปได้ จะเป็นประโยชน์ทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและสร้างความมั่นคงทางอาชีพในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอุทัย อันพิมพ์, สุขวัญ โสภานพ, รินทร์ลภัส ชัยศิริฤกิตต์ และชริดา ปุกหุด (2560)

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในอนาคต

ในบริบททางวิชาการควรมีการวิจัยแบบสหวิทยาการในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผลกระทบที่เกิดขึ้นกับภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการสร้างเขื่อนกันแม่น้ำโขงทั้งในเชิงทฤษฎีและเชิงปฏิบัติการ เพื่อต่อยอดด้านการสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และการนำศาสตร์แขนงต่าง ๆ เช่น ประวัติศาสตร์ การจัดการทรัพยากรวัฒนธรรม รัฐศาสตร์ เป็นต้น จะทำให้สามารถวิเคราะห์ปัญหาและลักษณะของผลกระทบในหลากหลายมุมมอง และเสนอแนวทางการแก้ปัญหาได้อย่างครอบคลุม นอกจากนี้ การวิจัยในเชิงปฏิบัติการ เช่น การจัดทำโครงการลงพื้นที่เพื่อแนะแนวและร่วมมือกับชุมชน จะช่วยให้ชุมชนสามารถจัดการองค์ความรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างมีหลักการ ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะประการแรก และเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

รายการอ้างอิง

- ก่อง มะณี. (2561, 25 พฤศจิกายน). แม่ค้าอาหารปรุงสุกที่บ้านเหมืองงา. สัมภาษณ์.
 กัญญา สุจริตวงศานนท์, สมจิต อ่อนเหม, ช่อลัดดา เทียงพุก และยุวดี พิรพรไพศาล.
 (2550). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พิมพ์กรอบสาหร่ายโก. *อาหาร*, 37(3), 249-258.
 ไชยณรงค์ เศรษฐเชื้อ. (บรรณาธิการ). (2547). *แม่น้ำโขง: แม่น้ำแห่งวิถีชีวิตและวัฒนธรรม*.
 เชียงใหม่: เครือข่ายแม่น้ำเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โครงการแม่น้ำและชุมชน.
 คำมัน แก้วดวงจิต. (2561, 25 พฤศจิกายน). แม่ค้าโคสดตลาดเช้าท่าเรือเม. สัมภาษณ์.
 จันเพ็ง ดวงสุดาวัน. (2561, 26 พฤศจิกายน). แม่ค้าโคแผ่นตลาดเช้าท่าเรือเมและชาวบ้าน
 ม่วงคำ. สัมภาษณ์.
 เฉลิมศรี ฤทธากัย. (2558). การนำนโยบายการบริหารจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนไป
 บริหาร ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านท่าลั้ง อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี. *วารสาร
 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 7(13), 89-98.
 ชญาณันันท์ ปิติกรพวงเพชร, พิกุล สายดวง และพรหมมินทร์ กองแก้ว. (2560). การศึกษา
 ความหลากหลายของอาหารหมักดองอาหารพื้นบ้านกับความมั่นคงทางอาหาร
 บริเวณชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขงตอนล่างของประเทศไทย. *วารสารมนุษยศาสตร์และ
 สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี*, 8(2), 235-257.
 ณัฐภูมิ สุดแก้ว. (2552). โภจนาอาหารน้ำจืดมากคุณค่าทางอาหาร แปรรูปเป็นอาหาร
 เลิศรสหลากหลาย กลุ่มแปรรูปสาหร่ายน้ำจืดบ้านหนองบัว อ.ท่าวังผา จ.น่าน.
เกษตรกรรมธรรมชาติ, 12(11), 48-54.
 นภาพร หงษ์ภักดี และสิบพงศ์ หงษ์ภักดี. (2560). การศึกษาความเป็นไปได้ของรูปแบบ
 และวิธีการจำหน่ายปลาร้าโดยชุมชนมีส่วนร่วม: กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 ปลาร้าแม่น้ำโขง อำเภอขานุมาน จังหวัดอำนาจเจริญ. *BU Academic Review*,
 16(1), 1-17.
 นवलจันทร์ คำปั้งส์. (บรรณาธิการ). (2555). *ลาวและกัมพูชา*. กรุงเทพฯ: หน้าต่างสู่
 โลกกว้าง.
 นาฎยา ชววัน, คณิงนิตย์ ไสยโสภณ และบุญยง หมั่นดี. (2561). เศรษฐกิจการท่องเที่ยว
 เมืองมรดกโลก หลวงพระบางสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. *วารสาร
 มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 19(2), 81-96.

