

บทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ

ในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

The Roles of Mon Cuisine Culture

in Ban Pong District, Ratchaburi Province

ปาจรีย์ สุขาภิรมย์ (Pajaree Sukhapirom)¹

Received: October 26, 2021

Revised: November 29, 2021

Accepted: December 15, 2021

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง บทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีต่อชุมชนชาวมอญ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัย ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชน และผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นมอญ จำนวน 10 คน และมีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตในกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ประชาชน และนักท่องเที่ยวที่มาร่วมงานประเพณีในพื้นที่วิจัย ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรีนั้นมีบทบาทความสำคัญต่อชุมชนในหลาย ๆ ด้าน เช่น บทบาทในการสืบทอดความเชื่อของชาวมอญที่แสดงออกผ่านการใช้อาหารในการประกอบพิธีกรรม การไหว้ผีบรรพบุรุษ และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ประจำชุมชน บทบาทในการสร้างสำนึกร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น ข้าวแช่ซึ่งถือว่าเป็นสัญลักษณ์ของชาวมอญ วัฒนธรรมในการประกอบอาหาร บริโภคอาหาร การใช้อาหารในงานประเพณียังทำให้เกิดบทบาทการส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ทางสังคม เป็นแกนยึดโยงคนในชุมชนให้เป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน และยังมีบทบาทด้านการศึกษา

¹ ภาควิชาประวัติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

เกิดการพัฒนากิจกรรม หลักสูตรการเรียนการสอนภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น รวมถึงก่อให้เกิดรายได้จากการประกอบอาหาร การพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารมอญสะท้อนให้เห็นถึงบทบาททางด้านเศรษฐกิจอีกด้วย

คำสำคัญ: บทบาทหน้าที่, วัฒนธรรมพื้นถิ่น, อาหาร, มอญ

Abstract

“The Roles of Mon Cuisine Culture in Ban Pong District, Ratchaburi Province” is a qualitative research study, aiming at investigating the roles of vernacular food culture in the Mon community in Ban Pong District, Ratchaburi Province. The key informants of this research consist of 10 community members, including a community leader, local scholars and Mon vernacular cuisine entrepreneurs. The data were collected through in-depth interviews and by observing the people and tourists attending local festivals. The research results showed that vernacular cuisine culture plays important roles in the Mon community. For example, the inheritance of Mon belief is expressed through the use of cuisine as part of rites, ancestral worship, and as sacred objects. Vernacular cuisine such as Kao-Chae (rice soaked in iced water), which is the symbol of the Mon people, also plays the role of building collective conscience within the ethnic group. Moreover, catering culture, food consumption and cuisine for rites take the role of promoting social interactions, which unite community members, as well as the role of education, exemplified by activities and courses related to vernacular cuisine. In addition, food culture helps increase the income of the local community and encourages the development of Mon food products, which reflects its economic role.

Keywords: Role, Vernacular Culture, Cuisine, Mon

บทนำ

ความเป็นมาของชาวมอญได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานพึ่งพระบรมโพธิสมภารของพระมหากษัตริย์ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัย สืบมาถึงสมัยอยุธยาตั้งแต่สมัยสมเด็จพระมหาธรรมราชาธิราช สมเด็จพระนเรศวรมหาราช สมเด็จพระเอกาทศรถ สมเด็จพระนารายณ์มหาราช สมเด็จพระบรมโกศ และทยอยเข้ามาอีกหลายครั้งหลายครา ในช่วงสมัยกรุงธนบุรี กรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น (แจ้ง ประมวลรัตน์ และวีระ โลจายะ, 2503) โดยศรีศักร วัลลิโภดม (2536) กล่าวถึงการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชนในจังหวัดราชบุรีไว้ว่า เมื่อพุทธศตวรรษที่ 18 เกิดเมืองราชบุรีขึ้นที่ลุ่มน้ำแม่กลอง ทำให้ลำน้ำแม่กลองในช่วงสมัยนั้นจึงถือเป็นเส้นทางคมนาคมหลักของบ้านเมืองในลุ่มน้ำนี้ อย่างแท้จริง ทำให้ผู้คนจากหลาย ๆ แห่งมีการติดต่อถึงกันจึงก่อให้เกิดการเคลื่อนไหวของกลุ่มชนต่าง ๆ อาทิ มอญ เขมร ลาว ไทย ได้ผ่านเข้ามาหรือโยกย้ายมาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่นี้เพิ่มขึ้น เป็นบริเวณที่มีการตั้งถิ่นฐานของชุมชนบ้านเมืองที่อยู่กันอย่างสืบเนื่องมาจนปัจจุบัน โดยเฉพาะชาวมอญที่อพยพย้ายถิ่นมาที่ราชบุรี มักตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำแม่กลองในเขตอำเภอโพธารามและอำเภอบ้านโป่ง (ศูนย์มอญศึกษา, 2550) ดังปรากฏหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของชาวมอญ ในพระนิพนธ์ของพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าศรีเสาวภาคย์ ทรงกล่าวถึงประวัติศาสตร์เรื่องการอพยพของชาวมอญในลุ่มน้ำแม่กลอง ดังข้อความตอนหนึ่งในจดหมายเหตุระยะทางเสด็จประพาสในรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสไทรโยคครั้งที่ 2 เมื่อ พ.ศ. 2431 ความว่า “วันอาทิตย์ เดือนสาม ขึ้น 3 ค่ำ เวลาเช้า 3 โมงเศษ ...ระยะทางตั้งแต่บ้านเบิกไพรจนมาถึงคู้งพะยอม บ้านนครชุม บ้านบางเลา มีบ้านเรือนราษฎรและวัดมากขึ้นแต่่นครชุม บางเลา จนบ้านโพธารามนี้สองฝั่งเป็นบ้านรามัญ 7 เมือง...” (พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าศรีเสาวภาคย์, 2494)

วัฒนธรรมด้านอาหารพื้นถิ่นเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาวมอญ อันเกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม การเปลี่ยนแปลง อพยพโยกย้ายถิ่นฐานของผู้คนหลากหลายกลุ่มชน อาหารพื้นถิ่นมอญจัดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่พบบันทึกไว้คู่ประวัติศาสตร์ของชาติไทยมาอย่างยาวนาน (นิธิ เอียวศรีวงศ์, 2547) โดยอาหารของมอญนั้นมีเอกลักษณ์ที่รสชาติ และการรับประทานอาหารเป็นยา โดยนำเอาทรัพยากร วัตถุดิบที่อยู่รอบตัวมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร เป็นภาพสะท้อนของวิถีชีวิต ภูมิปัญญาที่โดดเด่น

จากการเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศของกลุ่มน้ำแม่กลอง ภายหลังจาก พ.ศ. 2500 เป็นต้นมา บริเวณพื้นที่ลุ่มน้ำแม่กลองถูกกำหนดให้เป็นศูนย์กลางความเจริญแห่งภูมิภาคตะวันตก ซึ่งนโยบายดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของผู้คนลุ่มน้ำแม่กลองเป็นอย่างมาก (มณฑล คงแถวทอง, 2544) จากการขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรมและการชลประทาน ทำให้ระบบนิเวศของกลุ่มน้ำเปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น มอญอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เช่น การทำปลาร้ามอญที่แต่เดิมเคยมีในลุ่มน้ำแม่กลองนี้ ปัจจุบันก็หลงเหลือแต่เพียงคำบอกเล่าที่เคยทำ เคยรับประทานเท่านั้น แม้ว่าวัฒนธรรมมอญ จะได้รับผลกระทบจากปัจจัยดังกล่าว แต่จากการศึกษาสำรวจข้อมูลพบว่า กลุ่มชนชาวมอญ ในพื้นที่อำเภอบ้านโป่งเป็นชุมชนชาวมอญที่มีความพยายามในการดำรงรักษาอัตลักษณ์ ของตนเองเอาไว้ภายใต้กระแสของการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และวัฒนธรรม โดยการสำรวจ งานวิจัยที่มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาชาวมอญในอำเภอบ้านโป่ง มีการศึกษา อย่างกว้างขวางในประเด็นประเพณี พิธีกรรม พิพิธภัณฑสถานบ้าน การทอผ้า ภาษามอญ ฯลฯ สำหรับประเด็นบทบาทหน้าที่ของอาหารพื้นถิ่นยังไม่ปรากฏเห็นอย่างชัดเจนนัก ซึ่งในปัจจุบันกลุ่มชนชาวมอญในอำเภอบ้านโป่งได้มีการรวมตัวกันจัดกิจกรรมทางชาติพันธุ์ โดยได้นำวัฒนธรรมอาหารมาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ สร้างการรับรู้ถึงอัตลักษณ์ ภูมิปัญญาดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหาร พื้นถิ่น โดยผู้วิจัยคาดหวังว่าผลของการศึกษานี้จะก่อให้เกิดความตระหนักกับรับรู้ถึงบทบาท ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ ในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรีต่อไป

การทบทวนวรรณกรรม

ทฤษฎีบทบาทหน้าที่

Biddle (1986) กล่าวว่า ทฤษฎีบทบาทหน้าที่เป็นหนึ่งสิ่งที่สำคัญที่สุดซึ่งเกี่ยวข้องกับชีวิตสังคม หรือแบบแผนพฤติกรรมทางสังคม โดยชนวิวัฒน์ ปัญญานันท์ (2561) กล่าวถึงบทบาทหน้าที่ที่มีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมในฐานะสิ่งกำหนดสร้างตัวตน ของมนุษย์ในการอยู่ร่วมกันในสังคม ดังนั้นบทบาทหน้าที่ในมิติวัฒนธรรมก็คือ บทบาท ที่มีมิติวัฒนธรรมเป็นตัวกำหนด ซึ่งแต่ละสังคมมีลักษณะแตกต่างกันออกไป เมื่อใช้แนวคิด ดังกล่าวอธิบายบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารจะพบว่า อาหารทำหน้าที่ตอบสนอง ความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ และในวัฒนธรรมอาหารมอญยังมีความเกี่ยวข้องกับ

ความเชื่อ การใช้งานในพิธีกรรม ประเพณีซึ่งนับว่าเป็นบทบาทหน้าที่ที่แสดงออกในรูปแบบนามธรรม

แนวคิดเกี่ยวกับการถ่ายทอดทางวัฒนธรรม

แนวคิดดังกล่าวนี้ได้อธิบายถึงกระบวนการในการสืบทอดวัฒนธรรมและการส่งต่อระหว่างคนรุ่นหนึ่งกับคนรุ่นหนึ่งของระบบสังคมมนุษย์ โดยมีผู้ให้ความหมายไว้พอสรุปได้ดังนี้ การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม คือ การที่วัฒนธรรมซึ่งเป็นมรดกทางสังคมถูกถ่ายทอดจากคนในชั่วชีวิตหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่ง โดยวิธีการสื่อสารจากภาษาพูด การเขียน หรืออาจใช้วิธีอื่นที่เหมาะสมตามยุคสมัยของแต่ละสังคม (งามพิศ สัตย์สงวน, 2538) โดยหากมองย้อนไปถึงทฤษฎีทางวัฒนธรรม ปีแอร์ บูร์ดิเยอ (Bourdieu, 1997) ได้แบ่งรูปแบบของทุนทางวัฒนธรรมเป็นสามกลุ่ม ได้แก่ 1) ชั้นเป็นรูปเป็นร่าง (embodied state) 2) ชั้นเป็นชิ้นเป็นอัน (objectified state) และ 3) ชั้นเป็นสถาบัน (institutionalized state) ในประเด็นของการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารมอญนั้นสอดคล้องกับมุมมองของ บูร์ดิเยอในชั้นเป็นรูปเป็นร่าง เนื่องจากมีการลงทุนลงเวลาในการพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้ โดยในช่วงอายุแรก ๆ ที่เริ่มทำการสะสมและส่งผ่านทุน และเมื่ออายุยิ่งมากขึ้น ทุนวัฒนธรรมที่ถูกสร้างและสั่งสมอยู่ในตัวก็จะเพิ่มพูนมากขึ้น เช่นเดียวกันกับการเรียนรู้เทคนิคภูมิปัญญาในการประกอบอาหารก็มีลักษณะการถ่ายทอดส่งต่อกันในตระกูล โดยเป็นการถ่ายทอดกันในครอบครัว เครือญาติตั้งแต่ระดับปฐมภูมิหรือช่วงปฐมแห่งวัย จนกระทั่งเติบโตขึ้นก็ได้รับรู้และเข้าใจในความเชื่อ ความหมายที่กำหนด ข้อห้าม ข้อปฏิบัติต่าง ๆ ที่ปรากฏในพิธีกรรมและประเพณี

แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์

อัตลักษณ์ (identity) เป็นความรู้สึกนึกคิดที่บุคคลมีต่อตนเองว่า ฉันคือใคร ซึ่งจะเกิดขึ้นจากการปฏิสัมพันธ์ระหว่างตัวเรากับคนอื่น โดยผ่านการมองเห็นและการที่คนอื่นมองเรา อัตลักษณ์ต้องการความตระหนัก (awareness) ในตัวเราและพื้นฐานของการเลือกบางอย่าง นั่นคือเราจะต้องแสดงตนหรือยอมรับอย่างตั้งใจกับอัตลักษณ์ที่เราเลือก ความสำคัญของการแสดงตน ก็คือ การระบุได้ว่าเรามีอัตลักษณ์เหมือนกลุ่มหนึ่งและมีความแตกต่างจากกลุ่มอื่นอย่างไร ฉันเป็นใครในสายตาคคนอื่น (นันทนัย ประสานนาม, 2550) อัตลักษณ์เป็นเรื่องของความเข้าใจและรับรู้ว่าเราเป็นใคร คนอื่นเป็นใคร โดยมีกระบวนการทางสังคมในการสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ ทั้งนี้

ย่อมขึ้นอยู่กับบริบทของความสัมพันธ์ทางสังคมที่มีต่อคนหรือกลุ่มอื่น ๆ ด้วย (ประสิทธิ์ลีปรีชา, 2547) ซึ่งสอดคล้องกับการให้ความหมายของเบอร์เจอร์และลักแมนที่ว่า อัตลักษณ์ ถูกสร้างขึ้นโดยกระบวนการทางสังคม เมื่อตกผลึกแล้วอาจคงที่ ปรับเปลี่ยนหรือแม้กระทั่งเปลี่ยนแปลงรูปแบบไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ทางสังคมเป็นหลัก (Berger & Luckman, 1967) โดยที่เจนกินส์ยังชี้ให้เห็นว่า อัตลักษณ์มิใช่เป็นสิ่งที่มียู่แล้วในตัวของมันเอง หรือกำเนิดขึ้นมาพร้อมกับคนหรือสิ่งของ แต่เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นและมีลักษณะของความเป็นพลวัตอยู่ตลอดเวลา (Jenkins, 1996)

แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ทุกคน ในขณะเดียวกันอาหารก็เป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาและบอกเล่าเรื่องราวในอดีตของบรรพชนได้เป็นอย่างดี อาหารจึงเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ซึ่งแต่ละชนเผ่า แต่ละเชื้อชาติจะมีความแตกต่างกันไป (สิริพันธุ์ จุลกรังคะ, 2547) วัฒนธรรมอาหารในเชิงมานุษยวิทยา อาหารไม่ได้เป็นการใช้ประโยชน์เพื่อบริโภคเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงการเป็นยารักษาโรค การประกอบพิธีกรรมแห่งชีวิต การทำครัว แบบแผนการรับประทานอาหาร ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวกับอาหารการกิน ฯลฯ นอกจากนี้ทำให้อาหารเป็นวิถีชีวิตเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมสังคม ยังเป็นสัญลักษณ์ที่สะท้อนพรมแดนแห่งชาติพันธุ์อีกด้วย (บุษบา ทองอุปการ, 2554) ดังนั้น อาหารพื้นถิ่นจึงเป็นอาหารที่อยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน และวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนที่มีแบบแผนการบริโภค เป็นอัตลักษณ์ของตนเอง อาหารพื้นถิ่นส่วนใหญ่ล้วนแต่อาศัยหรือพึ่งพาทรัพยากรที่มีอยู่ในธรรมชาตินำมาประกอบเป็นอาหาร ส่วนวิธีการเตรียมและประกอบอาหารนั้นเป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน และอาหารยังมีบทบาทหน้าที่ที่สำคัญในการดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมของกลุ่มชน ชาติพันธุ์นั้น ๆ อีกด้วย

วิธีการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีต่อชุมชนชาวมอญ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก (key informants) เป็นบุคคลในพื้นที่ตำบลบ้านม่วง ตำบลนครชุมน์ และตำบลคู้้งพยอม โดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง (purposive sampling) ได้แก่

ผู้ที่มีบทบาทสำคัญในชุมชน ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จำนวน 10 คน โดยเป็นผู้ที่อาศัยอยู่ในชุมชนมาแต่กำเนิด หรือเป็นผู้ที่มาอาศัยอยู่ในชุมชนไม่น้อยกว่า 15 ปี ในกลุ่มนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกต โดยผู้วิจัยเริ่มจากการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ หลังจากที่มีความคุ้นเคยกับผู้ให้ข้อมูลจึงสัมภาษณ์เชิงลึกเพิ่มเติมเพื่อทราบถึงข้อมูลของชุมชนในประเด็นเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ฯลฯ นอกจากนี้ ยังได้มีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสอบถาม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมในกลุ่มประชาชน และนักท่องเที่ยวที่มาร่วมงานประเพณี กิจกรรมทางศาสนาและทางสังคมในพื้นที่วิจัย

เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง โดยแนวคำถามเกี่ยวกับ ประเพณีวัฒนธรรมในชุมชน อาหารพื้นถิ่นกับบทบาทในการใช้งาน เช่น งานประเพณี พิธีกรรม และแบบสังเกต โดยมีประเด็นในการสังเกตเกี่ยวกับคุณค่า บทบาทความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นที่มีต่อชุมชน ประเด็นในการสังเกต ได้แก่ บทบาทหน้าที่ของอาหารพื้นถิ่นในชีวิตประจำวันและในงานประเพณี ทั้งนี้เครื่องมือวิจัยที่ใช้ในโครงการวิจัยได้ผ่านการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์โดยคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว (หมายเลขใบรับรองที่ 79/2561)

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูล 2 รูปแบบ ได้แก่ ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ส่วนข้อมูลปฐมภูมิเก็บรวบรวมจากการลงภาคสนาม ระหว่าง มิถุนายน พ.ศ. 2561 - มิถุนายน พ.ศ. 2562 ทั้งในช่วงที่มีการจัดกิจกรรมงานประเพณีในพื้นที่ เช่น งานประเพณีสงกรานต์ งาน “เจ็ยะ โมง โรง โมง เติง กินอยู่คู่มอญ เมืองราชบุรี” เป็นต้น และในช่วงเวลาปกติในชีวิตประจำวันของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ระหว่างวันที่ 11-17 มกราคม พ.ศ. 2562 ณ บ้านของปราชญ์ชุมชน และวัดใหญ่นครชุมน์ เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า นั้น ผู้วิจัยมีการเปรียบเทียบข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลภาคสนามที่ได้จากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชุมชนชาวมอญ ชาวบ้าน และนักท่องเที่ยว และข้อมูลจากการสังเกตกิจกรรมของผู้ให้ข้อมูลหลัก ประชาชน และ

นักท่องเที่ยว ทั้งในวิถีชีวิตประจำวัน และในงานเทศกาลประเพณี จากนั้นทำการวิเคราะห์
เปรียบเทียบข้อมูลจากหลายแหล่งในประเด็นเดียวกัน ตรวจสอบความสอดคล้องและ
ถูกต้องของข้อมูล แล้วจึงนำข้อมูลมาเรียบเรียงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

ผลการวิจัย

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี มีการปฏิบัติ
สืบทอดและส่งต่อกันมาอย่างเข้มแข็ง โดยพยายามดำรงไว้ซึ่งมรดกภูมิปัญญาผ่าน
การเรียนรู้และการถ่ายทอดจากครอบครัว เครือญาติ วัด และโรงเรียน ทั้งโดยตรงและ
โดยอ้อม ประกอบกับชาวมอญในชุมชนหลายท่านมีความสามารถในการถ่ายทอดข้อมูล
ความรู้ทางวัฒนธรรม และมีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเครือข่าย
สังคมออนไลน์ ทำให้เกิดการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ของชาวมอญ และมีการประชาสัมพันธ์
กิจกรรมวัฒนธรรมมอญในอำเภอบ้านโป่งให้เป็นที่รู้จัก สร้างความสนใจและตระหนัก
ในคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ สะท้อนถึงบทบาทหน้าที่ของอาหารที่มีต่อ
ชุมชน โดยผู้วิจัยได้วิเคราะห์บทบาทของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญออกมา 5 ด้าน
(กาญจนา แก้วเทพ และคณะ, 2553) สามารถจำแนกบทบาทหน้าที่ได้ดังนี้

ภาพ 1

บทบาทวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ ในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี



หมายเหตุ. จาก “การบริหารจัดการวัฒนธรรมพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วมด้วยนวัตกรรม
การวิจัย” โดย กาญจนา แก้วเทพ และคณะ, 2553, กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.

บทบาทในการสร้างสำนึกร่วมของกลุ่มชาติพันธุ์

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ จังหวัดราชบุรี เป็นตัวแทนแห่งอดีตที่บอกเล่าเรื่องราวในอดีตซึ่งยังคงหลงเหลือมาจนถึงในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น มะตาด ลูกसान มันเส้า ฯลฯ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำอาหารที่โดดเด่นในพื้นที่ เช่น น้ำปลายำ แกงใบมะรุ่มอ่อนกับถั่วเขียว ฯลฯ รวมถึงความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารที่ใช้ในประเพณี (ปะลองเป็งดัจก จองโอะห่ต่าน ฯลฯ) พิธีกรรมการไหว้ผีประจำหมู่บ้าน ผีบรรพบุรุษ ฯ ที่ได้รับการถ่ายทอดส่งต่อรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน โดยอาหารที่สามารถเรียกว่า เป็นสัญลักษณ์ (symbols) ของชาวมอญทั่วทุกที่ในประเทศไทยก็คือ ข้าวแช่

ข้าวแช่นั้นเป็นวัฒนธรรมอาหารซึ่งได้รับการยอมรับในสังคมไทยว่าเป็นอาหารในประเพณีที่มาจากกลุ่มชาติพันธุ์มอญ อาจกล่าวได้ว่า ข้าวแช่นั้นถือเป็นเครื่องมือหนึ่งในการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์ความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญ โดยเห็นได้จากการจัดกิจกรรมงานประเพณีปะลองเป็งดัจก (บุญส่งข้าวแช่) ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ของชุมชนมอญทั่วประเทศไทย โดยแสดงออกผ่านการส่งข้าวแช่ จัดขบวนแห่ข้าวแช่ การสาธิตการทำข้าวแช่หรือการจัดนิทรรศการ เป็นต้น ดังจะเห็นได้จากบทสัมภาษณ์

“อาหารในงานประเพณีที่โดดเด่นจริง ๆ คือ ข้าวแช่ เพราะหนึ่งปี เราได้รับประทานเพียงครั้งเดียว เราจึงมองว่าข้าวแช่เป็นอาหารพิเศษสำหรับเรา”

(คมสรร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

ปราชญ์ชุมชนชาวมอญนครชุมน์ได้บอกเล่าถึงข้าวแช่มอญที่อื่นว่ามักรับประทานคู่กับไข่เค็ม กุนเชียง หมูฝอย แต่มอญนครชุมน์ใช้เครื่องเคียงข้าวแช่ คือ ยำขนุน ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน ลูกกะปิทอด ก้วยเตี่ยวผัดไทย (บุญเกิด ขึ้นเครือ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) ซึ่งเครื่องเคียงข้าวแช่ในชุมชนมอญของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันออกไป อาจเป็นความแตกต่างของวัตถุดิบ หรือเทคนิควิธีการประกอบอาหาร เช่น การผัดไข่โป๊วของบ้านม่วงมักผัดใส่กะทิ หัวหอม ซึ่งอาจผัดแบบหวานหรือแบบเค็มก็ได้ และต้องผัดให้พอสุก ส่วนของนครชุมน์แม้จะใช้ส่วนผสมเหมือนกันแต่จะผัดไข่โป๊วจนแห้ง (ตุ่ย บุญนพ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) ขณะที่มอญที่จังหวัดลพบุรี และมอญที่สังขละบุรีมีการทำยำมะม่วง แต่ไม่มีการทำยำขนุนเหมือนที่ราชบุรี ส่วนก้วยเตี่ยวผัดไทยนั้น แม้จะใส่มาในสำหรับข้าวแช่แต่ไม่ได้ถือว่าเป็นกับข้าวแช่ จะรับประทานแยกกัน

สาเหตุที่ใส่มาในสำหรับของมอญบ้านโป่ง ผู้วิจัยตั้งข้อสังเกตว่า เป็นเพราะในพื้นที่มีกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่ด้วย สำหรับข้าวแช่จึงเป็นการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรม ดังนั้นข้าวแช่จึงมีความสำคัญในฐานะอาหารที่เป็นภาพตัวแทนของชาวมอญ ซึ่งแม้จะมีรายละเอียดปลีกย่อยที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ แต่ใจความหลักของข้าวแช่ในงานประเพณีสงกรานต์ก็ยังคงแสดงออกถึงอัตลักษณ์ ความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญที่เข้มแข็ง และดำรงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน

ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจึงถือเป็นสื่อกลางทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่ทำให้ทั้งคนใน หมายถึง กลุ่มชาติพันธุ์มอญด้วยกัน และคนนอก หมายถึง กลุ่มชาติพันธุ์อื่นในสังคม รับรู้ได้ในทันทีว่าการประกอบพิธีกรรม งานประเพณีที่ใช้อาหารรูปแบบนี้ (ข้าวแช่, ขนมทอด, ขนมแฉงา ฯลฯ) จัดเป็นวัฒนธรรมของชาวมอญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบัน สื่อมวลชนตลอดจนเอกสารทางการศึกษาได้ผลิตซ้ำชุดความคิดเกี่ยวกับข้าวแช่ ขนมจีนหรือขนมหวานอย่างกะละแม ข้าวเหนียวแดง ซึ่งแสดงออกถึงวัฒนธรรมอาหารของคนมอญอย่างเด่นชัด (ปาจริย์ สุชาภิรมย์, 2561)

ภาพ 2

สำหรับข้าวแช่มอญนครชุมน์ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี



หมายเหตุ. โดย คมसर จับจุ, ถ่ายเมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2564

บทบาทในการสืบทอดความเชื่อ

สำหรับกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ประเพณีและพิธีกรรมคือกระบวนการทางศาสนา การแสดงออกเพื่อตอบสนองความเชื่อในพระและผี ซึ่งบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญ เป็นสิ่งสำคัญที่สร้างสำนึกร่วมความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ผ่านการถ่ายทอด ชัดเกล้าทั้งในระดับของครอบครัว เครือญาติ และชุมชน การบริโภคและการสืบทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นนั้นเป็นตัวกลางสำคัญในการเชื่อมโยงความเชื่อกับชาวมอญไว้ด้วยกัน ทั้งในระดับชุมชนและสังคม

บทบาทของอาหารพื้นถิ่นในการสืบทอดความเชื่อนี้ปรากฏพบว่า มีความลึกซึ้งอยู่ในชุมชนมอญ มีการปรับตัวเพื่อรักษาคุณค่า และสืบทอดความเชื่อเอาไว้ ยังผลให้ความเชื่อที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นยังดำรงอยู่ เช่น พฤติกรรมในการบริโภค วิถีปฏิบัติที่ยังคงดำเนินสืบเนื่องอยู่ในครัวเรือนของชาวมอญ ได้แก่ การนั่งล้อมวงในการรับประทานอาหารโดยจะให้ผู้ใหญ่รับประทานก่อน เช่นเดียวกับการหุงข้าว เมื่อจะตักข้าวไปถวายพระ ไหว้บรรพบุรุษ หรือให้ผู้อาวุโสรับประทานต้องตักข้าวที่อยู่ด้านบนเท่านั้น ข้าวกันหม้อจะไม่นำไปทำบุญ ทั้งนี้ยังมีความเชื่อในการเตรียมวัตถุดิบบางชนิด โดยเฉพาะไก่ ได้มีการให้ข้อมูลว่า คนมอญจะไม่ทำไก่ (เชือดไก่) ในบ้านของตน ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าอาจเกี่ยวเนื่องด้วยความเชื่อในการนับถือสัญลักษณ์ผี และชาวมอญโดยส่วนใหญ่ในแถบกลุ่มแม่น้ำแม่กลองก็นับถือผีไก่อัน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ความเชื่อในเรื่องของการห้ามทำไก่ในบ้านยังคงปฏิบัติกันอย่างเคร่งครัดในปัจจุบัน ดังปรากฏในบทสัมภาษณ์

“การทำไก่ คนมอญมักไม่ทำไก่ในบ้าน แต่ถ้ามีความจำเป็นที่
ต้องฆ่าไก่ในบ้านเพื่อประกอบอาหาร ต้องนำหัวไก่ไปต้มแล้วนำใส่ถ้วย
ข้าวสุก 1 ถ้วย และน้ำ 1 แก้ว จุดธูปบอกผีบ้านผีเรือนที่เสากลางบ้าน”

(คมสรุ จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

นอกจากความเชื่อดังกล่าว ยังมีความเชื่อของวัฒนธรรมอาหารที่ใช้ในพิธีกรรม ประเพณี เช่น ขนมนเงินจะนำมารับประทานในงานที่เป็นมงคล โดยเหตุผลที่ห้ามใช้ในงานศพ เนื่องด้วยมีความเชื่อที่ว่า หากใช้ขนมนเงินในงานศพจะทำให้มีคนในบ้านนั้นตาย ต่อเนื่องกันไปยืดยาวเหมือนเส้นขนมนเงิน ทั้งนี้ในพิธีศพของมอญบ้านโป่งก็มีการยกเว้นการใช้ขนมนเงินในงานสวดอภิธรรม คือต้องไม่มีการนำขนมนเงินมาเลี้ยงผู้คนภายในงาน

แต่ในวันที่ออกศพบแล้วหรือเป็นการทำบุญเจ็ดวันสามารถใช้ชนมเงินได้ ส่วนอาหารประเภทเส้นอย่างก๋วยเตี๋ยวหรือก๋วยจั๊บสามารถใช้ได้ด้วยเป็นอาหารแบบเส้นที่ไม่ยึดตามความเชื่อ (คมสรร จับจุ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562) และยังพบความเชื่อที่ได้สืบทอดส่งต่อกันมาในการนับถือผีบรรพบุรุษ การเลี้ยงผี มีการส่งต่อความเชื่อในรูปแบบของอาหาร การจัดเตรียมทั้งวัตถุดิบ จำนวนอาหาร สืบทอดกันมาในสายตระกูลผีนั่น ๆ โดยจากการสัมภาษณ์พบว่า จำนวนของอาหารที่ใช้ในการไหว้ต้องเป็นเลขคู่ โดยมากจะนิยมที่ 5 และ 7 อย่าง โดยในส่วนของแกงจะมีความคล้ายคลึงกัน คือ แกงขี้เหล็ก แกงกะหรี่ (แกงลูกชิ้นมอญ) เป็นแกงที่ใช้ในพิธีเลี้ยงผี อาจมีแกงอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น แกงบอน แกงกล้วยดิบกับไก่ แกงส้มผักรวม แกงฟักทองหรือผัดฟักทอง ต้มฟัก เป็นต้น ทั้งนี้ชนิดของแกงที่ทำจะขึ้นอยู่กับพิธีสืบทอดกันมาในตระกูล โดยเฉพาะตามความเชื่อของชาวมอญในอำเภอบ้านโป่งจะไม่ทำเพิ่มเติมนอกเหนือจากที่เคยทำ ดังเดิมที่สืบทอดกันมา ทำจำนวนเท่าไร และมีอะไรบ้างก็จะทำอย่างนั้น ถือเป็นที่รับรู้กันในชุมชนส่วนที่นอกเหนือจากข้าวและกับข้าวก็จะเป็นขนมต่าง ๆ ขนมทอด ขนมต้ม หรือบางบ้านก็ใช้ขนมบัวลอย และมีผลไม้ เช่น มะพร้าว กล้วย ฯลฯ ซึ่งการเลี้ยงผี ตระเตรียมอาหารผลไม้เหล่านี้ โดยเชื่อกันว่า เมื่อทำให้ผีบรรพบุรุษพอใจก็จะส่งผลให้ลูกหลานมีความสำเร็จ ความเจริญรุ่งเรือง (วิง ทรัพย์คง, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

ดังจะเห็นได้ว่า ข้อบังคับในการนับถือผีของวงศ์ตระกูลมีการกำหนดให้ใช้อาหารในการเซ่นไหว้ ซึ่งจะมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละตระกูล ทั้งในเรื่องของชนิดอาหาร จำนวนอาหาร ฯลฯ เป็นการสะท้อนอัตลักษณ์ด้านการยอมรับในความคิด ความเชื่อ และคำสั่งสอนของบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมา ส่งผลให้อาหารในพิธีกรรมนี้ได้รับการสืบทอดกันมาถึงปัจจุบัน เนื่องจากความเชื่อและเกรงกลัวในผลกระทบที่จะได้รับความเดือดร้อนเสียหายหากไม่ไหว้ผีตามระยะเวลา ตามองค์ประกอบที่กำหนดของบรรพบุรุษต้นตระกูลระเบียบปฏิบัติดังกล่าวจึงเป็นเครื่องย้ำเตือนให้ชาวมอญต้องจัดเตรียมอาหารที่ใช้ประกอบพิธีกรรมเพื่อไหว้ผีบรรพบุรุษเป็นประจำทุกปี หรือทุกสามปีตามกำหนด (ปาจริย์ สุชาภิรมย์, 2561) บทบาทของอาหารที่มีต่อการสืบทอดความเชื่อในชุมชนชาวมอญนั้นแสดงให้เห็นถึงการสร้างความหมาย การส่งต่อความเคารพความเชื่อผ่านวิถีปฏิบัติในการประกอบอาหาร การบริโภค หรือแม้กระทั่งการจัดเตรียมสำหรับอาหารที่ลูกหลานชาวมอญได้ปฏิบัติสืบสานกันมาอย่างยาวนาน

บทบาทต่อการส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในชุมชน

บทบาทของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่อการส่งเสริมการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมสะท้อนออกมาให้เห็นผ่านการทำกิจกรรม การแสดงความเคารพต่อกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานประเพณี เทศกาล วันสำคัญทางศาสนา และในพิธีกรรมของชาวมอญ โดยมีปรากฏในขั้นตอนที่ต้องระดมสมาชิกในครอบครัว รวมไปถึงเครือข่ายในการรวมกลุ่มกันทำอาหาร เช่น การทำขนมจีน ชาวมอญในอำเภอบ้านโป่งยังคงนิยมตำแป้งหมักและทำขนมจีนกันเองอยู่ ซึ่งเป็นผลให้พ่อแม่พี่น้องและลูกหลานได้มาร่วมด้วยช่วยกันในการทำ เช่นเดียวกับการทำข้าวแช่ เมื่อถึงเทศกาลงานสงกรานต์จะมีการรวมตัวกันทำข้าวแช่ เพื่อใช้ในการบูชาเทวดาและถวายพระสงฆ์ จากนั้นจะนำไปส่งให้กับญาติพี่น้อง ผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ ในสมัยก่อนใช้วิธีการพายเรือส่งข้าวแช่ โดยไปส่งตามวัดและบ้านญาติพี่น้องที่อยู่ในละแวกเดียวกัน ในปัจจุบันยังพบว่า มีการรวมตัวกันเพื่อทำข้าวแช่อยู่ แต่บางครั้งเรือจะแยกย้ายกันทำในครอบครัวของตน ถ้าหากไม่ได้ทำเองก็จะซื้อจากคนในชุมชนที่มีฝีมือในการทำอาหารมอญ (ละเอียด ดัดพันธ์, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) สำหรับการส่งข้าวแช่ก็จะใช้รถมอเตอร์ไซด์ รถมอเตอร์ในการเดินทางไปส่งให้กับญาติพี่น้อง บางครอบครัวที่ญาติพี่น้องอยู่ห่างไกลก็จะต้องเดินทางไปถึงต่างจังหวัด ซึ่งก็ยังคงปฏิบัติกันอยู่จนถึงปัจจุบัน

อาหารในงานประเพณีอีกหนึ่งชนิดที่ส่งเสริมให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม คือ การเผาข้าวหลามในพิธีจองโอะห่ต่าน หรือสารทข้าวหลามในวันมาฆบูชา โดยชาวมอญจะมารวมตัวกันที่วัดในชุมชนของตนแล้วล้อมวงช่วยกันเผาข้าวหลาม กิจกรรมดังกล่าวกระตุ้นให้คนในชุมชนได้พบปะพูดคุยกัน ส่งเสริมความสามัคคีของคนในชุมชน อีกทั้งยังมีงานประจำปีของชาวมอญในอำเภอบ้านโป่ง คือ งาน “เจี๊ยะ โมง โรง โมง เดิง ราชบุรี กินอยู่คู่มอญเมืองราชบุรี” ในงานนี้จะมีการรวมตัวกันทั้งชาวมอญในจังหวัดราชบุรี และจากจังหวัดอื่น ๆ หลากหลายพื้นที่มาร่วมกันแสดงออกทางตัวตนความเป็นมอญผ่านการจัดกิจกรรมในงาน ทั้งขบวนแห่ การแต่งกาย การละเล่น รวมทั้งการทำอาหารมอญดั้งเดิม การจำหน่ายอาหารพื้นถิ่น ขนม ฯลฯ (วิชชุดา เกานุช, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) ทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ระหว่างชาวมอญด้วยกันทั้งในระดับชุมชน ระดับจังหวัด แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของชาวมอญส่งผลต่อปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในครอบครัว เครือญาติ วัด และชุมชน เป็นเครื่องมือในการเสริมสร้างความสัมพันธ์ของสังคมชาวมอญให้แน่นแฟ้นมากยิ่งขึ้น

บทบาทในด้านการส่งเสริมการศึกษา

สำหรับบทบาทหน้าที่ในด้านการศึกษา กลไกสำคัญในการให้การศึกษามีความหมายว่า คือการให้ความรู้ ถ่ายทอดวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ปลูกฝังทัศนคติ อบรมสั่งสอนระเบียบสังคม รักษามาตรฐานทางจริยธรรม และพฤติกรรมที่เป็นแบบแผนที่สังคมยอมรับ (ศิริพร ณ ถลาง, 2557) โดยผู้วิจัยได้ศึกษาจากการสังเกต และการสัมภาษณ์ สามารถอธิบายบทบาทหน้าที่ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในด้านการศึกษาได้ ดังนี้

การส่งเสริมการศึกษาหรือข้อมูลทางวิชาการในการบอกเล่า ถ่ายทอดเรื่องราวของชุมชนชาวมอญผ่านวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยส่งผ่านมาจากองค์ความรู้ของปราชญ์ชาวบ้านและผู้อาวุโสในครัวเรือน เมื่อมีการประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นภายในครอบครัว เครือญาติ หรือร่วมกันประกอบอาหารในงานบุญต่าง ๆ ก็จะถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหาร บอกเล่าเรื่องราวที่บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาสร้างสรรค์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น เช่น แกงเลียงมันเสา แกงบอน แกงแม่ม่าย แกงมะตาด ฯลฯ โดยไม่ต้องไปซื้อหาวัตถุดิบจากที่ใด ทำให้ลูกหลานคนในท้องถิ่นได้รับรู้ประวัติความเป็นมา เรียนรู้พืชผักผลไม้ในท้องถิ่นของตน นอกจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาในการประกอบอาหารแล้วยังมีการปลูกฝังทัศนคติความกตัญญูให้ลูกหลาน ได้จดจำและนำไปปฏิบัติผ่านข้อกำหนดในการทำอาหารเพื่อใช้ในการไหว้ผีของแต่ละสายตระกูลที่ต้องปฏิบัติอย่างดีและทำให้ถูกต้อง คือ ต้องทำอย่างประณีตชนิดอาหาร และจำนวนอาหารที่ใช้ต้องให้ตรงตามที่สืบทอดกันมา สิ่งเหล่านี้นับเป็นกลไกอย่างหนึ่งในการบอกว่าตนเองคือใคร เมื่อสมาชิกในครอบครัวเติบโตมาก็จะเรียนรู้อัตลักษณ์ความเป็นมอญเพิ่มเติมจากในกลุ่มสังคมอื่น ๆ เช่น วัด โรงเรียน ฯลฯ

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นได้เข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมการศึกษาภายในสถานบันการศึกษาในชุมชนด้วยเช่นเดียวกัน จากการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ผู้นำทางวัฒนธรรม ได้ให้ข้อมูลว่า ทั้งครูและผู้บริหารที่โรงเรียนวัดม่วงให้ความสำคัญกับอัตลักษณ์มอญ และส่งเสริมให้นักเรียนได้รู้จัก เข้าใจ สืบสานความเป็นมอญผ่านการทำกิจกรรม หลักสูตรการเรียนการสอนต่าง ๆ เช่น การเรียนภาษามอญ การทำงานศิลปะวัฒนธรรมสไบมอญ รวมถึงเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น การทำขนม โดยมีชาวบ้านในชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ แล้วนักเรียนก็ได้ลงมือทำ โดยหากเป็นการเรียนในหลักสูตรจะทำให้ทำในลักษณะของโครงการต่าง ๆ รูปแบบการสอนมีทั้งการเชิญวิทยากร ชาวบ้านไปสอนที่โรงเรียน

และการออกนอกสถานที่ คือ คุณครูจะพานักเรียนกลุ่มย่อย ๆ มาทำอาหารตามบ้านของปราชญ์ชุมชนที่ได้มีการติดต่อพูดคุยกันไว้แล้ว เช่น ที่บ้านของคุณคมสรเองอาหารที่ทำก็มีความหลากหลายทั้งแกง ส้มตำมอญ ขนม ฯลฯ เป็นต้น (คมสร จับจ, สัมภาษณ์, 11 มกราคม 2562)

“..ช่วงหลังมีทางโรงเรียน มหาวิทยาลัยต่าง ๆ มาในชุมชนมอญ นำนักเรียนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมต่างชาติมาด้วย มาเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ความเชื่อ ความศรัทธา การทำอาหาร การทาลาดำนา ฯลฯ เราก็พาไปทำกิจกรรมแบบนี้ให้ดูเลย..”

(อำนาจ กมลศิลป์, สัมภาษณ์, 16 มีนาคม 2562)

นอกเหนือจากการถ่ายทอดวัฒนธรรม ความรู้ภูมิปัญญา การประกอบอาหารพื้นถิ่นกันในครัวเรือน วัด โรงเรียน ดังได้กล่าวไปแล้วข้างต้น ยังพบว่า องค์ความรู้ในด้านอาหารพื้นถิ่นมอญอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรีนี้ยังเป็นที่สนใจ และเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับทั้งนักวิจัย และสถาบันการศึกษาภายนอกชุมชนด้วย เช่น มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ฯ โดยมีปราชญ์ชุมชน ผู้นำชุมชน ผู้นำทางศาสนา ผู้นำทางวัฒนธรรมเป็นกำลังสำคัญในการถ่ายทอดข้อมูลความรู้วัฒนธรรมมอญ อาหารพื้นถิ่นมอญ จนทำให้อัตลักษณ์ของชาวมอญบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรียังคงดำรงอยู่และมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปเช่นในปัจจุบัน

บทบาทในการสนับสนุนเศรษฐกิจชุมชน

ด้วยกระแสการพัฒนา การเปลี่ยนแปลงทางสังคม และระบบเศรษฐกิจ วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นก็ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงนี้เช่นกัน เนื่องจากความหลากหลายและปริมาณวัตถุดิบที่หาได้จากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ตามเรือสวน ไร่นา ลดลง ชาวบ้านต้องพึ่งพิงแหล่งอาหารจากการซื้อขายวัตถุดิบจากท้องตลาดมากขึ้น แต่ในขณะเดียวกัน เมื่อการพัฒนาของระบบขนส่ง การคมนาคมที่ดีขึ้น มีการติดต่อไปมาหาสู่กันได้ง่ายขึ้น เมื่อชุมชนกลุ่มชาติพันธุ์ กลุ่มเครือข่ายได้มีการจัดงานการใด ๆ ก็จะไปช่วยกัน เช่น ในงานประจำปีของวัดขนอน เป็นงานที่มีชื่อเสียง และจัดงานต่อเนื่องมาเป็นเวลายาวนาน ได้มีการประสานความร่วมมือระหว่างมอญโพธาราม และมอญบ้านโป่ง รวมถึงชาวไทยในพื้นที่ โดยได้มีการนำข้าวแช่ไปวางจำหน่ายในงาน

ทำให้ได้ประชาสัมพันธ์อาหารพื้นถิ่นมอญให้เป็นที่รู้จักและยังสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านเพิ่มเติมจากงานประจำที่ทำอยู่อีกด้วย

“..ข้าวแช่ของเราไปงานหนึ่งใหญ่วัดখনอนมาเป็นเวลา 10 กว่าปีแล้ว โดยไปปีแรกไม่มีคนรู้จักข้าวแช่มอญเลย เพราะส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวเป็นคนไทย พอปีต่อ ๆ มานักท่องเที่ยวรู้จักข้าวแช่มากขึ้น ทำให้ขายได้ เครื่องเคียงข้าวแช่นั้นทำ 3 อย่าง ได้แก่ ยำมะม่วง ปลาผัดหวาน และ หมูหวาน เพื่อเป็นการให้นักท่องเที่ยวได้ทราบว่า คนมอญมีวัฒนธรรม การกินข้าวแช่อย่างไร ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าเราจึงมีการสานต่ออาหารมอญ ในชุมชนของเรา เพราะอาหารสามารถพัฒนาได้เรื่อย ๆ สร้างความแปลก ใหม่ได้ ทั้งยังเป็นการสร้างรายได้ให้กับเครือข่าย และเผยแพร่ให้ผู้คน ภายนอกได้รู้จักอาหารมอญมากยิ่งขึ้น อาหารมอญจึงเป็นจุดแข็งของ ชุมชนในการดึงดูดผู้คนเข้ามาศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรมมอญได้”

(คมสรร์ จับจุ, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562)

นอกจากข้าวแช่ ผลการวิจัยยังพบว่า ยังมีการประกอบอาหารพื้นถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น น้ำพริกปลาอย่าง หรือน้ำพริกมอญ ซึ่งชาวบ้านรับประทานกันเป็นปกติ ในชีวิตประจำวัน (นันทิกา ยินดี, สัมภาษณ์, 17 มกราคม 2562) โดยมหาวิทยาลัยมหิดล ได้เข้ามาช่วยเหลือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต่อมาก็ได้สร้างแบรนด์ ออกแบบตราสัญลักษณ์ และจัดจำหน่ายตามงานและกิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงมีการสร้างเพจทางสังคมออนไลน์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และยังมีพริกแกงมอญ ซึ่งเยาวชนชาวมอญได้เรียนรู้ สูตรการทำพริกแกงจากแม่ แล้วนำออกวางจำหน่ายทั้งที่ร้านอาหาร และจำหน่ายผ่าน ช่องทางออนไลน์เพื่อหารายได้เพิ่มจากการใช้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอด ส่งต่อกันมาภายในครัวเรือน

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านในชุมชนพบว่า นอกจากมีการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ จากการจำหน่ายอาหารพื้นถิ่นแล้ว ยังมีการจัดงานกิจกรรมในพื้นที่ชุมชน โดยเฉพาะ งาน “เจี๊ยะ โมง โรง โมน เดิง ราชบุรี กินอยู่ตมมอญเมืองราชบุรี” เป็นงานที่สร้างโอกาส ในการบอกเล่าความเป็นมอญ ยังผลให้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญได้รับความสนใจ มีสื่อมวลชน นักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาในพื้นที่และได้ประชาสัมพันธ์บอกต่อจน ชุมชนมอญ จังหวัดราชบุรี เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น ทำให้เศรษฐกิจชุมชนเจริญเติบโต

ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนดีขึ้น โดยประชาชนในพื้นที่ที่มีความตระหนักถึงบทบาท
ความสำคัญของวัฒนธรรมมอญ และยังมีความสนใจในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งเรียนรู้
รวมถึงต้องการได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ หน่วยงานต่าง ๆ ในการส่งเสริม เผยแพร่
ประชาสัมพันธ์ทั้งสินค้า ผลิตภัณฑ์ และการนำต้นทุนทางวัฒนธรรม วิถีความเป็นมอญ
มาพัฒนาท้องถิ่นให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดราชบุรี
ในอนาคตอีกด้วย

อภิปรายผล

ผลการศึกษามหาความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญที่มีต่อชุมชน
พบว่า อาหารเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา ซึ่งอาหารพื้นถิ่นที่โดดเด่น
ของมอญอำเภอบ้านโป่งก็คือ น้ำปลาร้า น้ำพริกปลาร้า ฯลฯ โดยชาวไทยเชื้อสายมอญ
ในอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ยังคงมีวิถีปฏิบัติในการบริโภคและการประกอบ
อาหารมอญดั้งเดิมอยู่ โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ใหญ่และผู้สูงอายุซึ่งทำหน้าที่ในการถ่ายทอด
วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น นอกจากนี้ อาหารยังเป็นเครื่องมือในการควบคุมพฤติกรรม
ของคนรุ่นใหม่โดยส่งผ่านการขัดเกลาทางสังคม การปลูกฝังให้ยึดถือปฏิบัติ สำหรับ
บทบาทของอาหารในการสืบทอดความเชื่อที่มีความสัมพันธ์กับความศรัทธา ความเชื่อ
ที่มีต่อพระพุทธศาสนา ผี และบรรพบุรุษ ทำให้อาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและ
พิธีกรรม ยังคงมีบทบาทที่สำคัญต่อคนในชุมชน สื่อสมัยใหม่ เทคโนโลยีต่าง ๆ ยังไม่
สามารถทดแทนระบบความเชื่อนี้ได้ อาหารพื้นถิ่นหลายชนิด เช่น ขนมจีน ข้าวแช่
น้ำพริกมอญ ฯลฯ ก็มีบทบาทในการส่งเสริมให้เกิดปฏิสัมพันธ์กันในระดับครอบครัว
เครือญาติ และชุมชน ก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคี และการแสดงออกซึ่งอัตลักษณ์
ความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์มอญ ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาของสุชาติดา
พงศ์กิตติวิบูลย์ และกาญจนา แก้วเทพ (2553) ที่พบว่า บทบาทที่โดดเด่นของสื่อพื้นบ้าน
คือ การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนในมิติด้านอัตลักษณ์ โดยที่การศึกษาของ
พัชรินทร์ สิริสุนทร (2558) กล่าวถึงกระบวนการทำงานของอาหารในมิติทางวัฒนธรรมนั้น
ทำให้เกิดการสร้างความเข้าใจใหม่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นทั้งวัตถุวัฒนธรรม และสัญลักษณ์
ที่มีบทบาทแฝงเร้นในรูปของสัญลักษณ์วัฒนธรรม ซึ่งเป็นตัวกำหนดรูปแบบและกระบวนการ
ปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของคนในชุมชนบางกระดี่ และงานวิจัยของเปรมวิทย์ วิวัฒน์เศรษฐ์

(2560) ได้มีการใช้ทฤษฎีบทบาทหน้าที่ในการอธิบายอัตลักษณ์พบว่า รูปลักษณ์ ความเชื่อ และภูมิปัญญา มีบทบาทหน้าที่ในการอธิบายอัตลักษณ์ ทั้งการสร้างความรู้ และความภาคภูมิใจให้แก่คนในชุมชนหรือชาติพันธุ์เดียวกัน การเป็นภาพลักษณ์แห่งความเจริญทางศิลปวัฒนธรรมชุมชน การเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในชุมชน การเป็นที่พึ่งทางใจและเป็นเครื่องมือในการควบคุมพฤติกรรมคนในชุมชน การเป็นเครื่องมือในการแสดงตัวตนและความเป็นเจ้าของพื้นที่ และยังเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดธุรกิจท่องเที่ยว อันเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เป็นต้น

ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ อำเภอบ้านโป่งนั้น ยังทำให้เกิด การดำเนินการในการรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาหารในชุมชน สถาบันการศึกษาทั้งในชุมชน และภายนอกชุมชน หน่วยงานท้องถิ่น และภาครัฐฯ ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงออก ซึ่งบทบาทในด้านการศึกษา มีการส่งต่อความรู้ภูมิปัญญา จัดกิจกรรมเพื่อการอนุรักษ์ และส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอดความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นดังกล่าว ร่วมกับการประชาสัมพันธ์โดยสื่อสังคมออนไลน์ สื่อมวลชนที่เข้าไปถ่ายทำรายการโดยมุ่งเน้น อาหารพื้นถิ่นมอญก็ได้สร้างความภาคภูมิใจ และความตระหนักรับรู้ เนื่องจากสื่อมวลชน มีอิทธิพลในการประชาสัมพันธ์ที่ดีที่สุด ซึ่งอยู่ในวงจรของกระบวนการผลิตซ้ำทาง วัฒนธรรม คือ การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทำให้คนในชุมชนเกิดความภูมิใจและเป็นที่ รู้จักของคนทั่วไป (ศิริเพ็ญ อังสิทธิพูนพร, 2557) ในขณะเดียวกันการประชาสัมพันธ์ ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นทั้งภายในและภายนอกชุมชน ยังส่งผลให้อาหารมอญ เป็นที่รู้จักเกิดการจัดงาน จัดกิจกรรมในชุมชน ชาวบ้านมีรายได้เสริมจากการประกอบ อาหาร การพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารนำมาสร้างมูลค่าเพิ่ม และทำให้เศรษฐกิจชุมชน ดีขึ้น ดังผลการศึกษาของวรรัฐธยา สารศาสดา (2559) ที่พบว่า บทบาทหน้าที่ของ ประเพณีกินข้าวห่อของชาวกะเหรี่ยง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี ที่เพิ่มขึ้นมาใหม่ใน ระดับปัจจุเบกบุคคล คือ การสร้างรายได้ เช่นเดียวกันกับงานวิจัยของอุทิศ ทาหอม, สัรราย ฐระตา, ชุติพร บุ่งทอง และคนศ วงษา (2561) ที่กล่าวถึงการผลิตอาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง” จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นการสร้างอาชีพเสริมให้กับประชาชนในระดับ พื้นที่ได้เป็นอย่างดี

กล่าวโดยสรุป บทบาทหน้าที่ด้านต่าง ๆ ของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ ในอำเภอบ้านโป่ง จ.ราชบุรีนี้ มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการสร้างความตระหนักรับรู้ใน บทบาท และความสำคัญของวัฒนธรรมอาหาร ส่งเสริมให้เกิดการรักษาอัตลักษณ์และ

พัฒนาพื้นที่ชุมชน โดยมีชาวไทยเชื้อสายมอญในชุมชนเป็นผู้ที่มีส่วนสำคัญในการเกื้อหนุนรักษาและถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารมอญท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคมวัฒนธรรมในปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะการวิจัย

ข้อเสนอแนะทั่วไป

หน่วยงานท้องถิ่นควรตระหนักถึงความสำคัญในการเก็บรวบรวม จัดทำทะเบียนฐานข้อมูลวัฒนธรรมภูมิปัญญา ข้อมูลปราชญ์ชุมชนเพื่อประโยชน์ในการบันทึกประวัติศาสตร์ความเป็นมา องค์ความรู้ภูมิปัญญาที่สำคัญในพื้นที่อย่างเป็นระบบ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในอนาคต

1. ควรศึกษารูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์กับการจัดการวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์มอญเนื่องจากชุมชนมีความเข้มแข็งและมีต้นทุนทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย
2. ควรมีการศึกษา วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นโดยใช้วัตถุดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์หรือแปรรูปเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง

กิตติกรรมประกาศ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไทยมอญ จังหวัดราชบุรี โดยงานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณเงินรายได้ของคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ 2561

รายการอ้างอิง

- กาญจนา แก้วเทพ และคณะ. (2553). *การบริหารจัดการวัฒนธรรมพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม ด้วยนวัตกรรมการวิจัย*. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- คมสรร จับจุ. (2562, 11 มกราคม). ประธานกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญนครชุมน์. สัมภาษณ์.
- คมสรร จับจุ. (2562, 17 มกราคม). ประธานกลุ่มอนุรักษ์วัฒนธรรมมอญนครชุมน์. สัมภาษณ์.
- งามพิศ สัตย์สงวน. (2538). *หลักมนุษยวิทยาวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ธรรมสภา.
- แจ้จ้ง ประมวลรัตน์ และวีระ โฉบายะ. (2503). *ความสัมพันธ์ระหว่างมอญและไทย*. กรุงเทพฯ: แสงทองการพิมพ์.
- ตุ้ย บุญนพ. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ธนวัฒน์ ปัญญานันท์. (2561). วัตถุ/วัฒนธรรม/ผี/คน รวมบทความวิชาการทางสังคมวิทยา และมานุษยวิทยาเล่มที่ 1. ใน พัชรินทร์ สิริสุนทร และวัชรพล พุทธิรักษา (บรรณาธิการ), *ผีปะทะรัฐ: การวิเคราะห์ภาพยนตร์เรื่องตะเคียน (2547) เพื่อเสนอนัยแห่งการต่อต้านความอยุติธรรม* (หน้า 35-57). กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- นัทธนัย ประสานนาม. (2550). *เพศชาติพันธุ์ และปัญหาเกี่ยวกับอัตลักษณ์ ในภาพยนตร์เรื่อง Touch of Pink*. เข้าถึงได้จาก <http://midnightuniv.tumrai.com/midnight2545/document95248.html>
- นันทิกา ยินดี. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- นิติ เอียวศรีวงศ์. (2547). มอญศึกษา. ใน สุจิตต์ วงษ์เทศ (บรรณาธิการ), *ลุ่มน้ำแม่กลอง ประวัติศาสตร์ชาติพันธุ์ “เครือญาติ” มอญ* (หน้า 36-39). กรุงเทพฯ: มติชน.
- บุญเกิด ชื่นเครือ. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- บุษบา ทองอุปการ. (2554). *ภูมิปัญญาอาหารมอญ: อัตลักษณ์ชุมชนมอญสังขละบุรี*. กาญจนบุรี: มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- ประสิทธิ์ ลีปรีชา. (2547). การสร้างและสืบทอดอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ม้ง. ใน วิชาส ประญาภรณ์ (บรรณาธิการ), *วาทกรรมอัตลักษณ์* (หน้า 31-72). กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.

- ปาจรรย์ สุชาภิรมย์. (2561). อาหารพื้นถิ่นไทยมอญในพิธีกรรมเลี้ยงผี: ศึกษากรณี อำเภอบึงสามพัน จังหวัดราชบุรี. ใน สุชาดา พงศ์กิตติวิบูลย์ (บรรณาธิการ), *การประชุมวิชาการระดับชาติ “ถิ่น-โลกนิยมในมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ครั้งที่ 12* (หน้า 478-492). ชลบุรี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เปรมวิทย์ วิวัฒน์เศรษฐ์. (2560). อัตลักษณ์แห่งภูมิกายาว: รูปลักษณ์ ความเชื่อ และ ภูมิปัญญา. *Veridian E-Journal, Silpakorn University*, 10(3), 868-886.
- พัชรินทร์ สิริสุนทร. (2558). รายงานการวิจัย การจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วมเพื่อ พัฒนานวัตกรรมทางสังคมเพื่อการเรียนรู้วัฒนธรรมมอญ กรณีศึกษาชุมชน บางกระดี่ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
- มนทล คงแถวทอง. (2544). *การชลประทานในจังหวัดกาญจนบุรี*. กาญจนบุรี: สำนัก ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี.
- ละเอียด ดัดพันธ์. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- วรัญญา สารศาลิน. (2559). *การวิเคราะห์บทบาทหน้าที่ของสื่อพื้นบ้าน: กรณีศึกษา ประเพณีกินข้าวหอมของชาวกะเหรี่ยง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี*. วิทยานิพนธ์ วารสารศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชาสื่อสารมวลชน, คณะวารสารศาสตร์และ สื่อสารมวลชน, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- วิง ทรัพย์คง. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- วิษชุดา เกานุช. (2562, 17 มกราคม). สัมภาษณ์.
- ศิราพร ณ ถกลาง. (2557). *ทฤษฎีคติชนวิทยา วิธีวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้น บ้าน* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริเพ็ญ อั้งสิทธิพูนพร. (2557). การฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านจินแคะ (ฮากกา) หัวกระบอก: สิ่งท้าทายในภาวะการณ์ที่สวนกระแส. *วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร ฉบับภาษาไทย*, 34(3), 43-64.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (2536). *ลุ่มน้ำแม่กลอง: พัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: พิษณุพรินติ้งเซ็นเตอร์.
- ศรีเสาวภาคย์, พระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้า. (2494). *จดหมายเหตุระยะทาง เสด็จประพาสในรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสไทรโยคครั้งที่สอง* เมื่อ พ.ศ.2431. พระนคร: กรมศิลปากร.

ศูนย์มอญศึกษา. (2550). *นำชมพิพิธภัณฑ์พื้นบ้านวัดม่วง*. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
สุชาดา พงศ์กิตติวิบูลย์ และกาญจนา แก้วเทพ. (2553). การสืบทอดสื่อพื้นบ้านแห่งตุ๊ก
อำเภอกำแพงแสน จังหวัดจันทบุรี เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน. *วารสาร
นิเทศศาสตร์*, 28(1), 1-18.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2547). *โภชนศาสตร์เบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.

อุทิศ ทาหอม, สำราญ รุระตา, ชุติพร บุ่งทอง และคเนศ วงษา. (2561). รูปแบบการเพิ่ม
มูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง” เพื่อสร้างความเข้มแข็ง
ของเศรษฐกิจ ชุมชนบ้านเสม็ด ตำบลหนองเต็ง อำเภอกะสัง จังหวัดบุรีรัมย์.
วารสารพัฒนาสังคม, 20(2), 35-60.

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

Berger, P., & Luckman, T. (1967). *The social construction of reality: A treatise
in the sociology of knowledge*. New York: Anchor Books.

Biddle, B. J. (1986). Recent developments in role theory. *Annual Reviews
Social*, 12, 67-92.

Bourdieu, P. (1997). The forms of capital. In Halsey, A. H. Halsey (Ed.),
Education: Culture, economy and society (pp. 241-258). Oxford:
Oxford University Press.

Jenkins, R. (1996). *Social identity*. London: Routledge.