

บทคัดย่อ

การพัฒนาพื้นที่ “กลุข” ที่เหมาะสมต่อวิถีชีวิตโดยการปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารและยาของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย-กะเหรี่ยง (โผล่ว) บ้านสะเนพ่อง ต.ไล่โว่ อ.สังขละบุรี จ.กาญจนบุรี มีวัตถุประสงค์ในการวิจัย คือ ๑) เพื่อศึกษาบริบทชุมชน การเปลี่ยนแปลงของชุมชนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การใช้ประโยชน์พื้นที่ทำกินตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และการเปลี่ยนแปลงระบบการผลิตที่ส่งผลต่อพื้นที่ทำกินของคนในชุมชน ๒) เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ “กลุข” ทั้งในด้านหลักการและแนวคิด คุณค่าและความหมายที่มีต่อวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ๓) เพื่อศึกษาและวิเคราะห์สถานภาพของกลุขที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน และรูปแบบที่พอเหมาะ พอดีกับวิถีชีวิต สถานการณ์ปัจจุบันโดยการปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างมีส่วนร่วม ๔) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ “กลุข” โดยการปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และ ๕) เพื่อพัฒนาพื้นที่ต้นแบบกลุข “ย้ายป่ามาไว้หลังบ้าน” ที่พอเหมาะ พอดี พร้อมทั้งขยายผลแนวคิดและรูปแบบกลุขให้กับทั้งคนในและคนนอกหมู่บ้านในการพัฒนาพื้นที่ของตนเอง ขอบเขตการศึกษา ๑) ศึกษาและวิเคราะห์หลักการและแนวคิดภูมิปัญญา “กลุข” ใน ๖ หมู่บ้าน ๒) พัฒนาพื้นที่ต้นแบบ “กลุข” บ้านสะเนพ่อง วิธีการดำเนินงาน ประกอบด้วย ๒ ส่วนหลัก ๆ คือ ๑) การเก็บข้อมูลในส่วนของการจัดทำรายงาน การจัดเวทีพูดคุย ระดมความคิดเห็นวางแผนพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ “กลุข” ๒) การพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ “กลุข” โดยการปรับสภาพพื้นที่ให้ใกล้เคียงกับป่าและถิ่นที่อยู่ของพันธุ์ไม้ พันธุ์พืชต่าง ๆ เพื่อนำมาทดลองปลูก

ผลการวิจัย โดยสรุป “กลุข” คือป่าขนาดเล็กที่อยู่ในชุมชน อยู่ในบ้านเพื่อเป็นแหล่งอาหารและสมุนไพรให้กับครอบครัว หรือแบ่งปันให้คนในชุมชน เป็นส่วนหนึ่งของการให้ทานที่เหลือกินภายในครอบครัว และลดการใช้ประโยชน์จากป่า กลุขเป็นการย่อยส่วนจากป่าผืนใหญ่ที่มีพืชพันธุ์หลากหลายชนิดกระจายตัวอยู่ตามพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่งมีลักษณะที่แตกต่างกันไป เช่น พื้นที่ชุ่มน้ำ พื้นที่ริมห้วย พื้นที่ราบ ฯลฯ ลงมาอยู่ในพื้นที่สวนหลังบ้านประมาณ ๑-๒ ไร่ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับป่าผืนใหญ่ กลุขจึงมีความหลากหลายของพันธุ์ไม้ พันธุ์พืชนานาชนิดที่นำมารวมกันไว้ในสวนหลังบ้านเพื่อสะดวกต่อการเก็บมาเป็นอาหารและยา และหยิบใช้ตามการใช้ประโยชน์ของไม้แต่ละประเภท แต่ละชนิด เช่น เป็นไม้ใช้สอย ใช้สร้างบ้าน ใช้ทำเครื่องมือเป็นค้ำมิด ค้ำจอบ ใช้ทำเครื่องจักสาน ใช้ทำไม้ฟัน ช่วยอนุรักษ์ดินและน้ำ รวมถึงช่วยเสริมโชคชะดาราตี (ใจเสาะรี) ให้กับผู้อยู่อาศัยตามความเชื่อของบรรพบุรุษโดยจัดแบ่งพื้นที่ออกเป็น ๔ ส่วนคือ หน้าบ้าน ปลูกดอกไม้ หลังบ้าน ปลูกไม้อาหารและไม้ผล ด้านบน (หัวนอน) ปลูกสมุนไพร และด้านล่าง (ครัว) ปลูกพืชสวนครัว และจากการสำรวจและเก็บข้อมูลสถานภาพกลุขที่มีอยู่จริงในปัจจุบันในแต่ละครัวเรือนโดยใช้แบบสำรวจจำนวน ๑๒๒ ครัวเรือน โดยกลุ่มเยาวชน พบว่า มีกลุขในทุกบ้านซึ่งจะมีความหลากหลายแตกต่างกันไปตามแต่จะมีพื้นที่มากหรือน้อย แต่จะเน้นการปลูกพืชอาหารเป็นหลัก เช่น เลกองดู (ผักเหลียง, ผักมันหมู) เป๋อแง (กล้วย) มะนาว) ชะแงชะ (พริก) หว่องยี่ (ตะไคร้) แอ้งไช่ดี (ต้นข่า) ยาบ่อง (ขมิ้น) โลเค่ (ผักทอง) พะกะฉี (ผักชีฝรั่ง, ผักชีใบเลื่อย) หน้าหล่า (สับประรด) โผล่ (มะพร้าว) ชู (มะม่วง) เฟ่งไซ (ส้มป่อย) เป็นต้น