- นิสารัตน์ วราจกมลกิจกุล. (2546). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มเกษตรกรในตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราณ จังหวัดนครปฐม*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาไทยศึกษา, โครงการบัณฑิตศึกษา, สถาบันราชภัฏธนบุรี.
- บัวโล ทะวีสีก. (2561, 25 พฤศจิกายน). แม่ค้าอาหารปรุงสุกบ้านนาเวียงคำ. สัมภาษณ์. บุษบา ทองอุการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5, 107-119.
- ใบคุณ สมบัติดวง และสมหมาย ชินนาค. (2554). นโยบายต่างประเทศของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวที่มีต่ออาเซียน ระหว่างปี ค.ศ. 1997-2007. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 7(1), 127-151.
- ประพัฒน์ศิลป์ อินแก้ว. (2547). โภจนาสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ให้ทั้งอาหารและรายได้แก่ชุมชน. *เกษตรพัฒนา*, 12(139), 60-65.
- แผนกแถลงข่าว วัฒนธรรม และท่องเที่ยว แขวงหลวงพระบาง. (ม.ป.ป.). *คู่มือแนะนำการท่องเที่ยวหลวงพระบางเมืองมรดกโลก*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- พอนปะเลิด แก้วสมสัก. (2561, 25 พฤศจิกายน). ชาวเมืองน้ำบาก. สัมภาษณ์.
- ไมสิง จันบุตตี. (2559). อนุสาวรีย์: ภาพสะท้อนด้านอัตลักษณ์ ประวัติศาสตร์ การเมือง และความสัมพันธ์ ในสาธารณรัฐประชาธิปไตย ประชาชนลาว. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 8(2), 78-97.
- ยศ สันตสมบัติ. (2550). อภิธานโครงการพัฒนากับชะตากรรมของผู้คนชุมชน. (2550). *วารสารสังคมศาสตร์*, 19(2), 131-155.
- ยศ สันตสมบัติ, ไพบูลย์ เสงสุวรรณ, วิเชียร อันประเสริฐ และเสถียร ฉันทะ. (2552). *แม่น้ำแห่งชีวิต*. เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ยุวดี พิรพรพิศาล. (2552). “สาหร่าย พืชเปลี่ยนโลก” แหล่งอาหาร ยา เครื่องสำอาง และพลังงาน. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*, 12(11), 16-20.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554*. เข้าถึงได้จาก <https://dictionary.orst.go.th/>
- วง พันทะวงสา. (2561, 26 พฤศจิกายน). แม่ค้าโคสดตลาดเช้าท่าเรือเม. สัมภาษณ์.
- ศรัณย์ บุญประเสริฐ. (2548). *คู่มือแนะนำเที่ยว: หลวงพระบาง*. กรุงเทพฯ: สารคดี.

- ศุภชัย สิงห์ยะบุศย์. (2553). *หลวงพระบางเมืองมรดกโลก ราชธานีแห่งความทรงจำ และพื้นที่พิธีกรรมในกระแสโลกาภิวัตน์*. กรุงเทพฯ: สายธาร.
- ศุญจน์อินโดจีนศึกษา วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา. (2551). *ข้อมูลพื้นฐาน สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว*. ชลบุรี: ศุญจน์อินโดจีนศึกษา วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สอน กันนะวง. (2561, 26 พฤศจิกายน). ผู้ผลิตโคแผ่นบ้านม่วงคำ เมืองจอมเพ็ด. สัมภาษณ์.
- สำนักนโยบายและแผน สำนักงานความร่วมมือพัฒนาเศรษฐกิจกับประเทศเพื่อนบ้าน. (2562). *สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (The Laos People's Democratic Republic)*. เข้าถึงได้จาก <https://www.neda.or.th/2018/th/project/about/detail?d=qQqcBUtl>
- สุมิตรา จันทร์เงา. (2552). *ฮักแพง...เมืองลาว*. กรุงเทพฯ: มติชน.
- เสรี พงศ์พิศ. (2538). ภูมิปัญญาชาวบ้าน. ใน *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่ม 19* (หน้า 245-264). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.
- แสง (ไม่มีนามสกุล). (2561, 24 พฤศจิกายน). แม่ค้าโคสดและหมักโคตลาดโพสี. สัมภาษณ์.
- หนังสือชุดเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนประเทศลาว. (2556). กรุงเทพฯ: เพื่อนเรียน เด็กไทย.
- องค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล ประเทศไทย (WWF Thailand). (2564). *ข้อมูลทั่วไปของแม่น้ำโขง*. เข้าถึงได้จาก http://www.wwf.or.th/what_we_do/wetlands_and_production_landscape/mekongriver
- อาภากรรัตน์ มหาจันทร์. (2545). สำหรับ: ความหลากหลายทางชีวภาพที่สร้างวัฒนธรรม. *ชีวปริทรรศน์*, 4(4), 31-40.
- อุทัย อันพิมพ์, สุวิทย์ โสภากุล, รินทร์ลภัส ชัยหิรัญกิตต์ และชริดา ปุกहुต. (2560). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาเห็ดพื้นบ้านของชุมชนในจังหวัดอุบลราชธานี. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 8(2), 156-176.

- อุไรรัตน์ ศิริศุภดิถิลภักดิ์. (2558). *อัตลักษณ์ของนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสตรีในประเทศไทย*. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์, วิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ, มหาวิทยาลัยศรีปทุม.
- Hall, S. (1997). Introduction. In S. Hall (Ed.), *Representation: Cultural representations and signifying practices* (pp. 1-11). London: SAGE.
- Phanthavong, P., & Alsrangkura, A. (2020). Environmental cost of hydropower development project: Case study from the Xayaburi hydropower dam. *Development Economic Review*, 14(2), 9-47.
- Pragattakomol, P., & Taylor, K. (2018). The evolution of cultural landscape and built environment through Thai food and way of living: The case study of Central Region of Thailand. *Dusit Thani College Journal*, 12(1), 124-149.
- Santasombat, Y. (2011). *The river of life: Changing ecosystems of the Mekong Region*. Chiang Mai: Silkworm Books.
- Shuaytong, O. (2020). Successful implementation for Thailand as an emerging donor for infrastructure development in GMS. *Journal of Business Administration The Association of Private Higher Education Institutions of Thailand*, 9(1), 100-111.