

ภูมิหลัง

ในปัจจุบัน การศึกษาวัฒนธรรมพื้นบ้านประเภทมุขปาฐะ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การศึกษาวิเคราะห์ในเชิงวรรณศิลป์และโลกทรรศน์มีอยู่เป็นจำนวนมาก หรือแม้แต่การศึกษาวัฒนธรรมพื้นบ้านประเภทมุขปาฐะก็มีการศึกษาวิเคราะห์ในเชิงโครงสร้างและรูปแบบ อยู่เป็นจำนวนมากไม่น้อย แต่ยังมีวัฒนธรรมพื้นบ้านอีกสาขาหนึ่ง คือวัฒนธรรมพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรืออาหารพื้นบ้าน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีความสัมพันธ์และใกล้ชิดกับชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์เป็นอย่างมากกลับไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควร ทั้ง ๆ ที่เป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีคุณค่าและคุณประโยชน์อยู่มาก ซึ่งตามหลักฐานที่ปรากฏก็มีแต่เพียงการรวบรวมรายชื่ออาหารและวิธีการปรุงอาหารของท้องถิ่นต่าง ๆ ไว้เท่านั้น ส่วนการศึกษาวิเคราะห์ตามวิธีการทางคติชน (Folklore) และชนชาติศึกษา (Folklife) ยังไม่ปรากฏว่ามีผู้ใดศึกษาวัฒนธรรมพื้นบ้านสาขานี้อย่างลึกซึ้งมาก่อนเลย ไม่ว่าจะ เป็นในประเทศหรือต่างประเทศ

คุณลักษณะที่ทำให้อาหารพื้นบ้านแตกต่างจากวัฒนธรรมพื้นบ้านสาขาคืออย่างเห็นได้ชัดก็คืออาหารพื้นบ้าน แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์และความสามารถของบรรพบุรุษอย่างหนึ่ง ซึ่งเป็นที่สังเกตได้ว่าแม่ในสมัยก่อนเมื่อครั้งที่มนุษย์ยังขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและวิทยาการต่าง ๆ นั้น บรรพบุรุษได้แสดงให้เห็นถึงความสามารถทางโภชนาการเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากอาหารที่ประกอบขึ้นนั้น นอกจากจะเก็บรักษาอยู่ได้เป็นเวลานานโดยไม่เสียแล้ว อาหารเหล่านั้นยังทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บและมีอายุยืนยาวอีกด้วย ฉะนั้นการศึกษาวรรณกรรมพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรืออาหารพื้นบ้านจึงนับว่าเป็นเรื่องที่น่าสนใจและน่าศึกษาเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพราะ

1. เป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องและผูกพันกับชีวิตมนุษย์โดยตรง
2. เป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีคุณลักษณะพิเศษ ซึ่งนอกจากจะแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์และความสามารถในการประกอบอาหารและการถนอมอาหารแล้ว ยังเชื่อว่า ผู้เสพรหรือผู้บริโภครอาหารพื้นบ้านเหล่านั้นจะมีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บ และมีอายุยืนยาวอีกด้วย

3. การประกอบอาหารพื้นบ้านในสมัยก่อน มักจะมีการแก้ไขและเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอเพื่อให้ได้ส่วนประสมที่เชื่อว่าดีที่สุด เหมาะสมที่สุดและมีประโยชน์ที่สุด การประกอบอาหารพื้นบ้านจึงเป็นเสมือนการทดลองหรือการลองผิดลองถูกโดยใช้ชีวิตของผู้บริโภคเป็นเดิมพัน ด้วยเหตุนี้การประกอบอาหารพื้นบ้านจึงไม่มีการถ่ายทอดเป็นลายลักษณ์อักษรหรือจดบันทึกอย่างเป็นทางการแต่ประการใด จึงอาจกล่าวได้ว่าอาหารพื้นบ้านเป็นวิทยาการที่หาศึกษาได้ยาก ซึ่งนับวันจะสูญสิ้นไป ทั้งนี้เพราะในขณะที่ชนรุ่นเก่ากำลังจะหมดไปชนรุ่นใหม่ก็มีใจสนใจหรือสืบทอดวิทยาการแขนงนี้ไว้ นอกจากนั้นความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและวิทยาการต่าง ๆ ตลอดจนการได้รับอิทธิพลทางด้านอาหารจากประเทศในซีกโลกตะวันตกได้ทำให้วิทยาการทางด้านอาหารเจริญขึ้นเป็นอย่างมาก ซึ่งสามารถทำให้ผู้บริโภคประหยัดเวลาและสะดวกสบายในการประกอบอาหารยิ่งขึ้น แต่ก็เป็นที่น่าสังเกตว่าจากการที่วิทยาการทางด้านอาหารเจริญก้าวหน้าขึ้นนี้ อัตราการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บต่าง ๆ และอัตราการตายก็มีเพิ่มขึ้นตามไปด้วย