จากการทดลองปลูกพืชอาหารชนิดต่าง ๆ ในพื้นที่กลุข พบว่า สภาพพื้นที่ที่สามารถปลูกพืชอาหารชนิดต่าง ๆ ได้ดีจะเป็นพื้นที่ราบที่มีความชื้น แสงแดดส่องถึง การปลูกพืชต้องให้มีความหลากหลาย มีหลายระดับชั้น และควรนำพืชระยะสั้นเช่นพืชอาหารในไร่เข้ามาปลูกเสริมด้วยเพื่อให้มีอาหารหมุนเวียนครบทั้ง ๑๒

เดือน ดังนี้ ไม้ยืนต้นขนาดใหญ่เป็นชั้นสูงสุดที่ใช้สำหรับปลูกสร้างบ้าน เป็นไม้หอมเพื่ออนาคต เช่น ไม้แดง, ไม้อินทนิล, ไม้ประดู่ ฯลฯ ไม้ยืนต้นขนาดกลางลงมา เป็นชั้นรอง เป็นพืชอาหารและยา เช่น มะเดื่อ, สะพลู (ลูกล้าน) กะ (ชะมวง) นวข (ขนุน), มะขามป้อม, มะขาม, มะม่วงหิมพานต์, หมากร, มะพร้าว, จี่เหล็ก, ไทโลโค่ง (เพกา) ฯลฯ ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เช่น ส้มป่อย, ชะอม, ผักมันหมู, ผักกุ่ม, มะนาว, มะกรูด ฯลฯ พืชอาหารประเภทไม้เลื้อย เช่น ทองหลาง, พริกไทย, ใบพลู, เพ็ญชัยชัย, โขปีติ, ถั่ว (น้ำเต้า) ฯลฯ พืชอาหารและยาประเภทกินหัวใต้ดิน เช่น แอ้วชัย (ข่า), ข่าบ้อง (ขมิ้น), ไม้กะเทาะ, เจริญ, โป๊ะ, ชะนำทิง ฯลฯ พืชอาหารประเภทกินดอก เช่น บุนนาค (ดอกดิน), พุเมอโหรงโคร่ง, แอ้วชัย (ข่า) เผลอ (ไพล), ปะกะไค, นองมูรา, พุ (วาน) ฯลฯ พืชอาหารและยาขนาดเล็กประเภทกินใบ กินยอด เช่น แสงช่องอี, ทองเถา (ผักคราด) ผักหนาม ผักกูด ฯลฯ ซึ่งนอกจากประโยชน์ทางด้านอาหารและยาแล้ว ยังสามารถใช้ไม้ทำฟืนได้อีกด้วย เช่น มะขามป้อม, จี่เหล็ก, ดินเป็ด เป็นต้น

กล่าวโดยสรุป แม้ว่าการทำ “กลุข” จะใช้ระยะเวลานานกว่าจะช่วยลดรายจ่าย สร้างรายได้ และหลายคนอาจมองว่าชุมชนอยู่ในป่า สามารถพึ่งพิงป่าได้ตลอด แต่เราจะต้องนึกถึงได้ว่า ป่าจะเป็นที่พึ่งให้เราได้ตลอดหากว่าป่าถูกใช้ประโยชน์มากเกินไปจนเกิดความจำเป็น เพราะปัจจุบันประชากรในหมู่บ้านมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น หลายสิบคน หลายสิบลครอบครัวทุกคนในหมู่บ้านเองและคนนอกที่เข้ามาอาศัยอยู่อย่างต่อเนื่อง การใช้ประโยชน์จากป่าก็ย่อมมากขึ้นเป็นเงาตามตัว ทุกคนต่างพึ่งพา ทุกคนต่างพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติ แต่ไม่เคยช่วยกันดูแล ช่วยกันรักษา ช่วยกันฟื้นฟู หรือปลูกทดแทน เพราะต่างก็คิดว่าทรัพยากรมีมาก แต่เมื่อทรัพยากรเริ่มน้อยลง หาเก็บหากินได้ยากขึ้น จะไปหาซื้ออาหารในร้านค้าก็ไม่มีเงิน ความทุกข์เริ่มเกิดขึ้น มีแต่ข้าว แต่ไม่มีผัก ไม่มีอาหารอย่างอื่น แต่หากเราทุกคนร่วมกันสร้าง “กลุข” ของครอบครัว ไม่ต้องถึงขนาดให้เป็นป่าผืนหนึ่งที่ต้องมีครบทุกอย่างทั้งไม้ใช้สอย ไม้ทำฟืน ไม้อาหารหรือไม้ผล ขอเพียงมีพืชอาหารและยาให้หลากหลาย ใช้พื้นที่รอบ ๆ บ้านไม่ว่าจะมากหรือน้อยให้เกิดประโยชน์สูงสุดมีทั้งพืชบนดิน ใต้ดิน เพียงเท่านี้เราก็จะมีตลาดส่วนตัวที่ไม่ต้องเสียเงินซื้อ และหากเหลือกินยังสามารถเก็บขาย หรือแบ่งปันให้กับคนอื่น เป็นการให้ทาน สร้างบุญ สร้างกุศล แล้วยังสุขภาพแข็งแรง ไม่มีสารพิษตกค้างในร่างกาย อีกทั้งยังช่วยให้ป่ายังคงมีอาหารและยาให้เราเก็บกินในยามที่ต้องพึ่งพา เพราะชีวิตคนเราจะมีความสุขได้ก็ต่อเมื่อ “กินอิ่ม หลับสบาย”

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

พืชผักในกลุขมีอยู่มากมายหลายอย่างทั้งกินสด ลวก ต้ม ผัด เป็นผักจิ้มกับน้ำพริก พริกตำต่าง ๆ แต่มีหลายคนไม่รู้ว่ามีพืชผักเหล่านั้นสามารถนำมาทำเป็นอาหาร หรือขนมได้มากมาย เป็นอาหารพื้นบ้านที่หากินได้ยากเพราะคนที่ทำเป็นคือกลุ่มแม่บ้านที่อายุ ๔๐-๕๐ ปีขึ้นไป และไม่ใช่ทุกคนจะทำเป็น ทำได้ เพราะองค์ความรู้ด้านอาหารเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ต้องได้รับการถ่ายทอดมาแต่รุ่นพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย ซึ่งปัจจุบันแม่บ้านรุ่นใหม่ หรือเด็กสาวสมัยใหม่แทบไม่เคยรู้จักและไม่เคยได้กิน การรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นบ้านจึงเป็นสิ่งที่ควรศึกษาและถ่ายทอด เพราะหากมีกลุขแล้วแต่เอาพืชผักที่มีอยู่มาทำอาหารไม่เป็น ได้แต่กินสด ลวก ต้ม ผัด คุณค่าของกลุขก็จะลดน้อยลง อาหารพื้นบ้านก็จะสูญหายไปเพราะขาดคนถ่ายทอดและสืบทอด