อย่างไรก็ตาม ในการศึกษาวัฒนธรรมพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรืออาหารพื้นบ้านนี้จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษากับกลุ่มชนที่มีความยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมของกลุ่มชน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องมากที่สุด "โซ่ง" หรือ "ไทยทรงดำ" เป็นชนกลุ่มน้อยที่มีเป็นจำนวนมากในประเทศไทย ซึ่งได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยตั้งแต่สมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี โดยครั้งแรกอพยพมาตั้งถิ่นฐานที่ตำบลหนองปรัง อำเภอบางบาล จังหวัดเพชรบุรี ต่อมาได้มีการโยกย้ายไปตามจังหวัดต่าง ๆ และโซ่งจำนวนหนึ่งได้มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก เป็นเวลากว่า 50 ปีแล้ว แต่ชนกลุ่มนี้ก็ยังคงยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรม

อันคิยามของกลุ่มชนอยู่ ด้วยเหตุที่ว่าชนกลุ่มนี้มีความเชื่อว่สิ่งต่าง ๆ ในโลกอยู่ภายใต้ อำนาจของผีและสิ่งนอกเหนือธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง "แดน" (เทพเจ้าสูงสุด ของโชน) และผีบรรพบุรุษนี้ โชนมีความยำเกรงอยู่มาก หากเกิดเหตุอาเพศขึ้นใน หมู่บ้านใดหรือโชนคนใดเกิดการเจ็บป่วยขึ้นโดยไม่ทราบสาเหตุ ก็เชื่อว่าเป็นการกระทำ ของแดนหรือผีบรรพบุรุษ อันเนื่องมาจากเกิดความไม่พอใจในสิ่งที่ เป็นอยู่ หรืออาจมีการ นึกขบธรรมเนียมประเพณีเกิดขึ้น ด้วยความเกรงกลัวในเหตุการณ์ต่าง ๆ อันจะนำมา ซึ่งความเดือดร้อน และความตองการจะเอาใจแดนและผีบรรพบุรุษนี้เองจึงทำให้โชน ประพฤติปฏิบัติตนอยู่ในกรอบของขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมอย่างเคร่งครัด ซึ่งจะ เห็นได้จากในแต่ละปีโชนจะประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ อันเป็นการแสดงการเคารพบูชา สิ่งที่มีอำนาจนอกเหนือธรรมชาติทั้งสิ้น ดังเช่น

เดือนอ้าย	มีการ เลี้ยงผีนาถอนการ เกี่ยวข้าว
เดือนยี่	มีการ ไหว้ลานนวดข้าว
เดือนสาม	มีการ ทำบุญข้าวจี เพื่อเลี้ยงผีเรือน
เดือนหก - เดือนแปด	มีพิธี เสนเฮื่อน คือการ เชนไหว้บรรพบุรุษที่ ลวงดับไปแล้ว
	ฯลฯ

ประเพณีเหล่านี้โชนที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ยังคงรักษาและยึดเป็นแนวทาง ในการประพฤตินิยมที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

ด้วยเหตุดังกล่าว จึงทำให้ผู้วิจัยเลือกทำการศึกษาค้นคว้าหาอาหารพื้นบ้าน จากโชนหรือไทยทรงดำที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งปัจจุบันลักษณะหมู่บ้านของ โชนที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ยังอยู่ในลักษณะที่ห่างไกลจากความเจริญ ไม่ว่า จะเป็นความเจริญทางด้านสาธารณูปโภคหรือการคมนาคม อารยธรรมต่าง ๆ ของ ชาวเมืองจึงไม่สู้จะปรากฏในกลุ่มโชนอย่างเด่นชัด แต่ในอนาคตมีแนวโน้มว่าจะมีการ สร้างถนนผ่านหมู่บ้านของโชน ซึ่งจะทำการติดต่อสื่อสารระหว่างคนในท้องถิ่นที่ห่างไกล

มีความสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น จึงเชื่อได้ว่าการถ่ายทอดและการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างกลุ่มจะเกิดขึ้นอย่างแน่นอน อาหารพื้นบ้านอันเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านของชาวไทยมาตั้งแต่เดิมนั้น ก็อาจจะเปลี่ยนแปลงหรือเสื่อมสูญไป ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นว่าเป็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทำการศึกษาค้นคว้าอาหารพื้นบ้านจากโรงที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งยังคงมีลักษณะทางวัฒนธรรมดั้งเดิมของกลุ่มชนปรากฏอยู่ โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ นอกจากจะเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านสาขานี้ไว้ เพื่อให้เยาวชนรุ่นหลังได้มีความภาคภูมิใจในความสามารถตลอดจนวัฒนธรรมของบรรพบุรุษแล้ว ยังเป็นการเพิ่มพูนความรู้ในวัฒนธรรมพื้นบ้านสาขานี้ด้วย

#### ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า

ความมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีดังต่อไปนี้

1. ศึกษาวิธีการประกอบอาหาร การถนอมอาหารพื้นบ้านของไทยทรงดำ
2. วิเคราะห์อาหารพื้นบ้านไทยทรงดำจากโครงสร้างและปริบทตามแนวหน้าที่นิยมและสังคมวิทยา

#### ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้า

ความสำคัญของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีดังต่อไปนี้

1. บันทึกและรวบรวมอาหารพื้นบ้านซึ่งเป็นวัฒนธรรมพื้นบ้านประเภทอนุชนปราชูที่หาศึกษาได้ยากไว้เป็นลายลักษณ์อักษร
2. เป็นผลการวิจัยพื้นฐานอันอาจนำไปประกอบการทำแผนที่วัฒนธรรม
3. เสริมสร้างและพัฒนาทัศนคติชนในสาขาอาหารพื้นบ้าน อันจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิชาคตินิยม และวิชาที่เกี่ยวข้อง
4. เป็นแนวทางหนึ่งเพื่อประกอบการตัดสินใจอนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่อาหารพื้นบ้านไทยทรงดำ
5. เป็นแนวทางประกอบการพิจารณาการพัฒนาชนบทในด้านปรับปรุงคุณภาพของชีวิตในส่วนที่เกี่ยวกับอาหาร

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้า

ขอบเขตของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีดังต่อไปนี้

1. แหล่งข้อมูลในการศึกษาค้นคว้า เป็นเขตพื้นที่ที่มีโรงอาศัยอยู่ประมาณ 250 หลังคาเรือน และยังคงยึดมั่นในขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมของกลุ่มชนอยู่ ซึ่งได้แก่

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| 1.1 บ้านบึงคัก      | ตำบลบางระกำ      |
| 1.2 บ้านหนองเขาควาย | ตำบลบางระกำ      |
| 1.3 บ้านคุดยาง      | ตำบลบางระกำ      |
| 1.4 บ้านทุ่งอายุโ   | ตำบลนิคมพัฒนา    |
| 1.5 บ้านคลองน้ำเย็น | ตำบลนิคมพัฒนา    |
| 1.6 บ้านนิคมพัฒนา   | ตำบลนิคมพัฒนา    |
| 1.7 บ้านเสวยซุง     | ตำบลบึงกอก       |
| 1.8 บ้านหนองแพงพวย  | ตำบลชุมแสงสงคราม |
| 1.9 บ้านคุดขวาง     | ตำบลชุมแสงสงคราม |
| 1.10 บ้านคุดม่วง    | ตำบลชุมแสงสงคราม |

แหล่งข้อมูลดังกล่าวอยู่ในอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

2. วิทยากรที่ให้ข้อมูลในครั้งนี้ เป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหารพื้นบ้านไทยทรงดำ และมีภูมิลำเนาหรือเคยมีภูมิลำเนาอยู่ที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

3. ข้อมูลที่นำมาศึกษาค้นคว้า แบ่งออกเป็น

- 3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ไ้จากการสัมภาษณ์วิทยากรและชาวบ้าน
- 3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นข้อมูลที่ไ้จากเอกสารและงานวิจัยต่าง ๆ ที่

เกี่ยวข้องกับ การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

4. การศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้ เป็นการศึกษาในเชิงคติชนวิทยา มิได้มุ่งศึกษา ลักษณะของอาหารควยวิธีการทางโภชนศาสตร์

5. การศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้ ได้เก็บรวบรวมข้อมูลเป็นระยะ ๆ โดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 10 สิงหาคม 2528 ถึง วันที่ 31 มกราคม 2529

### ข้อตกลงเบื้องต้น

1. อาหารพื้นบ้านที่นำมาศึกษาในครั้งนี้ เป็นอาหารที่เด่น ๆ และบริโภคเฉพาะในกลุ่มชนที่ชนเท่านั้น หากอาหารประเภทใดเหมือนกับอาหารของชนกลุ่มอื่น เช่น แกงจืดผักกาด ผักผักบุ้ง ฯลฯ ก็จะไม่นำมาศึกษา
2. การถ่ายทอดข้อมูลจากแถบบันทึกเสียงเป็นลายลักษณ์อักษร จะใช้อักษรวิธีภาษาไทยแบบคำต่อคำ โดยเขียนเทียบเสียงให้ใกล้เคียงกับเสียงจริงของวิทยากรมากที่สุด ซึ่งคำบางคำในภาษาไทยเมื่อถ่ายทอดออกมาแล้ว อาจมีเสียงไม่ตรงกับภาษาไทยกลาง ก็จะใช้วิธีเขียนเสียงที่ใกล้เคียง เช่น คำว่า ผักเงาะ (ตะไคร้) มีเสียงวรรณยุกต์โท ประสมกับเสียงวรรณยุกต์ตรี และมี ว เป็นตัวสะกด ก็เขียนว่า ผักเงาะ เป็นต้น
3. เนื้อหาของข้อมูลที่ถ่ายทอดจากแถบบันทึกเสียงเป็นลายลักษณ์อักษร จะคงไว้ตามที่วิทยากรให้ข้อมูลทุกประการ ไม่มีการปรุงแต่งข้อมูลให้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ไทยแต่อย่างใด
4. วิทยากรตลอดจนชาวไทซึ่งที่อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ส่วนมากพูดภาษาไทยกลาง อันเนื่องมาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม (Acculturation) แต่ถึงกระนั้นการเรียกชื่อบางสิ่งบางอย่างยังคงเป็นภาษาเดิม(ภาษาไท)อยู่ คำใดที่เป็นภาษาไทจะมีคำอธิบายศัพท์ไว้ไว้วิธีทำอาหารแต่ละประเภท หากคำศัพท์ใดได้อธิบายไว้แล้วจะไม่อธิบายซ้ำอีกในตอนต่อไป

### คำนิยามศัพท์เฉพาะ

1. การวิเคราะห์ หมายถึง
  - 1.1 การพิจารณาแยกแยะส่วนประกอบย่อยของอาหารแต่ละประเภท จากนั้นเป็นการพิจารณาถึงส่วนประกอบย่อยของอาหารแต่ละประเภทว่า ส่วนประกอบย่อยนั้นมีอิทธิพลและหน้าที่ต่อชาวไทซึ่งเป็นผู้บริโภคอย่างไร

1.2 การพิจารณาความสำคัญของอาหารแต่ละประเภทว่ามีอิทธิพลและหน้าที่ต่อสังคมชาวโชนังโดยส่วนรวมอย่างไร

2. อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่บรรพบุรุษชาวโชนังได้บริโภค และลูกหลานซึ่งเป็นทายาทชาวโชนังยึดถือเป็นอาหารเพื่อการบริโภคสืบต่อมา ไม่ว่าในปัจจุบันจะบริโภคหรือไม่ก็ตาม

3. หน้าที่นิยมและสังคมวิทยา หมายถึง แนวการวิเคราะห์อาหารพื้นบ้านโดยพิจารณาอาหารพื้นบ้านโดยส่วนรวมก่อนว่า อาหารแต่ละประเภทมีอิทธิพลและมีหน้าที่ต่อสังคมโดยส่วนรวมอย่างไร ต่อจากนั้นเป็นการวิเคราะห์ส่วนประสมของอาหารพื้นบ้านแต่ละประเภทว่ามีส่วนประสมอะไร และส่วนประสมเหล่านั้นมีอิทธิพลและมีหน้าที่ต่อชีวิตความเป็นอยู่ของชาวโชนังอย่างไรบ้าง

4. โชนัง หรือ ไทยทรงดำ หมายถึง ชนกลุ่มน้อยกลุ่มหนึ่งซึ่งเป็นชนชาติไทยสาขาไทยทรงดำ ที่อาศัยอยู่ในอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก